

# IKOHS



## DEPAN IK710

BREAD MAKER - PANIFICADORA



## BIENVENIDO

---

Muchas gracias por elegir nuestra panificadora. Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

Al usar cualquier electrodoméstico, se deberán respetar en todo momento las medidas de seguridad básicas:

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos limitados, siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o que haya sido formada para usar el aparato de forma segura. Los niños no deben jugar con este aparato. Tampoco deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Es necesario supervisar a los niños de cerca cuando utilicen cualquier electrodoméstico.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice ningún aparato eléctrico con algún cable dañado, una vez ha sufrido algún fallo en su funcionamiento o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizado más cercana para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten de manera eléctrica o mecánica. Si el cable de alimentación está dañado, debe remplazarse por el fabricante, algunos de sus intermediarios o personal cualificado para prevenir riesgos.
- **PRECAUCIÓN:** Superficies calientes. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o tiradores. No deje que el cable cuelgue desde el borde de la encimera o entre en contacto con las superficies calientes.
- Este aparato no ha sido diseñado para funcionar con un temporizador externo o algún otro sistema de control remoto.
- Limpie las superficies que estén en contacto con la comida.
- Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje del enchufe corresponde con el que aparece en la etiqueta de clasificación.
- Para protegerle contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o la carcasa del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchúfelo de la corriente cuando no utilice o vaya a limpiar la panificadora. Permita que se enfríe antes de insertar alguna pieza o desmontarlas.
- No coloque el aparato sobre (o cerca de) un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
- Extreme las precauciones cuando mueva un electrodoméstico con aceite caliente u otros líquidos a altas temperaturas.
- No toque ninguna pieza en movimiento del aparato mientras esté en marcha.
- Nunca enchufe el aparato sin haber introducido los ingredientes necesarios en el recipiente para hacer pan.
- Nunca golpee el recipiente del pan en la parte superior o en los bordes porque podría dañarlo.
- Primero conecte el cable a la panificadora y después al enchufe de la pared. Para desconectar el aparato, ponga todos los controladores en la posición OFF y luego desenchufe el cable de la pared.
- No utilice la unidad sin el recipiente del pan colocado para evitar daños en el aparato.
- El uso de accesorios que no han sido recomendados por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o daños.

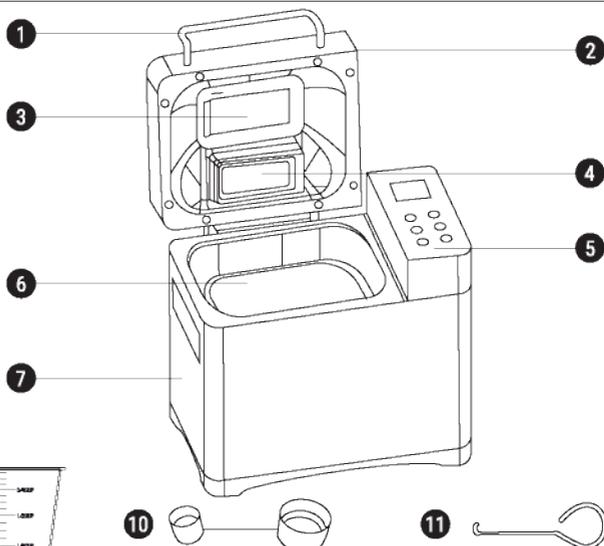
- No utilice la panificadora en exteriores. Solo para uso doméstico.
- No utilice esta panificadora para fines para los que no fue diseñada y guarde estas instrucciones.
- Un cable de alimentación más corto de lo habitual previene el riesgo de enredos o de tropiezos.
- Sin embargo, existen cables de extensión más largos que pueden utilizarse con cuidado.
- Si se utiliza un cable más largo:
  - La clasificación eléctrica especificada del cable o de la extensión debe ser al menos tan alta como la del aparato.
  - El cable debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de la encimera o de la mesa donde los niños puedan tirar de él o alguien pueda tropezarse de manera accidental. Si el electrodoméstico cuenta con conexión de toma a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Pantalla LCD controlado mediante microordenador.
- Puede hacer pan, pasteles, masas, mermeladas y hornear de manera automática.
- Selección de múltiples recetas, que incluyen pan dulce, pan francés, y muchas más.
- Dosificador de fruta automático.

## PIEZAS DEL PRODUCTO

1. Asa
2. Tapa
3. Ventana de visualización
4. Dosificador de fruta
5. Panel de control
6. Recipiente del pan
7. carcasa de acero inoxidable
8. Varilla agitadora
9. Taza medidora
10. Cuchara medidora
11. Gancho



## Explicación de los utensilios de medida

- Taza medidora (9):
  - Taza para líquidos y sólidos.
  - Cuando tome líquidos con la taza transparente para medir la cantidad que necesite, colóquela en una mesa o una superficie plana al nivel de sus ojos.
  - Medir ingredientes sólidos en polvo: añada la cantidad de polvo que necesite en la taza medidora transparente, agítela ligeramente para alisar la superficie y luego compruebe la medida. No la agite demasiado fuerte ni durante demasiado tiempo ya que el polvo podría derramarse o compactarse demasiado y marcar un nivel más bajo del que necesita.
  - Una taza de harina normal pesa unos 160 g.
- Cuchara medidora (10):
  - Cuchara de doble cara (pequeña y grande).
- Gancho (11):
  - Se utiliza para sacar la varilla agitadora de la panificadora.

## PANEL DE CONTROL

---

### Menú

- Al seleccionar uno de los programas, del 1 al 17, que se muestran en el panel de control, la pantalla mostrará los ajustes correspondientes:

1. Pan de molde	5. Pan de trigo integral	9. Pan de leche	13. Mermelada
2. Panes dulces	6. Pan rápido	10. Bizcocho	14. Hornear
3. Masa madre	7. Sin azúcar	11. Masa cruda	15. Yogur
4. Pan blanco	8. Multigrano	12. Masa de levado	16. Sin gluten
			17. Fermento

### Tamaño

- En los ajustes, seleccione uno de los siguientes pesos para el pan: 500 g / 750 g / 1000 g. El tamaño solo se puede ajustar en los programas del 1 al 9.

### Color

- Elige el color del pan pulsando en Claro / Medio / Oscuro para el pan de trigo integral, pan blanco, etc. Se mostrará la marca correspondiente a su elección en la pantalla.

### Start / Stop / Pausa

- Pulse este botón para encender o apagar la panificadora.
- Existe una función de parada de emergencia para evitar caídas accidentales, choques u otros accidentes relacionados. Pulse el botón de Start / Stop / Pausa durante 1 segundo hasta que escuche un sonido de aviso y la unidad dejará de funcionar de manera inmediata.

**Nota:** Al pulsar durante un segundo, se pausa la panificadora, por lo que se detiene el programa. Al estar en modo Pausa, puede añadir más ingredientes, por ejemplo. Vuelva a pulsar para quitar la pausa y todos los programas que tuviera establecidos seguirán funcionando como antes. La panificadora se detendrá del todo cuando pulse el botón durante 3 segundos o más.

+

- En la pantalla de Ajustes, al pulsar el botón + se añadirá un retraso de 1, 5 o 10 minutos. Si pulsa este botón sin soltar, el programa añadirá el máximo del tiempo de retraso. Pulsando de nuevo, se restablecerá el tiempo de retraso mínimo.

-

- En la pantalla de Ajustes, al pulsar el botón - se reducirá el tiempo de retraso en 1, 5 o 10 minutos. Si pulsa este botón sin soltar, el programa reducirá el tiempo de retraso al mínimo. Pulsando de nuevo, se restablecerá el tiempo de retraso máximo original.

### Estado operativo

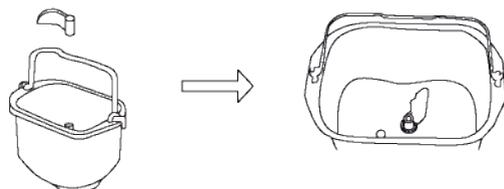
- Los estados operativos son los siguientes: Reserva (si es necesario); Amasado 1; Descanso; Amasado 2; Fermento 1, 2 o 3; Horneado; Mantener caliente y Completado.

**Nota:** Esta panificadora (desde el programa 1 al 9 y el 11, 12 y 16) cuentan con la función de Reserva. Una vez elegido el tiempo de reserva, haga clic en Start / Stop / Pausa, la señal luminosa ":" parpadeará para marcar que la función se ha activado y aparecerá una cuenta atrás. Si no quiere asignar una hora de reserva, haga clic en Start / Stop / Pausa, la señal luminosa ":" parpadeará y la panificadora empezará a funcionar.

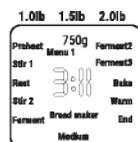
- Los programas 14, 15 y 17 no cuentan con la función de Reserva, pero se puede ajustar el tiempo. Establezca la hora, haga clic en Start / Stop / Pausa y la pantalla del reloj dejará de parpadear. Eso significa que lo ha hecho bien. Haga clic en Start / Stop / Pausa, la señal luminosa ":" parpadeará y la panificadora empezará a funcionar.
- Cuando la panificadora esté a mitad del proceso, si quiere detenerla, haga clic en el botón Start / Stop / Pausa y escuchará un pitido. La pantalla del reloj parpadeará y se detendrá la panificadora. Si quiere cancelar la pausa, haga clic de nuevo en Start / Stop / Pausa. Si quiere detener el aparato, haga clic en Start / Stop / Pausa, oír un pitido, la pantalla mostrará su estado predeterminado y la panificadora se detendrá.

## INSTRUCCIONES DE USO

- Tenga cuidado antes de utilizar la panificadora: Compruebe el cable de alimentación, el enchufe y la caja de fusibles. La carga eléctrica permitida debe ser superior a 6A. La panificadora debe colocarse sobre una superficie nivelada.
1. Retire el recipiente del pan del interior del contenedor y coloque la varilla agitadora. Después, coloque el orificio de la varilla agitadora en la posición correcta en el eje rotatorio.

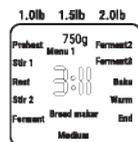


2. Añada la cantidad apropiada de agua, huevos y harina en el recipiente, y finalmente añada la levadura. Asegúrese de que la levadura en polvo se añade sobre la harina para no mezclar la levadura con el agua, el azúcar o la sal ya que, de otro modo, la activación de la levadura podría debilitarse o incluso no funcionar.
3. Coloque el recipiente con la mezcla de ingredientes en el interior de la panificadora y cierre la tapa.
  - a) Si encuentra alguna obstrucción en el recipiente al presionar con la tapa, pruebe a levantarlo de nuevo y gire el eje en otra dirección.
  - b) Una vez colocado el recipiente de nuevo, muévalo un poco en el sentido de las agujas del reloj, así se quedará fijo.
4. Enchufe la panificadora: Un pitido le avisará y la pantalla mostrará que el valor predeterminado al encender el aparato es: 750 g / Color medio / Pan de molde.
5. Elija la receta de pan deseada.  
Pulse en Menú: El número se moverá en círculo desde el 1 al 17. Del 1 al 9 y el 16 son recetas de pan.
6. Seleccione el color y el tamaño.



Pulse en Tamaño  
Pulse en Color

7. Establezca el tiempo de reserva. Diríjase a Función de reserva para seguir las instrucciones. Si quiere hacer pan ahora mismo, sáltese este paso.



Pulse +  
Pulse -

8. Encienda la panificadora para empezar a hacer pan: Pulse Start / Stop / Pausa y empezará la cuenta atrás.
  - Tras encender la panificadora, empezará a mezclar la harina. Para evitar que se derrame la harina, el programa cuenta con intervalos de mezcla autoajustables durante los primeros 7 minutos. Tras 7 minutos, se configura automáticamente para seguir mezclando.
  - Una vez establecida la función Reserva, la señal ":" de la pantalla empezará a parpadear y se encenderá la panificadora. Cuando empiece la cuenta atrás, empezará también la mezcla de la harina.
9. Finalización del proceso de hacer pan: Cuando la cuenta atrás llegue a 0:00, oírás un pitido que notifica que el pan ya está hecho.
  - Mantener caliente: Pulse Start / Stop / Pausa durante 1 segundo.
  - Sin calor: Desenchufe la panificadora.
10. Sacar el pan de la panificadora: Como el pan estará muy caliente, póngase un par de guantes y sacuda ligeramente el pan antes de sacarlo.

## ANTES DEL PRIMER USO

---

- La panificadora puede que desprenda un poco de humo y un olor característico cuando la enciendas por primera vez. Esto es normal que ocurra y pasará pronto. Asegúrese de que el aparato cuenta con la ventilación suficiente.
- Compruebe si todas las piezas y accesorios se encuentran en buen estado.
- Limpie las piezas según se indica en la sección de Limpieza y mantenimiento.
- Encienda la panificadora vacía en el modo Horneado durante 10 minutos. Después deje que se enfríe y limpie todas las partes desmontables de nuevo.
- Seque las piezas minuciosamente y vuelva a montarlas. La panificadora ya está lista para su uso.

## CÓMO HACER PAN

---

### Pan de molde 750 g y color medio

- Limpie el recipiente del pan, la varilla agitadora, la taza y la cuchara medidora.
- Alinee el orificio de la varilla agitadora en la posición correspondiente del eje rotatorio del recipiente del pan y fíjelo en la posición adecuada.
- Tal y como se recomienda en el libro de recetas, añada los ingredientes por orden. Asegúrese de añadir la levadura en polvo sobre la harina y no deje que la levadura toque el agua.
- Coloque el recipiente del pan dentro del contenedor y fíjelo en la posición adecuada, luego ciérrelo con la tapa.
- Enchufe la panificadora: La pantalla mostrará un menú predeterminado inmediatamente: 750 g / Color medio / Pan de molde
- Pulse Start / Stop / Pausa hasta que escuche un pitido. El indicador luminoso parpadeará y la panificadora empezará el amasado.
- El pan estará hecho cuando acabe la cuenta atrás. En ese momento empezará el programa Mantener caliente automáticamente.
- Pulse Start / Stop / Pausa durante 3 segundos, oírás un pitido y la función de Mantener caliente se detendrá.
- Una vez se ha terminado de hacer el pan, póngase unos guantes para sacarlo del recipiente.
- Dele la vuelta al recipiente para sacar el pan.

### Consejos:

- Puede ocurrir que la varilla agitadora se enganche en el pan cuando vaya a sacarlo. En este caso, utilice el gancho del siguiente modo:
  1. Inserte el gancho en el eje de la varilla agitadora.
  2. Tire suavemente para liberar la varilla agitadora.
- **Atención:** la manera de hacer pan explicada anteriormente es la manera más sencilla, no es necesario utilizar las opciones Menú, Tamaño y Color.

### Instrucciones de uso del programa Bizcocho

- Las instrucciones para hacer un bizcocho son parecidas a cómo hacer pan. Como los ingredientes para hacer bizcochos se mencionan en el libro de recetas, puede seleccionar el programa Bizcocho y empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 10.
- El tiempo predeterminado es de 1 hora y 33 minutos.

### Instrucciones de uso del programa Masa cruda

- Las instrucciones para hacer una masa cruda son parecidas a cómo hacer pan. Como los ingredientes para el amasado se mencionan en el libro de recetas (no hace falta sal, azúcar o leche en polvo), puede seleccionar el programa Masa cruda y empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 11.
- El tiempo predeterminado es de 23 minutos.
- No puede seleccionar ni el color ni el tamaño. Cuando acabe el amasado, oírás un pitido.

### Instrucciones de uso del programa Masa de levado

- Puede hacer masa fermentada. Como los ingredientes para el amasado se mencionan en el libro de recetas (no hace falta sal, azúcar o leche en polvo), puede seleccionar el programa Masa de levado y empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 12.
- El tiempo predeterminado es de 1 hora y 24 minutos.
- No puede seleccionar ni el color ni el tamaño. Cuando acabe el amasado, oirá un pitido.

### Instrucciones de uso del programa Mermelada

- Puede hacer muchas mermeladas de frutas deliciosas con esta panificadora.
- Para preparar mermeladas tiene que preparar la cantidad de fruta recomendada por el libro de recetas.
- En primer lugar, limpie las frutas, pélelas y quítele los huesos. Córte las en trozos de unos 3 cm de grosor y con una batidora, por ejemplo, exprímalas o hágalas puré de manera individual. Finalmente, elija algunas para mezclarlas como se recomienda en el libro de recetas. Cuando lo tenga todo preparado, pulse el programa Mermelada para empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 13.
- El tiempo predeterminado es de 1 hora y 5 minutos.
- No puede seleccionar ni el color ni el tamaño. Cuando se termine de preparar la mermelada, oirá un pitido.
- Saque el recipiente y deje que se enfríe, después vierta la mermelada en otro recipiente para su conservación.
- **Atención:** Mantenga a los niños alejados de la mermelada recién terminada para evitar quemaduras.

### Instrucciones de uso del programa Horneado

- Esta función es muy útil. Una vez entienda como funciona la panificadora, puede utilizar el programa de Masa de levado para controlar el tiempo de amasado y de levado necesario o incluso hacer o inventar nuevos tipos de pan con este programa.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 14.
- El tiempo predeterminado es de 10 minutos. Puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 1 hora y 10 minutos.

### Instrucciones de uso del programa Yogur

- Esta función es muy útil. Utilice este programa para hacer yogur casero.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 15.
- El tiempo predeterminado es de 8 horas. Puede ajustarse desde 5 hasta 13 horas.

### Instrucciones de uso del programa Fermento

- Este diseño único cuenta con la función de fermentación, especialmente pensada para las primeras masas del usuario.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 17.
- El tiempo predeterminado es de 30 minutos. Puede ajustarse desde 10 minutos hasta 4 horas.

### Instrucciones de uso del programa de Dosificador de fruta automático

- Para utilizar el dosificador de fruta siga las siguientes instrucciones:
  1. Abra la cubierta, saque el recipiente para las frutas, presione en el asa del recipiente y sáquelo tirando hacia arriba.
  2. Abra el recipiente.
  3. Añada las frutas (cantidad para hacer un pan) y después cierre la tapa.
  4. Coloque las dos varillas del fondo del contenedor del recipiente y presione el asa del recipiente de frutas hasta que se acople a la tapa.

## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESPECÍFICAS

---

### Función de reserva

- El propósito de esta función es el de tener pan fresco a la mañana siguiente.
- Por ejemplo, son las 8:30 de la tarde y quiere tener pan recién hecho a la mañana siguiente a las 7:00:

  1. Calcule el tiempo de reserva: Hay 10 horas y media desde las 8:30 de la tarde hasta las 7:00 de la mañana siguiente.
  2. Establezca el tiempo de reserva: Pulse los botones + y - para establecer el tiempo. Una vez establecido, pulse en el botón Start.

- **Nota:** El tiempo que se muestra en la pantalla es de 10 horas y 30 minutos, este tiempo incluye ya el tiempo necesario para hacer el pan.
- **Consejos:** Cuando utilice la función de reserva, no añada huevos, ya que se estropearán si pasan demasiado tiempo crudos y afectará al sabor del pan.
- Añada la levadura encima de la harina para mantener la actividad de la levadura.

### Pitido

- Se escucha un pitido cuando se conecta la panificadora a la electricidad.
- Se escucha un pitido cuando se pulsan las opciones de Tamaño, Menú o Tiempo.
- Se escucha un pitido cuando se pulsa Start / Stop.
- Durante el amasado, se escuchan pitidos para recordarle que tiene que agregar más ingredientes.
- Se escucha un pitido cuando se termina el proceso.
- Se escucha un pitido intermitente cuando se apaga la función de Mantener caliente.

### Función de memoria para los apagones eléctricos ocasionales

- Esta unidad cuenta con una función de memoria de 15 minutos en caso de que se produzca un apagón eléctrico.
- Una vez en marcha la panificadora, si ocurriera algún apagón y su duración no fuera mayor de 15 minutos, al volver a conectar la electricidad, la panificadora seguiría funcionando con normalidad. Una vez reconectada la electricidad, el tiempo de funcionamiento podría cambiar y no ser igual que el que se había establecido en un principio.
- Tiempo de funcionamiento real = Duración de desconexión de la electricidad + Tiempo establecido en primer lugar
- Si la duración de la desconexión fuera mayor de 15 minutos, la panificadora no podría seguir funcionando. Tiene que reconfigurar el tiempo.

### Mantener caliente

- Para facilitarle el uso de la panificadora, esta cuenta con una función de conservación del calor. Cuando el pan u otras preparaciones se han terminado de cocinar y no se han sacado en su momento, la función Mantener caliente los mantiene frescos y a cierta temperatura.
- Una vez se ha terminado de hacer el pan, el programa activa la función de Mantener caliente automáticamente y lo indica con la señal ":" intermitente. El tiempo máximo de conservación es de 1 hora. La función de Mantener caliente se apagará cuando oiga un pitido intermitente.
- O pulse directamente Start / Stop / Pausa durante 2 segundos hasta que oiga el pitido y Mantener caliente se apagará.

### Dosificador de fruta automático

- Esta función es útil cuando la panificadora está en funcionamiento, el programa ha establecido la fruta necesaria y puede añadir las en el recipiente del pan en el momento adecuado.

## PRECAUCIONES PARA LAS RECETAS DE PAN

---

### Harina

- No se puede utilizar cualquier tipo de harina para todas las recetas, respete la lista de ingredientes. Si no sabe o no tiene al alcance dónde comprar harina para hacer pan, puede reemplazarla por harina con gluten o harina para hacer fideos.

### Levadura en polvo

- No reemplace la levadura por bicarbonato.
- La levadura caducada o sin poder de activación afectará a la textura suave y a la apariencia del pan.
- Es aconsejable comprobar el poder de activación de la levadura antes de hacer pan: en media taza de agua caliente (entre 40-50°C), añada una cucharadita de azúcar y remueva. Añada dos cucharaditas de levadura más en la superficie del agua y guárdela en un lugar cálido. Tras 10 minutos, la mezcla de esta taza debería aumentar hasta el nivel del filo de la taza. Si no es así, compre más levadura en polvo.

### Proporción de mezcla de agua y harina

- Los diferentes tipos de harina tienen diferentes niveles de absorción de agua. Ajuste la cantidad de agua al tipo de harina que utilice.
- Cuando se añade demasiada agua, la masa se vuelve demasiado suave y no puede coger forma, estará incluso muy pegajosa. Si esto ocurre, el pan resultante será demasiado duro y con una superficie plana y áspera, con una textura con grandes poros y sin elasticidad. Un buen pan debe tener forma redondeada.
- Si 5 minutos después de añadir agua, la masa sigue húmeda y pegajosa, añada una o dos cucharadas grandes de harina y amase hasta que crea que el contenido de agua en la masa es el apropiado.
- Si el agua añadida no es suficiente, después de 5 minutos mezclando verá que la harina se apelmaza en el fondo del recipiente y la masa no se adapta a una forma redondeada. La masa tendrá una superficie plana, áspera y no tendrá elasticidad. Si esto ocurre, el pan resultante también estará muy duro y con una textura de poros densos.
- Si 5 minutos después de añadir agua, la masa sigue demasiado seca, añada una o dos cucharadas grandes de agua y amase hasta que crea que el contenido de agua en la masa es el apropiado.

## RECETAS RECOMENDADAS

---

- El azúcar y los huevos hacen que el color del pan sea más intenso. Añádalos en la cantidad recomendada en el libro de recetas. Si los añade libremente, el color puede llegar a ser muy fuerte o incluso puede llegar a quemarse el pan. Además, si quiere añadir un huevo, ya que el huevo también diluye la mezcla si es necesario, asegúrese de poner solo un huevo batido en la taza medidora y añadir agua hasta el nivel indicado en la receta.

### Pan de molde

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 cdita.
Azúcar	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	5 cda.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1 cdita.	1 cdita.	1 cdita.

## Panes dulces

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	4 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 cdita.
Azúcar	4 cda.	6 cda.	8 cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	5 cda.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1 ¼ cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

## Masa madre

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Aceite vegetal	1 cda.	1 cda.	2 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 cdita.
Azúcar	1 cda.	2 cda.	3 cda.
Leche en polvo	1 cda.	2 cda.	3 cda.
Harina para pan	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1/3 cdita.	1/3 cdita.	1/3 cdita.

## Pan blanco

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	155 ml	230 ml	300 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 ½ cdita.
Azúcar	1 cda.	1 cda.	1 ½ cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	4 cda.
Harina	2 ½ cups / 352 g	3 ½ cups / 453 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1 cdita.	1 cdita.	1 ½ cdita.

## Pan de trigo integral

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	155 ml	230 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	1 cdita.	1 ½ cdita.
Azúcar	2 cda.	3 cda.	4 cda.
Leche en polvo	2 cda.	2 ½ cda.	3 ½ cda.
Harina	4/5 tazas / 100 g	1 1/5 tazas / 150 g	3 ½ tazas / 400 g
Levadura	1 ¼ cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

## Pan rápido

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	180 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.	1 cdita.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Azúcar	1 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Leche en polvo	2 Cda.	3 Cda.	4 Cda.
Levadura	2 Cda.	3 Cda.	4 Cda.

## Sin azúcar

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.	2 cdita.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Huevos	1	1	1
Xilitol	3 cda.	4 cda.	6 cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	4 cda.
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

## Pan de cereales

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	120 ml	170 ml	210 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	¾ cdita.	1 cdita.
Harina	3 ½ tazas / 50 g	3 ½ tazas / 75 g	4/5 tazas / 100 g
Avena	4/5 tazas / 100 g	1 1/5 tazas / 150 g	3 ½ cups / 400 g
Leche en polvo	1 ¼ cdita.	1 ¼ cdita	1 ½ cdita.
Huevos	1	1	1
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.
Azúcar	1 cda.	2 cda.	3 cda.

## Pan de leche

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Leche	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Azúcar	1 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Avena	50 g	75 g	100 g
Leche en polvo	2 Cda.	3 Cda.	5 Cda.
Huevos	1	1	1
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

## Sin gluten

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
Agua	140 ml	180 ml	260 ml
Azúcar	2 ½ Cda.	3 Cda.	3 ½ Cda.
Sal	½ cdita.	1 cdita.	2 cdita.
Aceite vegetal	2 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Harina sin gluten	1 taza / 160 g	1 ½ tazas / 210 g	2 tazas / 320 g
Harina de maiz	1 taza / 140 g	1 ¼ taza / 210 g	2 tazas / 280 g
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

## Bizcocho

Ingredientes	Cantidad
Huevos	4
Mantequilla	100 g
Azúcar	150 g
Harina pastelera (harina débil)	3 tazas / 384 g
Sal	1 cdita.
Bicarbonato	3,5 g

## Masa cruda

Ingredientes	Cantidad
Agua	280 ml
Aceite vegetal	2 cda.
Huevos	2
Sal	1 1/3 cdita.
Azúcar	1 cda.
Harina	4 tazas / 512 g

## Yogur

Ingredientes	Cantidad
Leche	1 ½ tazas / 350 g
Yogur	50 ml
Azúcar	3 cda.

## Masa de levado

Ingredientes	Cantidad
Agua	280 ml
Aceite vegetal	2 cda.
Sal	1 1/3 cdita.
Azúcar	1 cda.
Harina	4 tazas / 512 g
Levadura	1 ½ cdita.

## Mermelada

Ingredientes	Cantidad
Fruta	6 tazas
Azúcar	1 ½ tazas / 300 g
Gelatina o polvos de cuajada	3 cda.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Mantenga la superficie limpia

- Desenchufe la unidad y desconecte la electricidad antes de limpiarla.
- Aplique una pequeña cantidad de solución neutra de limpieza en una gamuza limpia y suave, y limpie la unidad. Séquela después con otra gamuza seca. No utilice limpiadores en aerosol, aceitosos, abrasivos o corrosivos para limpiar.

### Mantenga los accesorios limpios

- Después de cada uso, limpie todos los accesorios que haya utilizado para evitar la acumulación de suciedad.
- Si la varilla agitadora se queda atrapada en el recipiente y no puede sacarla con facilidad, puede verter una cantidad apropiada de agua para dejarlo en remojo durante un tiempo.
- Si no va a utilizar la unidad durante un tiempo prolongado, debería limpiar los accesorios y dejar que se sequen para después almacenarlos dentro del recipiente.

### Entorno de uso

- La temperatura ambiental adecuada para su uso es entre 10°C~40°C.
- La humedad relativa del aire debe ser inferior al 95 % y la temperatura de unos 25°C.
- La temperatura ambiental adecuada para su almacenaje debe ser entre -40°C~60°C.
- Evite los gases inflamables, corrosivos o el polvo en suspensión en el aire.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
La panificadora no mezcla bien la harina o no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que está enchufada.</li> <li>• Compruebe si la preparación se ha retrasado.</li> <li>• Piezas dañadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse Start / Stop y la panificadora empezará a funcionar.</li> <li>• La señal ":" está parpadeando y la cuenta atrás empezará a funcionar.</li> <li>• Envíelo al departamento de mantenimiento.</li> </ul>
Ruido extraño	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restos de ingredientes pegados o migas en el recipiente.</li> <li>• Recipiente en posición indebida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine cualquier cosa que haya en la unidad antes de reiniciarla.</li> <li>• Recolecte el recipiente del pan.</li> </ul>
Sabor u olor extraño	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cable de alimentación dañado.</li> <li>• Restos de ingredientes en el tubo calentador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenga el cable alejado de objetos calientes.</li> <li>• Retire la materia del tubo calentador.</li> </ul>
La pantalla indica "LLL"	La temperatura dentro de la unidad es inferior a -10°C.	Utilice la unidad a una temperatura ambiente de entre 10°C y 40°C.
La pantalla indica "HHH"	La temperatura dentro de la unidad es superior a 50°C.	Utilice el ventilador eléctrico para enfriarlo o deje que se enfríe de forma natural hasta que alcance una temperatura ambiente.
La pantalla indica "EE0" o "EE1"	Defecto en el sensor.	Envíelo al departamento de mantenimiento.
El pan está parcialmente crudo	El pan está crudo.	Menos agua o la temperatura del agua es demasiado alta.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	710W, 220-240 V
Capacidad máxima	1000 g
Dimensiones	345 x 248 x 310 mm
Peso	6.7 kg



In compliance with Directives: 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.



Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el embalaje indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los centros adecuados de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro-técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, o cambio por otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



De acordo com as Diretrizes Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas á redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contenedor que está no packaging indica a obrigação de que o produto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado aos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixe de usar-se, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um a troca de outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis de reciclagem, tratamento e resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do produto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.



Selon les directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques ainsi que l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée d'une croix sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit, à la fin de sa vie utile, en le séparant des autres déchets. L'utilisateur doit donc retourner l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au centre de tri des déchets électroniques et électrotechniques, ou le retourner au vendeur lors de l'achat d'un appareil neuf de même type, en échange. Une collecte différenciée adéquate du dispositif inutilisé pour les processus successifs de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent le dispositif. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions prévues par la loi.



Secondo le direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.



Gemäß den europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten sowie zur Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Symbol, eines Müllimers, auf der Verpackung, weist auf die Verpflichtung hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Nutzer muss das Gerät daher, wenn es nicht mehr in Gebrauch ist, an die entsprechende Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott abgeben oder an den Verkäufer zurückgeben, wenn er ein neues gleichwertiges Gerät kauft. Eine angemessene Entsorgung des unbenutzten Gerätes für umweltverträgliche Prozesse des Recyclings, der Behandlung und der Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von gesetzlich vorgesehenen Sanktionen.









Made in P.R.C.