



# PUNKTAL

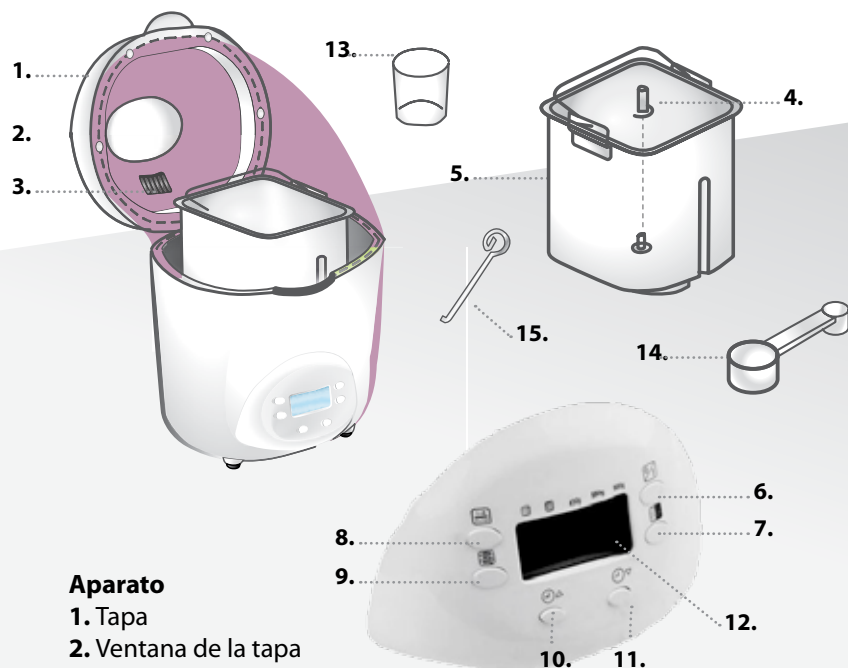
## MÁQUINA DE PAN

PK-PA2010

Manual de operación

- 
- 1. PAN BLANCO ESTACIONAL
  - 2. BAGNA
  - 3. PAN DE MACHO
  - 4. MODO
  - 5. PAN DE TRIGO EXTENDIDO
  - 6. SMOOTCH
  - 7. AMASAR
  - 8. MACHALADA DE TRIGO
  - 9. PAN DE YOGUR
  - 10. MASA PARA PIZZA
  - 11. PAN SAPO
  - 12. CUCURON

## PARTES:



### Aparato

1. Tapa
2. Ventana de la tapa
3. Rejilla de aeración
4. Amasadora
5. Molde

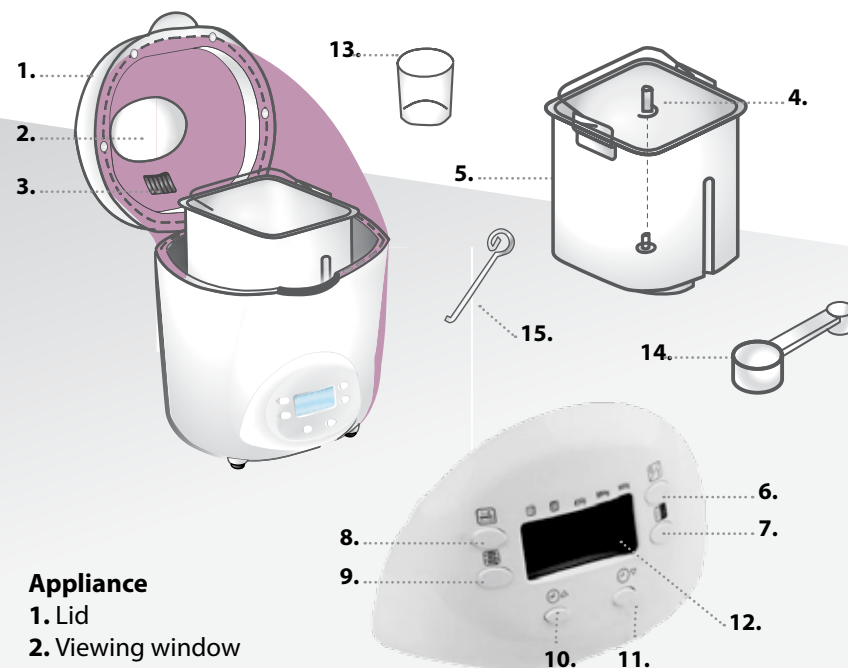
### Panel de mandos

6. Botón start/stop (encendido/apagado) (0/1)
7. Botón de reglaje de la cocción de la corteza
8. Botón de selección de los programas (MENU)
9. Botón de reglaje del peso del pan
10. Botón para aumentar el plazo de arranque diferido
11. Botón para reducir el plazo de arranque diferido
12. Pantalla LCD

### Accesorios

13. Recipiente de dosificación
14. Cuchara
15. Gancho

## PARTS:



### Appliance

1. Lid
2. Viewing window
3. Air vents
4. Kneading blade
5. Baking tin

### Control panel

6. Start/Stop key (0/1)
7. Crust colour key
8. Menu key
9. Loaf weight key
10. Time up key
11. Time down key
12. LCD display

### Accessories

13. Measuring cup
14. Measuring spoon
15. Hook

ESPAÑOL



**PUNKTAL**

**[WWW.PUNKTAL.COM.UY](http://WWW.PUNKTAL.COM.UY)**

Gracias por escoger uno  
de nuestros productos y lo  
felicitamos por su compra.  
Nuestros electrodomésticos están  
diseñados para alcanzar los más  
altos estándares de calidad.

Antes de utilizar este producto por primera vez, le agradecemos lea detenidamente este Manual de Instrucciones, estudie cuidadosamente sus ilustraciones y guárdelo para posteriores consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento. Importante: Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato. Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el cable no esté dañado. No utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(\*). Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado(\*).
- Utilice el aparato solamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni para cualquier otra razón. No lo meta nunca en el lavavajillas.
- Ten cuidado particularmente después de la cocción. El aparato está muy caliente. Deje que se enfríe antes de guardarlo o limpiarlo.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, eso puede entrañar un riesgo para el usuario y puede dañar el aparato.
- Nunca mueva el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente, a fin de evitar posibles caídas

del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.

- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficientemente estable para evitar su caída.
- Procure que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato. Asimismo evite Ud. tocarlas.
- Durante el funcionamiento, procure no poner el aparato en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos, etc., o cerca de dichos materiales, pues podría provocar un incendio.
- **La temperatura de las superficies metálicas puede ser elevada cuando el aparato funcione. No toque esas superficies. Utilice guantes de cocina para manipular el molde después de la cocción para que no se queme. Cuando el símbolo está puesto en una superficie particular, acentúa la puesta en guardia y significa: CUIDADO, esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso.**
- No arañe el revestimiento especial del molde y de la cuchilla, pues perdería su carácter antiadhesivo.
- No supere nunca las dosis de harina y de levadura indicadas en las recetas, pues en caso contrario, la pasta podría salir del molde.
- No cubra el aparato (por ejemplo, con un tejido), pues impediría que el vapor se escape.
- No introduzca ningún utensilio en la cubeta a fin de evitar cualquier choque eléctrico y para no dañar su revestimiento.
- Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterio externo o un sistema de mando a distancia separado.

(\*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

## NOTAS

El cable de alimentación es un cable bastante corto, a fin de disminuir los riesgos de accidentes (caída del aparato si se tropeza en el cordón...). Sin embargo, puede utilizar un alargador si es necesario. Pero:

- Asegúrese de que el amperaje sea igual o superior al del aparato. Un alargador de amperaje inferior al del aparato podría sobrecalentar y quemar.

- Para evitar cualquier riesgo de accidentes, asegúrese de que el alargador no cuelgue (del rincón de una mesa por ejemplo) o que no ande rodeando por el suelo.

### ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Desembale el aparato y los accesorios. Limpie la tapa, la cubeta y los accesorios con un paño húmedo y seque todas las partes cuidadosamente. La calidad del pan depende de muchos elementos. Por tanto, es importante conocer todos los ingredientes y sus interacciones. Eso le permitirá obtener un resultado satisfactorio cada vez que utilice el aparato.

### TEMPERATURA

Todos los ingredientes que ponga en máquina deben estar a temperatura ambiente. De la misma manera, la habitación en la que cueza el pan debe ser temperada (entre 15°C y 34°C, e idealmente entre 20-23°C).

### DOSIFICACIÓN DE LOS INGREDIENTES

- Se entrega con el aparato un recipiente de dosificación y una cuchara combinada (grande y pequeña). Mida los ingredientes sólo con tales accesorios. Las recetas de este manual de instrucciones se funda en las medidas de esos accesorios.
- La unidad utilizada en este manual está descrita en recipientes de dosificación y fracciones de ese recipiente. En el recipiente se encuentra una unidad exprimida en “cup”. Una “cup” corresponde a un recipiente de dosificación (250ml).
- En la cuchara combinada, se pueden encontrar las marcas siguientes:

Table spoon corresponde a 1 cucharada sobera = 15ml  
Teaspoon corresponde a 1 cucharadita = 5ml

- Para medir los ingredientes líquidos, llene el recipiente de dosificación y póngalo en una superficie plana. Inclínese de tal modo que sus ojos se encuentren al mismo nivel que el recipiente. El nivel del líquido

se debe alinear con la marca de medida deseada. Una medida aproximada no es suficiente y podría perjudicar el equilibrio de la receta. • Para medir la harina, llene el recipiente apenas sobre el borde y quite el excedente pasando un utensilio recto en los bordes. No apise los alimentos, pues podría dar una cantidad superior a la requerida. No tamice la harina. Para pequeñas cantidades, utilice la cuchara de dosificación y asegúrese de que esté colmada y no atestada. Para algunos ingredientes tal como pasas o virutas de chocolate, aconsejamos utilizar una balanza de cocina.

En altitud (más de 3000 pi = 914 metros), el agua se evapora más rápidamente y el pan sube más rápidamente. Por tanto, en altitud, es necesario adaptar las recetas ligeramente, utilizando un poco de líquido y menos ingredientes secos. El cuadro aquí abajo le da consejos en función de la altitud.

### ALTITUD

| Modificación  | 3000 pi (914m)       | 5000 pi (1524m)        | 7000 pi (2133m)        |
|---|----------------------|------------------------|------------------------|
| Reducir la levadura: por cada cucharadita en la receta, reduzca de                      | 1/8 cucharadita      | 1/8 – 1/4 cucharadita  | + 1/4 cucharadita      |
| Reducir el azúcar: por cada cucharada sobera en la receta, reduzca de                   | 0-1 cucharadita      | 0-2 cucharadita        | 1-2 cucharadita        |
| Aumentar la cantidad de líquido por cada recipiente de dosificación en la receta, añada | 1-2 cucharada sobera | 2-4 cucharadas soberas | 3-4 cucharadas soberas |

## INGREDIENTES

La calidad y la frescura son factores importantes para conseguir un buen pan. Respete absolutamente las cantidades de los ingredientes.

### Harina común

La harina común es una mezcla de harinas de trigo blando y duro concebido para la preparación de panes y pasteles. Aunque este tipo de harina ofrece resultados aceptables con su aparato, le aconsejamos que utilice la harina para pan.

### Harina para pan

La harina para pan es una harina en la que hay mucho gluten (proteínas) que ha sido tratada con productos que la mejoren y que vuelven la pasta más flexible durante el amasamiento. Por lo general, la harina para pan tiene más gluten de que la harina común, pero eso puede variar según los varios métodos de molturación. Se aconseja utilizar la harina para pan para la cocción con este aparato aunque la harina común le dará resultados aceptables.

### Harina de trigo entero

Se fabrica la harina de trigo entero con el grano del trigo completo, que contiene el salvado y el germen, volviéndola más densa y más rica en nutrientes que la harina común. Un pan hecho con esta harina es generalmente menor y más pesado que los panes blancos. Para paliar esta situación, se mezcla muchas veces la harina de trigo entero con harina común, para pan o gluten, para producir un pan más alto y ligero.

### Harina de centeno

La harina de centeno es rica en fibras similar a la harina de trigo entero. Hay que mezclar siempre esta harina con grandes cantidades de harina común, para pan o gluten ya que no contiene gluten en cantidad suficiente para producir una hogaza de pan alta y uniforme.

### Gluten

El gluten es la proteína del trigo que vuelve la pasta más elástica. Se encuentra generalmente gluten en la mayor parte de los negocios de alimentación para la salud o a granel. Se utiliza a veces en pequeñas

porciones, con harinas más densas en gluten, como la harina de trigo entero, para aumentar el volumen y aliviar la textura.

### Harina de pastel

La harina de pastel, que contiene poco gluten / proteína, es especialmente concebida para las recetas de pasteles. No la aconsejamos para las recetas de pan.

### Harina fermentante

La harina fermentante contiene ingredientes de subida inútiles que perjudican la preparación de panes o de pasteles. No la recomendamos para su aparato.

### Salvado

El salvado (no transformado) y el germen de trigo constituyen las partes externas brutas de granos de trigo o de centeno que se haya separado de la harina. Se les añade generalmente al pan en pequeñas cantidades para enriquecerlo y darle más gusto y cuerpo. Se les utiliza también para mejorar la textura del pan.

### Sémola de maíz y harina de avena

La sémola de maíz y la harina de avena provienen del maíz blanco o amarillo molido grueso o de la avena en copos y despuntada. Se les utiliza para mejorar el sabor y la textura del pan.

### Trigo machacado

El trigo machacado tiene una textura grosera. Proviene del grano del trigo cortado en fragmentos angulares. El trigo machacado le da al pan integral un sabor de avellana y una textura crujiente.

### Siete granos

Los siete granos son una mezcla de trigo machacado, de avena, de salvado, de sémola de maíz, de lino y de mijo.

### Levadura

Durante la fermentación, la levadura produce dióxido de carbono, que es necesario para hacer pan. A fin de producir este gas, a la levadura

Le hace falta glúcidos que se encuentren en el azúcar y la harina. Se utiliza la levadura granulada para todas las recetas que requieren levadura. De hecho, existen 4 tipos de levadura más: fresca, seca, rápida y para máquina de hacer pan. Le recomendamos que utilice levadura seca común aunque se puede también utilizar la levadura rápida en cantidad reducida. Las levaduras frescas o apretadas no son eficaces.

Hay que guardar la levadura en la nevera para conservar la frescura. Un calor demasiado elevado la volvería inutilizable. Compruebe la frescura de la levadura verificando la fecha de caducidad. Después de abrir un embalaje o una caja de levadura, es importante cerrarlos y refrigerar el resto para un uso ulterior.

Muchas veces, cuando el pan o la pasta no suba, significa que la levadura es vieja. Se puede someterla a la prueba siguiente para comprobar si es vieja o inactiva:  
Vierte ½ recipiente de dosificación de agua del grifo en una pequeña escudilla o una taza.

- Añada o mezcle 1 cucharadita de azúcar, y espolvoree la superficie con 2 cucharaditas de levadura.
- Coloque la escudilla o la taza en un sitio caliente y deje que descansen unos 10 minutos.
- La mezcla debería espumar y emanar un fuerte olor de levadura. Si eso no se produce, hay que procurarse levadura fresca.

### Azúcar

El azúcar desempeña un papel importante en la coloración y el sabor del pan. Interviene también en la fermentación sirviendo de comida a la levadura. Cuando una receta requiere azúcar, hay que entender azúcar cristalizada. Salvo indicación contraria, no la reemplace por azúcar en polvo o terciado. Ya no se pueden utilizar edulcorantes artificiales pues la levadura no reacciona rápidamente con ellos.

### Sal

La sal es necesaria para el equilibrio del sabor de los panes y de los pasteles, así como al color de la corteza que se desarrolla durante la cocción. Por razones de salud, se puede eliminarlo completamente. Pero el pan podría hinchar demasiado y subir más que lo normal.

### Líquidos/leche

Para hacer pan, se pueden utilizar líquidos como la leche o combinar leche en polvo y agua. La leche aumenta el sabor, da una textura untuosa y suaviza la corteza, mientras que el agua solo da una corteza más crujiente. No utilice leche en polvo cuando utilice el minuterio de retardo. Algunas recetas necesitan zumo (naranja, manzana, etc.) para añadir un sabor al pan.

### Huevos

Los huevos dan una textura rica y untuosa a la pasta de los panes y pasteles. No utilice huevos demasiado gruesos.

### Mantequilla, aceite y margarina

La mantequilla, el aceite y la margarina dan a los panes con levadura una textura friable o tierna. Sin embargo, los panes hechos con mantequilla conservan su frescura más tiempo. Si se emplea mantequilla o margarina proveniente directamente de la nevera, hace falta cortarla en trozos pequeños para facilitar la mezcla de ingredientes durante el amasamiento.

### Levadura química (baking powder)

La levadura química es un agente de levantamiento utilizado para los pasteles y panes rápidos. Este tipo de agente de levantamiento no necesita un tiempo de levantamiento antes de la cocción ya que la reacción química se efectúa cuando se añadan los ingredientes líquidos.

### Bicarbonato sódico

El bicarbonato sódico es otro agente de levantamiento que no haya que confundir ni sustituir con la levadura química. Tampoco necesita un tiempo de levantamiento antes de la cocción ya que la reacción química se efectúa durante la misma cocción.

### Glaseados especiales para panes con levadura

Escoja uno de los siguientes glaseados para realzar su pan:

Glaseado con huevos: bata juntos 1 grueso huevo y 1 cucharadita de agua. Enjalbegue con generosidad la pasta sólo antes de cocerla en el horno.

Corteza con mantequilla fundida: enjalbegue con mantequilla fundida un pan recién cocido para obtener una corteza molde y más tierna.



Glaseado de leche: enjalbegue de leche o de nata un pan recién cocido para obtener una corteza molde y brillante.

Glaseado de azúcar: mezcla 1 recipiente de dosificación de azúcar para escarchar tamizado con 1 o 2 cucharaditas de leche para hacer un glaseado consistente, y rociar los panes de brioche.

Adormidera/sésamo/carvi/sémola de maíz/harina de avena: Espolvoree con generosidad sus granos preferidos en un pan recién glaseado.

## FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA DE HACER PAN

### PANEL DE MANDOS

#### Pantalla:

Anuncia el número del programa.

Anuncia el descuento, minuto por minuto, del tiempo de cocción.

Indica un error (código errores "LLL" y "H:HH").



Sirven para regular el minuterio de cocción retrazada.

Los botones le permiten avanzar el tiempo de 10 minutos en 10 minutos.

Para hacer desfilir los minutos más deprisa, mantenga presionado el botón.

#### Botón MENÚ (1-6/7-12):

Para escoger un programa (cifras de 1 a 12).

Cada vez que pulse este botón hace pasar la visualización al programa siguiente.

#### Botón START/STOP (0/1)

Para empezar un programa.

Para parar un programa, pulse este botón hasta que la señal acústica le indique que se va a parar el funcionamiento o anular un reglaje del minuterio. (Nota: no pulse el botón START/STOP cuando abra la tapa para vigilar la cocción del pan.)

#### Botón "corteza" (clara/oscura)

Para escoger la coloración de la corteza (algunos programas no permi-

ten esta elección). Cada vez que pulse este botón hace pasar la flecha en la pantalla al nivel de coloración siguiente.

#### Botón "peso" (450g/680g/900g)

Para escoger el peso de la hogaza (algunos programas no permiten esta elección). Cada vez que pulse este botón, hace pasar la flecha en la pantalla en el nivel de peso siguiente.

## SEÑALES ACÚSTICAS POSIBLES

El aparato emite varias señales.

- 1 señal larga: el aparato está en funcionamiento.
- 1 señal corta: se ha pulsado un botón de programación válido.
- 10 señales cortas durante el funcionamiento: la función "añadir ingredientes" está activada.
- 12 señales cortas: el programa está terminado.

## UTILIZACIÓN

1. Abra la tapa y quite el molde e tirelo del asa ligeramente hacia usted. No vierte nunca los ingredientes en el molde cuando este se encuentre en el aparato, para no derramar ingredientes en las partes internas de la cubeta del aparato. Coloque siempre el molde en una superficie estable.
2. Coloque la amasadora en el eje, en el molde, alineando la parte plana del accesorio con la parte plana del eje. Asegúrese de que el eje esté exento de residuos de masa y que la amasadora esté bien colocada. Atención: si la amasadora no está bien encajada, puede destacarse durante el amasamiento, lo que no sería bueno para la mezcla. Se recomienda llenar el agujero de la amasadora con margarina resistente al calor para impedir que la masa adhiera a la amasadora.
3. Escoja una receta entre las descritas en el párrafo "Recetas" de este manual. Siguiendo las instrucciones:
  - Mida los ingredientes como indicado en el párrafo "Dosificación de los ingredientes".
  - Meta siempre los ingredientes en el molde en el orden indicado en la receta.



• Mezcla siempre la levadura por último. Asegúrese de que no entre en contacto ni con los ingredientes líquidos, ni con la sal.

4. Vuelva a poner el molde en el aparato. Empujelo hasta engancharlo en el fondo del aparato.

5. Cierre la tapa y enchufe el aparato. Oirá una señal y "2:50" aparecerá en la pantalla. El programa inicial (1) aparecerá en la pantalla.

6. Escoja el programa adecuado para la receta pulsando en botón MENÚ del panel de mandos. Cada vez que se pulse el botón MENÚ, el número de la pantalla se va a la selección siguiente. Pulse el botón hasta que se oiga una señal.

7. Escoja el peso adecuado de la hogaza pulsando el botón "peso". Cada vez que pulse este botón, el punto de visualización pasa de un ciclo a otro.

8. Escoja la intensidad de coloración adecuada para la corteza del pan, pulsando el botón "corteza". Cada vez que pulsa en el botón "corteza", la flecha de visualización pasa de "Claro" a "Oscuro".

9. Pulse el botón "START/STOP" y mantengalo pulsado durante 3 segundos. La duración de cocción en horas y en minutos aparece en la pantalla y las luces de la pantalla empezarán a parpadear. Por ejemplo, si escoja una receta que requiere un programa "Estándar" ("Basic") para un pan de 680 gr cuya corteza es de coloración suave, verá "2:55" en la pantalla. Cuando utiliza los programas "estándar" ("Basic"), "barra" ("French"), "brioche" ("Sweet"), "trigo entero" ("Wholewheat") e "sándwich", se oirán 10 señales durante la cocción para indicar que puede añadir ingredientes. Abra la tapa y añada los ingredientes. Cuidado: vapor podría salir cuando abre la tapa.  
Nota: Una vez que el botón "start/stop" está presionado, no se puede modificar los reglajes con los otros botones.

10. Cuando el ciclo haya terminado, se oirán 12 señales. No ponga el molde caliente ni cualquier objeto sobre el aparato para no dañar la superficie. Si no quiere utilizar la función para mantener la preparación caliente, pare el programa presionando el botón "START/STOP" durante 3 segundos. Oirá una señal acústica e la pantalla volverá a indicar las informaciones iniciales.

11. En cuanto la cocción haya terminado, si no quita el pan inmediatamente de su molde, el aparato activa la función para mantener la preparación caliente. El aparato mantendrá el pan caliente durante 60 minutos. Después de 60 minutos, la pantalla indicará las informaciones iniciales. Puede quitar el molde en cualquier momento durante el ciclo de conservación caliente. Para desactivar esa función antes de los 60 minutos basta con pulsar el botón "START/STOP" durante 3 segundos. Desenchufe el aparato cuando no lo use más. Cuidado: con el programa 7 (WHISK), 8 (JAM) y 10 (DOUGH = Pasta), la función para mantener la preparación caliente no está activada. Para programar 10: aconsejamos no dejar una pasta terminada por demasiado tiempo en el aparato, ello puede entrañar malos resultados. Para mejores resultados, quite la pasta después del fin del ciclo y confórmese a las instrucciones de la receta para la hechura, el descanso y la cocción.

12. En el aparato se encuentra una ventana que le permite observar el amasamiento, la mezcla y la cocción. De vez en cuando, puede haber humedad en la ventana durante la operación. Se puede levantar la tapa para observar la mezcla y el amasamiento pero NO ABRA LA TAPA DURANTE LA COCCIÓN (más o menos la última hora de ciclo) pues el pan podría recaer.

13. -Para quitar el pan del recipiente de cocción, emplee guantes de cocina y quite el molde levántelo con el asa. Vierte el recipiente y sacuda para hacer caer el pan en una rejilla de enfriamiento. Visto que el recipiente tiene un revestimiento antiadherente, el pan debería salir fácilmente. No utilice utensilios metálicos para sacar el pan, para que no arañe el revestimiento antiadherente. Si es necesario, utilice una espátula de madera o de plástico a lo largo de las paredes de molde. Si la espátula se queda encajada debajo del pan, utilice el gancho suministrado o la extremidad de una cuchara de plástico o de un utensilio no metálico para quitarla. Cuidado: cuando quite el pan del molde, verifique siempre dónde se encuentre la amasadora. Si se encuentra en la hogaza de pan, quítela sin forzar para no dañarla cuando corte el pan.

14. Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 60 minutos antes de cortarlo para que el vapor se escape. Utilice un buen cuchillo para cortar pan con una hoja dentada o un cuchillo eléctrico.

## UTILIZACIÓN DEL MINUTERO PARA UNA COCCIÓN DIFERIDA

Utilice el minuterio para retardar la cocción del pan. Esta función le permite programar la cocción del pan hasta 13 horas antes. Por ejemplo, puede regular el minuterio a las siete de la tarde y despertarse con el olor del pan a las ocho de la mañana siguiente.

Para regular el minuterio, confórmese a las etapas siguientes:

- Cuidado: no utilice el minuterio para recetas que requieran ingredientes frescos perecederos tales como huevo, leche fresca, nata agria dulce y queso.
- Determine la hora en la que el pan debe estar pronto y cuente el número de horas necesarias. Por ejemplo, si son las 8 de la tarde cuando vierte todos los ingredientes en el molde y que desea obtener un pan recién cocido a las ocho de la mañana, cuente un total de 12 horas antes que el pan esté pronto. Después de escoger los reglajes en función de la receta, basta con regular el minuterio según el número total de horas – es decir, en este caso, 12 horas.
- Pulse ▲ del panel de mandos y "2:50", el tiempo para este reglaje, aparecerá en la pantalla. Siga presionando en el botón ▲ hasta que aparezca "12:00" en la pantalla. No es necesario calcular la diferencia entre el tiempo del reglaje (2:50) y el total de horas deseadas (12:00). El aparato se ajustará automáticamente para incluir el tiempo de reglaje. Basta con regular el minuterio según el número total de horas (12). Si supere las "12:00", pulse ▼ para volver. Si sigue pulsando el botón, el tiempo pasará más rápidamente.
- Cuando haya regulado el tiempo, pulse el botón "START/STOP". La cuenta atrás va empezar. En el minuterio aparece el tiempo residual minuto por minuto. Cuando el minuterio alcance "0:00", el pan está pronto y el aparato emite 12 señales acústicas consecutivas.
- En caso de error de reglaje del minuterio, sigue pulsando el botón "START/STOP" hasta que oiga una señal. El reglaje será anulado y se podrá volver a regular el minuterio.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| Problema   | Solución  |
|--|---|
| Humo sale de la rejillas de ventilación durante la cocción.        | Aceite se salió en el elemento calentador. Desenchufe el aparato, quite el molde y limpie el elemento calentador con un paño seco. Cuidado: no se queme.                      |
| La harina desborde del molde y cae en la caja interna del aparato. | Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Seque la caja interna con un paño limpio. Cuidado cuando limpie los alrededores del elemento calentador.                          |
| La corteza inferior está demasiado espesa.                         | Eso acontece cuando deja el pan demasiado tiempo en el aparato después de la cocción. Quite el pan más temprano.  |
| El pan no está cocido correctamente.                               | Asegúrese de que la amasadora esté correctamente colocada en su eje. Evite abrir el aparato demasiado a menudo durante el programa.   |
| Se siente el motor del aparato pero la masa no se mezcla.          | Compruebe que el molde está bien fijado y que la amasadora está correctamente colocada.   |
| [HOT] aparece en la pantalla.                                      | Si aparece después del inicio de un programa, significa que la temperatura es demasiado elevada en la caja. Pare el programa, abra la tapa y deja enfriar unos 10-20 minutos. |
| [H:HH] o [LLL] aparece en la pantalla.                             | Si aparece después del inicio de un programa, significa que la temperatura es demasiado elevada en la caja. Pare el programa, abra la tapa y deja enfriar unos 10-20 minutos. |

Si no obtiene el resultado deseado, verifique los puntos siguientes:

Atención: intente una solución a la vez por hogaza de pan.

### A) Problemas de medida

#### Si el pan sube, y luego cae

- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de sal de 1/4 de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

#### Si el pan sube demasiado

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de sal de 1/4 de cucharadita.
- Reduzca la cantidad de azúcar/miel de 1 cucharadita.
- Reduzca la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

#### Si el pan no sube bastante

- Aumente la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.
- Reduzca la cantidad de sal de 1/4 de cucharadita.
- Aumente la cantidad de azúcar/miel de una cucharadita.
- Aumente la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

#### Si la corteza es demasiado oscura

- Reduzca la cantidad de azúcar/miel de una cucharadita.

#### Si el pan no está cocido

- Reduzca la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.

#### Si la parte superior del pan no está cocida

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de agua/leche de 2 cucharadas soperas.

#### Si la textura del pan es demasiado pesada o densa

- Reduzca la cantidad de harina de 2 cucharadas soperas.
- Aumente la cantidad de azúcar de una cucharadita.
- Aumente la cantidad de levadura de 1/4 de cucharadita.

### B) Problemas de ingredientes

Si no se trata de un problema de medida, el problema puede también proceder de los ingredientes utilizados.

#### Si el pan sube, y luego cae

- La harina es demasiado fina.

Si el pan sube demasiado

- Ha utilizado un tipo de levadura errada.

- Ha olvidado la sal.

#### Si el pan no sube bastante

- La harina es demasiado vieja.
- La harina no tiene bastante gluten.
- La harina es demasiado fina.
- Ha utilizado un tipo de levadura errada.
- Ha puesto demasiada sal.

#### Si el pan es plano, sube poco o no sube

- El líquido es demasiado frío/caliente.
- La harina es demasiado vieja.
- La harina no tiene bastante gluten.
- La harina es demasiado fina.
- Ha olvidado la levadura.
- La levadura está caducada.
- Ha utilizado un tipo de levadura errada.
- Ha puesto demasiada sal.
- Ha olvidado la sal.

#### Si los ingredientes no están mezclados

- La harina es demasiado fina.

#### Si la textura del pan es demasiado pesada o densa

- Ha utilizado un tipo de levadura errada.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

#### 1. Molde

Antes de limpiarlo, quítelo del aparato como anteriormente mencionando. Limpie las partes interna y externa con un paño húmedo. Si es necesario, utilice agua ligeramente jabonosa para limpiar la parte interna. No utilice objetos que puedan arañar o abrasivos pues podrían dañar el revestimiento antiadherente. La sustitución de un molde cuyo revestimiento sería arañado o dañado en este modo no está incluida en la garantía. Después de cierto tiempo, la apariencia de la superficie antiadherente puede cambiar por causa de la humedad y del vapor. Es un fenómeno normal y no tiene ninguna incidencia en sus propiedades y su calidad.

## 2. Amasadora

Límpiala con un paño húmedo. Si la amasadora es difícil de destacar del molde, vierte agua caliente en el molde y espere algunos minutos. El agua dilatará el punto de conexión de la amasadora y la desbloqueará. Si la amasadora está sucia, límpiela con un monda-dientes; no arañe la amasadora.

## 3. Tapa con ventana

Límpiala con un paño húmedo. No la sumerja en agua o en cualquier otro líquido.

## 4. Parte interna

Si es necesario, puede también limpiar la parte interna en la que se sitúa el molde. Utilice sólo un paño húmedo. Asegúrese de que la parte interna haya totalmente enfriado antes de limpiarla, y que esté bien seca antes de volver a poner el aparato en marcha.

## 5. Cuerpo del aparato

Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. No lo sumerja nunca en el agua o en cualquier otro líquido.

## DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS Y IDEAS DE RECETAS

### FUNCIÓN MEMORIA

En caso de corte de electricidad, el programa continuara automáticamente si la electricidad vuelve a funcionar dentro de 20 minutos. No es necesario pulsar el botón START/STOP. Si el corte dura más de 20 minutos, la memoria no funcionará y será necesario volver a programar. Si el programa estaba en la fase del amasamiento, puede simplemente volver a empezar el mismo programa. Si el programa estaba en una de las fases siguientes pero que la cocción no había empezado, utilice el programa "Cocción" (BAKE) para cocer la masa. Pero si la cocción del pan ya había empezado, aconsejamos empezar desde el inicio con nuevos ingredientes porque el ciclo de una hora con el programa "Cocción" podría ser demasiado largo.

recetas

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS  
Y IDEAS DE RECETAS

## PAN BLANCO ESTÁNDAR

Programa: 1 (Basic) – Coloración de la corteza: clara/oscura – Peso: 450g/680g/ 900g

Utilice el reglaje para panes con harina, aunque ciertas recetas puedan también contener una pequeña cantidad de trigo entero. Las hogazas serán ligeramente más densas que las barras o los panes de brioche.

### Ingredientes:

| 450g   | 680g   | 900g   |
|--|--|--|
| 2/3 recipiente de dosificación de agua                             | 1 recipiente de dosificación de agua                                 | 1 1/3 recipiente de dosificación de agua                             |
| 1 cucharada sopera de mantequilla o margarina                      | 1 cucharada sopera de mantequilla o margarina                        | 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina                      |
| 1 cucharada sopera de aceite vegetal                               | 1 ½ cucharada sopera de aceite vegetal                               | 2 cucharadas soperas de aceite vegetal                               |
| 1/3 cucharadita de sal   | ½ cucharadita de sal   | 1 cucharadita de sal   |
| 1 ½ cucharada sopera de leche en polvo                             | 2 cucharadas soperas de leche en polvo                               | 3 cucharadas soperas de leche en polvo                               |
| 2 cucharadas soperas de azúcar                                     | 2 ½ cucharadas soperas de azúcar                                     | 3 cucharadas soperas de azúcar                                       |
| 2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 2 ¼ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 3 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan |
| 1 ¼ cucharaditas de levadura rápida                                | 1 ¼ cucharaditas de levadura rápida                                  | 1 ½ cucharadita de levadura rápida                                   |

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

## BARRA

Programa: 2 (French) – Coloración de la corteza: clara/oscura – Peso: 450g/680g/ 900g

Generalmente, la barra de pan tiene una corteza más crujiente y una textura interna más clara que la del pan estándar.

### Ingredientes:

| 450g   | 680g   | 900g   |
|--|--|--|
| 1 recipiente de dosificación de agua                               | 1 ¼ recipiente de dosificación de agua                               | 1 ½ recipiente de dosificación de agua                               |
| 2 cucharadas soperas de aceite de oliva                            | 2 cucharadas soperas de aceite de oliva                              | 2 cucharadas soperas de aceite de oliva                              |
| 1 cucharadita de sal   | 1 ½ cucharadita de sal   | 2 cucharadita de sal   |
| 2 cucharadas soperas de azúcar                                     | 2 cucharadas soperas de azúcar                                       | 2 ½ cucharadas soperas de azúcar                                     |
| 2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 2 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 3 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan |
| 1 cucharada sopera de levadura rápida                              | 1 ¼ cucharaditas de levadura rápida                                  | 1 ½ cucharada sopera de levadura rápida                              |

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

## PAN DE BRIOCHE

Programa: 3 (Sweet )– Coloración de la corteza: clara/oscura – Peso: 450g/680g/ 900g

Escoja este reglaje para hacer recetas con zumo de fruta, más azúcar o ingredientes azucarados como cocos rallados, uvas, frutas secas o chocolate.

### Ingredientes:

| 450g   | 680g   | 900g   |
|--|--|--|
| 3/4 recipiente de dosificación de leche                            | 1 ¼ recipiente de dosificación de leche                            | 1 ½ recipiente de dosificación de leche                              |
| 1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina                    | 1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina                    | 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina                      |
| 1 huevo  | 1 huevo  | 2 huevos   |
| 1 cucharadita de sal   | 1 cucharadita de sal   | 1 cucharadita de sal   |
| 1 ½ cucharada sopera de miel                                       | 1 ½ cucharada sopera de miel                                       | 2 cucharadas soperas de miel   |
| 2 cucharadas soperas de azúcar                                     | 3 cucharadas soperas de azúcar                                     | 4 cucharadas soperas de azúcar                                       |
| 2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 3 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 3 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan |
| 1/2 cucharadita de levadura rápida                                 | 1 cucharadita de levadura rápida                                   | 1 ¼ cucharadita de levadura rápida                                   |

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

## BIZCOCHO

Programa: 4 (CAKE)

Escoja esta función para hacer la pasta de pastel.

### Ingredientes:

- 8 cucharadas soperas de mantequilla
- 8 cucharadas soperas de azúcar
- 5 huevos
- 1 ½ recipiente de dosificación harina común
- 1 ½ cucharada sopera de zumo de limón
- 1 ½ cucharadita de levadura química (baking powder)

Consejo: durante la mezcla, raspe las paredes del recipiente para asegurarse de que la mezcla sea homogénea.

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Pulse el botón START/STOP.
5. Con guantes de cocina, quite el bizcocho de la máquina después de la cocción.
6. Deje que el bizcocho se enfríe en una rejilla.

## PAN DE TRIGO ENTERO

Programa: 5 (Whole Wheat)– Coloración de la corteza: clara/oscura  
– Peso: 450g/680g/ 900g

Escoja este reglaje para recetas que incluyan grandes cantidades de harina de trigo entero o de centeno, avena o salvado.

### Ingredientes:

| 450g  | 680g  | 900g  |
|---|---|---|
| 1 recipiente de dosificación de agua<br>1 cucharada sopera de mantequilla o margarina<br>1 cucharadita de sal<br>1 cucharadita de azúcar<br>1 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 recipiente de dosificación de trigo entero<br>1 cucharadita de levadura rápida | 1 ¼ recipiente de dosificación de agua<br>1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina<br>1 cucharadita de sal<br>1 cucharadita de azúcar<br>1 1/3 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 1/3 recipiente de dosificación de trigo entero<br>1 cucharadita de levadura rápida | 1 1/3 recipiente de dosificación de agua<br>2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina<br>1 cucharadita de sal<br>1 cucharadita de azúcar<br>1 2/3 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 2/3 recipiente de dosificación de trigo entero<br>1 ¼ cucharadita de levadura rápida |

Nota: a los ingredientes, puede usted añadir 1 ½ cucharada sopera de gluten para aumentar la altura y mejorar la textura del pan.

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

## SANDWICH

Programa: 6 – Peso: 450g/680g/ 900g

### Ingredientes:

| 450g  | 680g   | 900g  |
|---|--|---|
| 3/4 recipiente de dosificación de agua<br>1 cucharada sopera de mantequilla o margarina<br>1 cucharadita de sal<br>¾ cucharada sopera de azúcar<br>2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 cucharadita de levadura rápida | 1 recipiente de dosificación de agua<br>1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina<br>1 ½ cucharadita de sal<br>1 cucharada sopera de azúcar<br>2 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 ¼ cucharaditas de levadura rápida | 1 recipiente de dosificación de agua<br>2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina<br>1 ½ cucharadita de sal<br>1 ½ cucharada sopera de azúcar<br>3 ¼ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 ½ cucharadita de levadura rápida |

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja el peso deseado.
5. Pulse el botón START/STOP.
6. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
7. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.



## AMASAR

Programa: 7 (Whisk)

Este programa permite amasar la masa que se utiliza para hacer envolturas de albondigas y fideos. El molde no se calienta y no hay que elegir ni color ni peso.

## MERMELADA DE FRESAS

Programa: 8 (Jam)

Este programa le permite hacer mermelada fácilmente. Corte la fruta en pedazos de 1cm. No utilice azúcar normal pero sí azúcar especial para mermelada que se encuentra en los comercios. Después de encender el aparato, hay un período de precalentamiento (es decir que el aparato se activará al final deste tiempo).

Ingredientes:

900g de fresas frescas cortadas en pedazos de 1cm  
500g de azúcar especial  
1 cucharada sopera de zumo de limón

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde.
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Pulse el botón START/STOP.
5. Con guantes de cocina, quite el molde de la máquina después de la cocción.
6. Vierte la mermelada en un tarro limpio y esterilizado, y ciérrelo con una tapa esterilizada. Guárdelo en la nevera.

## PAN DE YOGUR

Programa: 9 (Yoghourt)

Este programa le permite hacer pan con sabor a yogur.

Ingredientes:

| 450g   | 680g   | 900g   |
|--|--|--|
| 1/3 recipiente de dosificación de agua<br>100g yogur<br>1 cucharada sopera de aceite vegetal<br>1/3 cucharadita de sal<br>1 1/2 cucharada sopera de azúcar<br>2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 cucharadita de levadura rápida | 2/3 recipiente de dosificación de agua<br>150g yogur<br>1 1/2 cucharada sopera de aceite vegetal<br>1/2 cucharadita de sal<br>2 cucharadas soperas de azúcar<br>2 1/4 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 1/4 cucharadita de levadura rápida | 1 recipiente de dosificación de agua<br>200g yogur<br>2 cucharadas soperas de aceite vegetal<br>3/4 cucharadita de sal<br>2 1/2 cucharadas soperas de azúcar<br>3 1/2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan<br>1 1/2 cucharadita de levadura rápida |

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Escoja el peso de la hogaza.
6. Pulse el botón START/STOP.
7. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
8. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

## MASA PARA PIZZA

Programa: 10 (Dough)

Este ciclo sirve para preparar la masa sin cocer el pan. Con este reglaje, puede preparar cualquier tipo de masa, que puede trabajar para hacer pizza, panecillos, bretzel, buñuelos, panes redondos o trenzados que se deben cocer en un horno o freír en una freidora.

### *Ingredientes:*

- 1 ¼ recipiente de dosificación de agua
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan
- 1 ½ cucharadita de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado. Pulse el botón START/STOP.
4. Después del ciclo terminado, quite la masa del molde.
5. Extienda la masa y deje que suba durante 10 minutos.
6. Vierte la salsa de tomate e coloque los ingredientes deseados en la masa para pizza.
7. Cocine al horno tradicional durante unos 15 minutos a 200°C.

## PAN RÁPIDO

Programa 11 (Fast) – Coloración de la corteza: clara/oscura

Utilice esta función para hacer pan rápidamente. Sin embargo, el pan será más denso y menos alto.

### *Ingredientes:*

- 1 recipiente de dosificación de agua
- 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
- 1 ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada sopera de leche en polvo

3 recipientes de dosificación de harina común o para pan

2 cucharadita de levadura rápida

1. Mida los ingredientes con precisión y viértelos en el molde, respetando la orden indicada en la receta (ingredientes líquidos primero).
2. Coloque el molde correctamente en el aparato. Cierre la tapa.
3. Escoja el programa deseado.
4. Escoja la coloración de la corteza deseada.
5. Pulse el botón START/STOP.
6. Con guantes de cocina, quite el pan de la máquina después de la cocción.
7. Deje que el pan se enfríe en una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.


## COCCIÓN

Programa: 12 (Bake)

Duración del programa: 1:00

Puesto que este programa hace funcionar el aparato en modo cocción durante una hora, hay que vigilar el proceso. Este programa se puede utilizar cuando: ocurre un corte de electricidad cuando la pasta suba. Para más informaciones sobre los cortes de electricidad, refírase al parágrafo “MEMORIA”.

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

ENGLISH



**PUNKTAL**

**[WWW.PUNKTAL.COM.UY](http://WWW.PUNKTAL.COM.UY)**

Thank you for choosing one of our products . We congratulate you for your purchase.

Our appliances are designed to meet the highest standards of quality.

Antes de utilizar este producto por primera vez, le agradecemos lea detenidamente este Manual de Instrucciones, estudie cuidadosamente sus ilustraciones y guárdelo para posteriores consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions. Important: People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance. Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. All repairs should be made by a competent qualified electrician(\*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Be very careful right after the baking process, as the appliance is very hot. Let it cool down completely before storing or cleaning it.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning or storing, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord

cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- Stand the appliance on a table or flat surface to prevent it from falling.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance in order to avoid injuries.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
- **The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use. Use oven mitts to handle the baking tin after the baking process in order to avoid injuries. Should the symbol be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.**
- Be careful not to scratch the special coating of the baking tin and kneading blade, as this would damage the non-stick feature.
- Never exceed the amounts of flour and yeast that are recommended in the recipes of this manual. Otherwise, the dough might flow over the baking tin.
- Never cover the appliance (e.g. with a cloth), as this would hinder the steam outlet.
- Never put any object in the baking tin, as this could cause electric shocks or damage the non-stick coating of the tin.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

(\*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A relatively short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
  - The longer cord should be arranged so that it will not drape over

the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

BEFORE THE FIRST OPERATION

Unpack the appliance and remove all packaging material. Clean the lid, the accessories and the baking tin with a soft damp cloth and dry these parts thoroughly. The quality of the bread can depend on many factors. Therefore, it is very important to know all ingredients and their interaction. This will allow you to obtain satisfactory results.

Temperature

All ingredients that you pour into the bread maker should be at an ambient temperature. The room where you use the appliance should be at a temperature between 15°C and 34°C, and ideally between 20 and 23°C.

Measuring the ingredients

- Your appliance is equipped with a combined graduated spoon (small and large). Measure the ingredients with this spoon only. The recipes of this instruction manual are based upon the measures of this accessory.
- When talking about "cup" in this instruction manual, it refers to one measuring cup supplied (250ml).
- On the combined graduated spoon, you'll see the following marks:

Tablespoon (tbs) = 15ml  
Teaspoon (tsp) = 5ml

- To measure liquid ingredients, fill the measuring cup and place it on a flat surface. The liquid level line must be aligned to the mark of measurement. An approximate measurement is not sufficient and could have a bad influence on the balance of the recipe.
- To measure the flour, lightly spoon it into the measuring cup and once filled, level off with a straight-edged utensil. Scooping or tapping a measuring cup will pack the flour and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance

of the recipe. Do not sift the flour. To measure small amounts, use the graduated spoon and make sure it is level, not heaped. For some dry ingredients such as raisins or chocolate chips, we advise you to use a kitchen scale.

Geographic situation

At an altitude above 3,000 feet, flour tends to be drier and absorbs less liquid. Slightly more liquid or less flour may be required. Dough rises faster at higher altitude. Either sugar, yeast or liquid should be adjusted slightly to prevent over-rising. See table below for guidelines.  
es necesario adaptar las recetas ligeramente, utilizando un poco de líquido y menos ingredientes secos. El cuadro aquí abajo le da consejos en función de la altitud.

ALTITUDE

| Adjustment  | 3,000 ft | 5,000 ft      | 7,000 ft  |
|---|----------|---------------|-----------|
| Reduce yeast: For each tsp in the recipe, decrease by | 1/8 tsp  | 1/8 – 1/4 tsp | + 1/4 tsp |
| Reduce sugar: For each tbs in the recipe, decrease by | 0-1 tsp  | 0-2 tsp       | 1-2 tsp   |
| Increase liquid: For each cup in the recipe, add      | 1-2 tbs  | 2-4 tbs       | 3-4 tbs   |

## INGREDIENTS

One of the most important factors involved when making bread is the quality and freshness of the ingredients. Moreover, it is absolutely necessary to follow the amounts prescribed accurately.

### All-purpose flour

All-purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suited for making breads and cakes. While this type of flour may give acceptable results from your bread maker, we recommend using bread flour.

### Bread flour

Bread flour is high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater tolerance during kneading. Bread flour typically has a higher gluten concentration than all-purpose flour, however, depending on different milling practices this may vary. Bread flour is recommended for use with this bread maker, but all-purpose flour will give acceptable results.

### Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is milled from the entire wheat kernel, which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than all-purpose flour. Bread made with this flour is usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this, whole-wheat flour is usually mixed with all-purpose flour, bread flour or gluten to produce taller, light-textured bread.

### Rye flour

Rye flour is a high fibre flour similar to whole-wheat flour. Rye flour must always be mixed with a high proportion of all-purpose flour, bread flour or gluten, as it does not contain enough gluten to develop the structure for a tall, even-grained loaf.

### Gluten

Gluten is the protein in the wheat that makes the dough elastic. Gluten is usually available at most health food and bulk stores and is sometimes used in small portions with dense, low gluten flours such as a whole-wheat to increase volume and lighten texture.

### Cake flour

Cake flour is low gluten/protein flour and is specially designed for use in cake recipes. It is not recommended for bread recipes.

### Self-rising flour

Self-rising flours contain unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use in your bread maker.

### Bran

Bran (unprocessed) and wheat germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from the flour. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

### Cornmeal and oatmeal

Cornmeal and oatmeal come from the coarsely ground white or yellow corn and from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance the flavour and texture of bread.

### Cracked wheat

Cracked wheat is very coarse in texture. It comes from wheat kernels cut into angular fragments. It gives whole grain bread a nutty flavour and crunchy texture.

### Seven-grain cereal blend

Seven-grain cereal blend is a blend of cracked wheat, oats, bran, rye, cornmeal, flax seeds and hulled millet.

### Yeast

Yeast, through a fermentation process, produces gas (carbon dioxide) necessary to make bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Active dry granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically four different types of yeast available; fresh, dry, quick-rising and bread machine. It is recommended that traditional dry yeast be used, however, quick-rising yeast can also be used in lesser amounts. Fresh or compressed cake yeast is not recommended, as they will produce poor results.

Yeast must always be stored in a refrigerator to keep it fresh. Too much heat will kill it. Once your yeast is opened, it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used. The following test can be done to determine whether your yeast is stale and inactive:

- Place ½ cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- Stir 1 tsp of sugar into the water, then sprinkle 2 tsp of yeast over the surface.
- Place the cup in a warm area and allow sitting for 10 minutes undisturbed.
- The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.

### **Sugar**

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for yeast as it supports the fermentation process. Recipes that call for sugar require granulated sugar. Do not substitute granulated sugar by powdered sugar or brown sugar unless indicated. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as yeast will not react properly with them.

### **Salt**

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, as well as for the crust colour that develops during baking. For dietary reasons, it may even be eliminated entirely, however, your bread may over-proof and rise higher than normal.

### **Liquids/milk**

Liquid such as milk or a combination of powdered milk and water can be used when making bread. Milk will improve flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Use only powdered milk when using the delay timer. Some recipes call for juice (orange, apple, etc.) to be added as a flavour enhancer.

### **Eggs**

Eggs add richness and velvety texture to bread dough and cakes. Use only large-size eggs in these recipes.

### **Butter, oil and margarine**

Butter, oil and margarine shorten or tenderise the texture of yeast

breads. However, breads that call for butter stay fresh longer. If butter or margarine is used directly from the refrigerator, it should be cut into small pieces for easier blending during the kneading cycle.

### **Baking powder**

Baking powder is a leavening agent used in quick breads and cakes. This type of leavening agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

### **Baking soda**

Baking soda is another leavening agent not to be confused with nor substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

### **Special glazes for yeast breads**

Select one of the following glazes to enhance your bread:

**Egg glaze:** Beat 1 large egg and 1 tsp of water together, brush generously. Apply to dough only, before baking in your regular oven.

**Melted butter crust:** Brush melted butter over just-baked bread for a softer, tender crust.

**Milk glaze:** For a softer, shiny crust, brush just-baked bread with milk or cream.

**Sweet icing glaze:** Mix 1 cup of sifted icing sugar with 1 to 2 tsp of milk to make a consistent glaze. Drizzle over sweet breads.

**Poppy/sesame/caraway seed/cornmeal/oatmeal:** Sprinkle your choice of these seeds generously over just-glazed bread.



## OPERATING YOUR BREAD MAKER

### CONTROL PANEL

Display window:

Displays the programme number.

Displays a minute-by-minute baking time countdown.

Displays an error (error warning codes "LLL" and "H:HH").



Allow setting the timer to delay the baking process.

The arrows allow to set the time up or down in 10-minute increments.

To quickly advance or set the time back, press and hold down the arrows.

#### **MENU key (1-6/7-12):**

Press to select a programme of your choice (from 1 to 12).

Each time you press this key, the display switches to the next programme.

#### **START/STOP key (0/1):**

Allows starting a programme.

Press and hold until you hear a beep to stop operation or cancel a timer setting. (Note: it is not necessary to press the stop key when you open the lid to check the progress of your bread.)

#### **Crust key:**

Press this key to select the crust colour between light and dark (some programmes do not allow this choice). Each time you press this key, the arrow on the display will switch to the next crust colour.

#### **Weight key (450g/680g/900g):**

Allows you to choose the loaf size (some programmes do not allow this choice). Each time you press this key, the arrow on the display switches to the next weight.

## BEEP SIGNALS

The appliance emits several beeps:

1 long beep: appliance is turned on

1 short beep: a valid programme key is pressed

10 consecutive beeps: the "add ingredients" function is activated

12 short beeps: the programme is completed

### USE

1. Open the lid and remove the baking pan by raising it by its handle. It is important to remove the baking pan from the unit. Do not add ingredients to the baking pan while it is in the unit to avoid the risk of spilling ingredients into the inner case.  
Place your bread maker where it is level, stable and secure.
2. Attach the kneading blade onto the shaft inside the baking pan by lining up the flat side of the blade with the flat side of the shaft. Push the blade firmly onto the shaft. Important: Be sure to set the kneading blade firmly into place, otherwise the blade may come off during operation. This will affect the kneading or mixing. Be sure the shaft is clean of any particles to ensure the kneading blade will fully seat into place. It is recommended to fill the hole of the kneading blade with heat-resistant margarine to prevent the dough from sticking to the kneading blade.
3. Select a recipe from the "Recipes" section below. When following the recipe:
  - Measure the ingredients carefully and accurately. Refer to the section "Measuring the ingredients".
  - Always add ingredients into the baking tin in the order they are listed.
  - Yeast is always added last. Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients.
4. Return the baking tin to the unit until it is locked to the bottom of the cavity.
5. Close the lid and connect the plug to the power outlet. A beep will

sound and "2:50" will appear on the display. Programme 1 will appear as default setting.

6. Select the appropriate programme for your recipe by pressing the MENU button on the control panel. Each time this button is pressed, the number in the display window will move to the next setting. Be sure to press the button until you hear a beep.

7. Select the appropriate setting for loaf size by pressing the weight button. Each time this button is pressed, the display will cycle from one weight to another.

8. Select the appropriate colour setting for your bread crust by pressing the crust button. You can choose between light and dark. The default setting is light.

9. Press the START/STOP key and hold it for 3 seconds. The baking time in hours and minutes will appear on the LCD display and the LCD backlight will start flashing. For instance, if you choose a recipe using the standard bread programme for light crust and 680g size, the display will show "2:55". It will count down the remaining processing time in one-minute increments until the bread is done. When using the programmes "Basic", "French", "Sweet", "Wholewheat" and "Sandwich", 10 beeps will sound during the cycle to indicate that you can add ingredients. Open the lid and add the desired ingredients. Be careful when opening the lid because steam might escape.  
Note: Once you have pressed the START/STOP key, it is impossible to modify the settings with the other keys.

10. When the programme is completed, 12 beeps will sound. To avoid damaging the bread maker surface, do not put any object or the hot baking tin on top of the unit. If you do not want to use the keep warm function, stop the appliance by pressing the START/STOP button for 3 seconds. A long beep will sound and the display will go back to the default setting.

11. If you do not press the START/STOP key and leave the loaf inside the baking tin, the "keep warm" function begins automatically when the baking time is done. The bread maker will keep the bread warm for 60 minutes. At the end of the hour, the display will come back to the default setting. You may remove the baking tin any time during

the "keep warm" cycle. To turn off the "keep warm" feature before the 60 minutes are up, simply press the START/STOP key and hold it for 3 seconds. Unplug the unit when finished. Caution: when using the programmes 7 (WHISK), 8 (JAM) and 10 (DOUGH), the keep warm function is not activated. For programme 10 this is because if you leave finished dough in the unit too long, it may over-rise and produce poor results. For best results, remove the dough at the end of the cycle and follow the recipe directions for shaping, resting and baking.

12. This bread maker has a convenient viewing window so that you may watch the progress of the bread as it is mixed, kneaded and baked. Occasionally, some moisture may form on the window during processing. You may lift the lid to look inside during the mixing and kneading stages, however, DO NOT OPEN THE LID DURING THE BAKING CYCLE (approximately the last hour) as this may cause the bread to collapse.

13. To remove the bread from the baking pan, use potholders or oven mitts and raise it by its handle. Turn the pan upside down and shake the bread out onto a wire cooling rack. The baking pan has a non-stick coated finish so that the bread should come out easily. Do not use metal utensils to remove the bread as they may scratch the non-stick coating. If needed, slide a flat rubber or plastic spatula along the sides of the pan to loosen the loaf. If the kneading paddle remains in the bottom of your loaf, use the hook provided or the end of a plastic spoon or other non-metal utensil to remove it. Do not use a knife or other sharp metal object, as this will scratch the non-stick coating on the kneading blade. Always check to see where the kneading blade is when removing a baked loaf of bread. If it remains stuck to the bread, you may accidentally damage the kneading blade by cutting into it while slicing.

14. Allow the bread to cool on a rack for at least 60 minutes before slicing, to release steam. Use a good serrated bread knife or electric knife.

## USING THE TIMER FOR DELAYED OPERATION

Use the timer when you wish to delay the completion of your bread. This feature allows you to delay the baking time for up to 13 hours. For example, you can set the timer at 7 p.m. and wake up to fresh bread by 8 a.m. the following morning.

To set the timer, follow the instructions below:

- Note: Do not use the timer and delay function with recipes that call for fresh ingredients that might spoil such as eggs, fresh milk, sour cream or cheese.
- To set the timer, determine when you would like your bread to be ready and count the number of hours until then. For example, if it is 8 p.m. when you place all your ingredients in the baking tin and you would like to wake up to the aroma of fresh bread at 8 a.m. the next morning, you need a total of 12 hours before your bread is complete. Once you have chosen the appropriate settings for your recipe, simply set the timer for the total number of hours – in this case, 12 hours.
- Press the ▲ key on the control panel and "2:50" – the time for this setting – will automatically show in the display window. Continue to press ▲ until the display indicates 12:00. You do not need to mathematically calculate the difference between the setting time (2:50) and the total hours you want (12:00). The bread maker will automatically adjust to include the setting time. Simply set the timer for your total hours (12). If you pass the 12:00, press the key to go back. You may press and hold down either arrow to quickly advance the time on the display.
- Once you have set the time, press START/STOP. The countdown will start. The timer will count down in one-minute increments. When the display reaches 0:00, your bread is complete and 12 beeps will sound.
- If you make a mistake while setting the timer, press and hold the START/STOP key until it beeps. This will clear the display and you can set the timer again.

## TROUBLESHOOTING GUIDE – OPERATION PROBLEMS

| Problem  | Solution  |
|--|---|
| Smoke comes out of the air vents during the baking process | This can be due to some oil on the heating element. Unplug the appliance, remove the baking tin and clean the heating element with a dry cloth. Be careful not to get   |
| Flour spilled out of the bread tin into the inner case     | Unplug the unit and allow to cool, wipe out inner case with a clean cloth. Take care when cleaning around the heating element.  |
| The lower crust is too thick                               | This can happen if you leave the bread for a long time in the baking tin. Try to remove the loaf earlier.   |
| Bread did not bake properly                                | Ensure the kneading blade is properly seated on the mounting shaft. Avoid opening the appliance too frequently during the programme.  |
| You can hear the motor but the dough is not being mixed    | Check that the baking tin is locked properly and that the kneading blade is properly installed.   |
| [HOT] appears in the display window                        | If the display shows "HOT" after you have pressed START/STOP, the temperature inside is still too high. Then the programme has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.              |
| [H:HH] or [LLL] appears in the display window              | If the display shows "H:HH" or "LLL" after the programme has been started, the temperature inside is still too high. Then the programme has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes. |

If the result is not satisfactory, please check the following points:

Caution: Try one solution at a time per loaf.

### A) Measurement problems

#### **Loaf rises then falls**

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

#### **Loaf rises too much**

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

#### **Loaf does not rise enough**

- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.
- Decrease the amount of salt by 1/4 tsp.
- Increase the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.

#### **Crust is too dark**

- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.

#### **Loaf partially cooked**

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.

#### **Top of the loaf is not smooth**

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.

#### **Texture of the loaf is heavy or dense**

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of sugar by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.

### B) Ingredient problems

If the poor result is not due to measurement problems, it can also be due to the ingredients themselves:

#### **Loaf rises then falls**

- The flour is too fine.

#### **Loaf rises too much**

- You used a wrong type of yeast.
- You forgot to add salt.

#### **Loaf does not rise enough**

- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.

#### **Flat loaf, little to no rising**

- The liquid is too hot/cold.
- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.
- You forgot the yeast.
- The yeast is too old.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.
- You forgot to add salt.

#### **If the ingredients are only partially mixed**

- The flour is too fine.

#### **If the loaf texture is heavy or dense**

- You used a wrong type of yeast.

### CLEANING AND CARE

Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

#### 1. Baking tin

Take the baking tin out of the appliance as explained earlier in this manual before cleaning. Clean the inside and outside with a damp cloth. If necessary, use soapy water to clean the inside of the baking tin. Never use scratching or abrasive objects, as they would damage the non-stick coating of the baking tin. No guarantee claims will be accepted in case the non-stick coating of the baking tin is scratched or damaged. After a while, the appearance of the non-stick coating might change because of the steam and humidity. This is normal and does not affect the features and quality of the coating.

#### 2. Kneading blade

Clean the kneading blade with a damp cloth. If the kneading blade is difficult to detach, pour some hot water in the baking tin and wait for a few minutes. Hot water will release the connection of the kneading blade. If the hole of the kneading blade is obstructed, clean it with a

toothpick, making sure not to scratch the blade.

### 3. Lid with window

Clean it with a damp cloth. Never immerse it in water or any other liquid.

### 4. Inner case

If necessary, you can also clean the inner case. There too, only use a damp cloth. Make sure the inner case has totally cooled down before cleaning it. Make sure it is totally dry before switching on the appliance.

### 5. Housing

Clean the housing of the appliance with a damp cloth. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

### MEMORY

If there is a supply interruption during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically if the supply is restored within 20 minutes, without having to press the START/STOP key. If the supply interruption time exceeds 20 minutes, the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. If the programme cycle had not gone further than the kneading cycle, just restart the programme. If the programme had gone a bit further than the kneading cycle but had not reached the beginning of the baking cycle, use the baking programme "BAKE" which will start the baking process. However, if the programme was in the middle of the baking cycle at the time of the supply interruption, it is advisable to discard the dough and to start all over again as the baking programme might be too long and might burn the dough.

# recipes

PROGRAMME DESCRIPTION AND  
RECIPE SUGGESTIONS

## STANDARD WHITE BREAD

Programme: 1 (Basic) – Crust colour: light/dark – Weight: 450g/680g/900g

This setting is used for breads which primarily use white flour; though some recipes may include small amounts of whole wheat flour as well. Loaves will be slightly denser than French or sweet breads.

### Ingredients:

| 450g  | 680g  | 900g  |
|---|---|---|
| 2/3 cup of water                                  | 1 cup of water                                    | 1 1/3 cup of water                                |
| 1 tablespoon of butter or margarine               | 1 1/2 tablespoon of butter or margarine           | 2 tablespoons of margarine or butter              |
| 1 tablespoon of plant oil                         | 1 1/2 tablespoon of plant oil                     | 2 tablespoons of plant oil                        |
| 1/3 teaspoon of salt                              | 1/2 teaspoon of salt                              | 1 teaspoon of salt                                |
| 1 1/2 tablespoon of powdered milk                 | 2 tablespoons of powdered milk                    | 3 tablespoons of powdered milk                    |
| 2 tablespoons of sugar                            | 2 1/2 tablespoons of sugar                        | 3 tablespoons of sugar                            |
| 2 cups of all-purpose flour or bread flour        | 2 3/4 cups of all-purpose flour or bread flour    | 3 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour    |
| 1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast | 1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast | 1 1/2 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast |

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

## FRENCH BREAD

Programme: 2 (French) – Crust colour: light/dark – Weight: 450g/680g/900g

Traditionally, French bread has a crispier crust and lighter inside texture than basic breads.

### Ingredients:

| 450g                                       | 680g   | 900g   |
|--|--|--|
| 1 cup of water                             | 1 1/4 cup of water                             | 1 1/2 cup of water                             |
| 2 tablespoons of oil                       | 2 tablespoons of oil                           | 2 tablespoons of oil                           |
| 1 teaspoon of salt                         | 1 1/2 teaspoon of salt                         | 2 teaspoons of salt                            |
| 2 tablespoons of sugar                     | 2 tablespoons of sugar                         | 2 1/2 tablespoons of sugar                     |
| 2 cups of all-purpose flour or bread flour | 2 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour | 3 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour |
| 1 teaspoon                                 | 1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast             | 1 1/2 teaspoon of quick-rise yeast             |

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

## SWEET BREAD

Programme: 3 (Sweet)– Crust colour: light/dark – Weight: 450g/680g/900g

Use this setting for recipes that use fruit juice, additional sugar, or sweet ingredients such as coconut flakes, raisins, dried fruit or chocolate. Baking temperature is reduced to prevent burning and the extra rise cycle gives the loaves a light, airy texture.

### Ingredients:

| 450g                                       | 680g                                       | 900g   |
|--|--|--|
| 3/4 cup of milk                            | 1 ¼ cup of milk                            | 1 ½ cup of milk                              |
| 1 ½ tablespoon of butter or margarine      | 1 ½ tablespoon of butter or margarine      | 2 tablespoons of butter or margarine         |
| 1 egg                                      | 1 egg                                      | 2 eggs                                       |
| 1teaspoon of salt                          | 1teaspoon of salt                          | 1 teaspoon of salt                           |
| 1 ½ tablespoon of honey                    | 1 ½ tablespoon of honey                    | 2 tablespoons of honey                       |
| 2 tablespoons of sugar                     | 3 tablespoons of sugar                     | 4 tablespoons of sugar                       |
| 2 cups of all-purpose flour or bread flour | 3 cups of all-purpose flour or bread flour | 3 ½ cups of all-purpose flour or bread flour |
| 1/2 teaspoon of quick-rise yeast           | 1 teaspoon of quick-rise yeast             | 1 ¼ teaspoon of quick-rise yeast             |

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

## CAKE

Programme: 4 (Cake)

Use this setting to make cake.

### Ingredients:

8 tablespoons of butter  
8 tablespoons of sugar  
5 eggs  
1 ½ cup of all-purpose flour  
1 ½ tablespoon of lemon juice  
1 ½ teaspoon of baking powder

Hint: Scrape the sides of the pan while mixing to ensure all ingredients are blended.

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Press the START/STOP key.
5. Using oven mitts, remove the cake after the baking time has elapsed.
6. Let it cool down on a wire rack before slicing it.



## WHOLE-WHEAT BREAD

Programme: 5 (Whole Wheat) – Crust colour: light/dark – Weight: 450g/680g/900g

This setting is used for recipes with significant amounts of whole-wheat or rye flour, oats, or bran.

### Ingredients:

| 450g  | 680g  | 900g  |
|---|---|---|
| 1 recipiente de dosificación de agua                              | 1 ¼ recipiente de dosificación de agua                                | 1 1/3 recipiente de dosificación de agua                              |
| 1 cucharada sopera de mantequilla o margarina                     | 1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina                       | 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina                       |
| 1 cucharadita de sal  | 1 cucharadita de sal  | 1 cucharadita de sal  |
| 1 cucharadita de azúcar   | 1 cucharadita de azúcar   | 1 cucharadita de azúcar   |
| 1 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan | 1 1/3 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan | 1 2/3 recipiente de dosificación de harina común o de harina para pan |
| 1 recipiente de dosificación de trigo entero                      | 1 1/3 recipiente de dosificación de trigo entero                      | 1 2/3 recipiente de dosificación de trigo entero                      |
| 1 cucharadita de levadura rápida                                  | 1 cucharadita de levadura rápida                                      | 1 ¼ cucharadita de levadura rápida                                    |

Note: you may add 1 ½ tablespoon of gluten to the ingredients to improve the height and texture of this bread.

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

## SANDWICH

Programme: 6 – Weight: 450g/680g/900g

### Ingredients:

| 450g   | 680g   | 900g   |
|--|--|--|
| 3/4 recipiente de dosificación de agua                             | 1 recipiente de dosificación de agua                                 | 1 recipiente de dosificación de agua                                 |
| 1 cucharada sopera de mantequilla o margarina                      | 1 ½ cucharada sopera de mantequilla o margarina                      | 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina                      |
| 1 cucharadita de sal   | 1 ½ cucharadita de sal   | 1 ½ cucharadita de sal   |
| ¾ cucharada sopera de azúcar                                       | 1 cucharada sopera de azúcar   | 1 ½ cucharada sopera de azúcar                                       |
| 2 recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 2 ½ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan | 3 ¼ recipientes de dosificación de harina común o de harina para pan |
| 1 cucharadita de levadura rápida                                   | 1 ¼ cucharaditas de levadura rápida                                  | 1 ½ cucharadita de levadura rápida                                   |

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired loaf size.
5. Press the START/STOP key.
6. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
7. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

## WHISK

Programme: 7 (Whisk)

This programme allows to knead the dough which is used to make dumplings' wrappers and noodles. The baking tin is not heated and no color and weight are to be chosen.

## STRAWBERRY JAM

Programme: 8 (Jam)

This programme allows making jam very easily.

Cut the fruits into pieces of max. 1cm. Do not use normal sugar but rather jellifying sugar.

After having pressed the START/STOP key, there is a preheating time (your appliance will thus be active only after this preheating time).

### Ingredients:

900g of fresh strawberries cut into pieces of max. 1 cm.

500g of jellifying sugar

1 tablespoon of lemon juice

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above.
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Set the desired programme.
4. Press the START/STOP key.
5. Using oven mitts, remove the baking tin after the baking time has elapsed.
6. Pour the jam into a clean, sterilized mason jar and cover with a sterilized mason jar lid. Store in the refrigerator.

## YOGURT BREAD

Programme: 9 (Yoghourt)

This programme allows making bread with yogurt taste.

### Ingredients:

| 450g  | 680g  | 900g  |
|---|---|---|
| 1/3 cup of water                              | 2/3 cup of water                                  | 1 cup of water                                    |
| 100g yogurt                                   | 150g yogurt                                       | 200g yogurt                                       |
| 1 tablespoon of plant oil                     | 1 1/2 tablespoon of plant oil                     | 2 tablespoons of plant oil                        |
| 1/3 teaspoon of salt                          | 1/2 teaspoon of salt                              | 3/4 teaspoon of salt                              |
| 1 1/2 tablespoons of sugar                    | 2 tablespoons of sugar                            | 2 1/2 tablespoons of sugar                        |
| 2 cups of all-purpose flour or bread flour    | 2 1/4 cups of all-purpose flour or bread flour    | 3 1/2 cups of all-purpose flour or bread flour    |
| 1 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast | 1 1/4 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast | 1 1/2 teaspoon of quick-rise yeast or dried yeast |

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Select the loaf size.
6. Press the START/STOP key.
7. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
8. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.

## PIZZA DOUGH

Programme: 10 (Dough)

This setting makes dough only and will not bake the final bread. You may make dough of any kind using this setting. Dough can then be shaped to make pizza, rolls, pretzels, doughnuts and round or braided breads that must be baked in an oven or fried in a deep fryer.

### *Ingredients:*

1 ¼ cup of water  
½ teaspoon of salt  
2 tablespoons of olive oil  
2 ½ cups of all-purpose flour or bread flour  
1 ½ teaspoon of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Press the START/STOP key.
4. After the cycle is completed, remove the dough from the baking tin.
5. Let it rise for 10 minutes.
6. Pour tomato sauce on the dough and spread the desired ingredients all over the pizza dough.
7. Bake it in a traditional oven during 15 minutes at a temperature of 200°C.

## RAPID BREAD

Programme: 11 (Fast) – Crust colour: light/dark

Use this setting for quick bread making. However, the bread will be denser and not as tall.

### *Ingredients:*

1 cup of water  
2 tablespoons of butter or margarine  
1 ½ teaspoon of salt  
2 tablespoons of sugar

1 tablespoon of powdered milk  
3 cups of all-purpose flour  
2 teaspoons of quick-rise yeast

1. Measure the ingredients accurately and add to the baking tin in the order listed above (liquid ingredients first).
2. Insert the baking tin in the bread maker. Close the lid.
3. Select the desired programme.
4. Select the desired crust colour.
5. Press the START/STOP key.
6. Using oven mitts, remove the bread after the baking time has elapsed.
7. Let it cool down on a wire rack at least one hour before slicing it.


## BAKE

Programme: 12 (Bake)

Duration: 1:00

Since this programme allows the bread maker to bake for an hour, special attention has to be paid during this process. This programme helps you when a supply interruption occurs during the rising process. Read the "MEMORY" section for more information about supply interruptions.

## PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

# CONTENIDO

CAJA

INCLUYE:

- MÁQUINA
- MANUAL
- CUCHARA
- TAZA MEDIDORA



*felicitaciones  
por su compra*

# PK - PA2010

## Datos técnicos:

220-240V~ 50Hz 480-580W



**PUNKTAL**  
[www.punktal.com](http://www.punktal.com)