



**Instruction manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones**

UK: Bread maker

DE: Brotmacher

FR: Machine a pain

NL: Broodmaker

IT: Macchina per fare il pane

ES: Máquina para hacer pan



871125226523

A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11,
5657 EM Eindhoven, The Netherlands
Edco UK Ltd, Two Chamberlain Square,
Birmingham B3 3AX,
United Kingdom



Contents

A	Safety recommendations
B	Specifications
C	Names of parts
D	Ingredients
E	Principle and Bread-making steps
F	Recommended Recipes
G	Functions & Operation
H	Maintenance
I	Accessories list

A Safety recommendations:

- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.**
- **This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- **Children shall not play with the appliance.**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.**
- **Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years**
- **This appliance must not be immersed under water**
- **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - **Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments**
 - **Farm houses**
 - **By clients in hotels, motels and other residential type environments**
 - **Bed and breakfast type environments**

- **This Appliance is not intended to be operated by means of and external timer or separate remote-control system:**

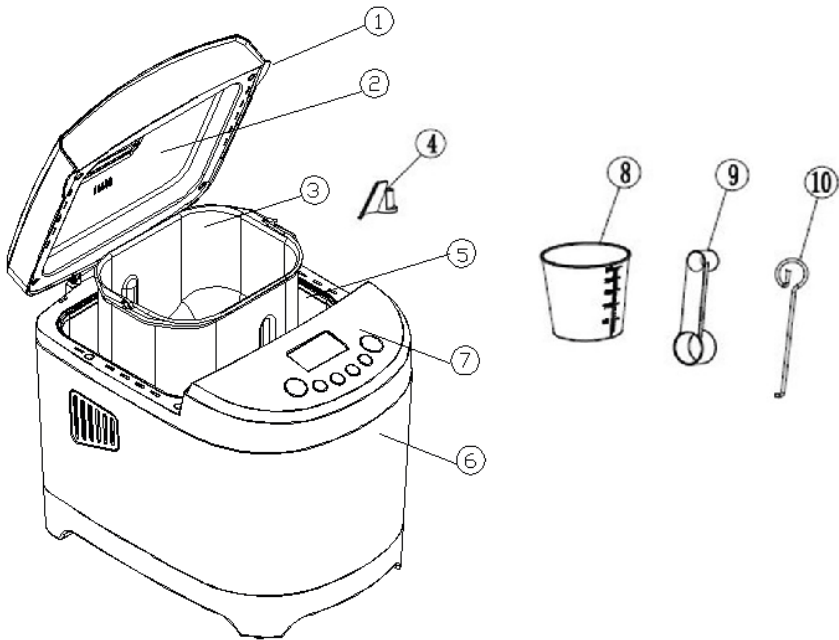
1. Please read the introductions carefully before using the appliance for the first time.
2. The appliance is designed for household use only not for commercial.
3. The appliance is applied for 230V/10A or three-wire electrical outlets with earth ..
4. Unplug when not in use or cleaning or instillation of accessories.
5. Do not use in the open air or places with high humidity.
6. Forbidden to put the power line, plug and machine body (except for pan and kneading paddle) into water or other liquid .
7. Forbidden to put the appliance near water heater, electric heater, electric cooker...etc..
8. Make sure to allow enough space around the appliance to keep it at least 11cm away from the surroundings.
9. Make sure of the installation of pan and no stone like core or flammable staff like paper left in using the appliance.
10. Do not rub or clean the pan with metal-wire brushes.
11. In working process, do not open the cover or put hands into the pan to avoid danger. Always use the oven gloves to handle the pan or hot parts of appliance.
12. If the power cord is broken, do not replace it by yourself instead of professional staff to avoid electric shock.
13. In working stage, do not touch the surface of the appliance except the buttons on the control panel .

B. Specifications

Model	Technical Data	Voltage rating	Power rating	Heating-tube power	Motor power	Delay timer
EBM-2003		220-240VAC/50-60Hz	480-600W	500W	90W	10Hours max

Note: We reserve the rights to update technical data without prior notice.


C: Parts of bread maker



(1) Names of parts

1. Roof cover handle 2. Lid with window 3. Pan 4. Kneading paddle
5. Oven 6. Body 7. Control panel 8. Measuring cup 9. Measuring spoon 10. Hook

Keyboards:  On/Off  Program Selection  Browning Selection

 time +  time-  Weight Selection

(2) Programs

1. Basic white bread 2. French bread 3. Sweet bread 4. Cake 5. Whole wheat bread 6. Sandwich 7. Traditional dough 8. Jam 9. Yogurt bread 10. Leavened dough 11. Fast bread 12. Baking

Beep sound:

1. When the power is on or before resetting, the buzzer will beep once.
2. The buzzer will beep once when each button is pressed one time. If the buttons are pressed for several times in one time, the buzzer will

accordingly beep for a while.

3. The buzzer will beep once when the “ On /Off” is pressed.
4. When the dried fruits are needed to mix in the pan, the buzzer will beep 10times during the process of kneading.
5. When the bread making is done, the buzzer will beep 12 times to do reminding and then go into the status of keeping warm.
6. Working time= Stand by time + Original set work time
Memory time: After Power is cut off, it can remember to return to status before power down at least 20min's.

Notice : The inner temperature of the bread maker has to be cool down below 45°C before normal kneading for another time.

D: Ingredients

Choosing ingredients plays an important role in the bread making which can make effect on whether you can make delicious breads or not. Here are some reference.

1. Bread flour

Bread flour is kinds of gluten flour (sometimes called gluten flour or strong flour with high protein content) which can help in remain the dough's strength in yeasting. Compared to general flour, bread flour contains high gluten with good fibrous tissue which should been the best choice as bread making ingredients for soft and delicious breads.

2. All-purpose flour

All-purpose flour is made of soft and hard wheat which is suitable for fast bread and cake.

3. Rye flour

Rye flour is a kind of high-fiber flour which is similar to whole wheat flour, also called graham flour. And it has to be mixed with bread flour to rise the bread as big as possible.

4. Whole wheat flour

The whole wheat flour is made from grinded kernels with cereal and bran. whole wheat flour is heavier than all-purpose flour with richer nutrition, heavier bread, smaller size and thicker crust. For most of time, the whole wheat flour is always mixed with bread flour to make high-quality and delicious breads. Thus, our appliance has been set to make the whole wheat breads with long time stirring and yeasting.

5. Cake flour

The cake flour is made from the grinded soft wheat or low-protein wheat as the special cake ingredients. Due to the wheat's original places, living seasons, grind techniques and different storage life, flours have large differences in yeasting and water sucking although it seems like all of the flours looks similar.

6. Cornmeal/Oatmeal

Cornmeal and oatmeal are the adding ingredients which are relatively made from grinded corns and oats in order to increase breads' flavor and taste.

7. Yeast

Baker's yeast exists in several forms: fresh in small cubes, dried and active to be rehydrated or dried and instant. Fresh yeast is sold in supermarkets, but you can also buy fresh yeast from your local baker's. In its fresh or instant dried form, yeast should be added directly to the baking pan of your bread maker with the other ingredients. Remember to crumble the fresh yeast with your fingers to make it dissolve more easily. Only active dried yeast must be mixed with a little tepid water before use.

The following methods can help you tell whether your yeast is fresh or not:

(1) Pour $\frac{1}{2}$ glass of water (40-50°C) into measuring cup.

(2) Put one spoon of sugar into water and stir to be dissolved, and then scatter 2 spoons of yeast on the surface of water.

(3) Put the cup of water on a warm place for 10 min without any stirring.

(4) The bubbles produced by the yeast will reach the mark of 1 CUP. If it wouldn't, your yeast is not fresh.

8. Salt

Salt gives taste to food and regulate the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Do not use coarse salt or salt substitutes.

9. Fats and oils

Fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces that it is distributed eventually throughout the preparation, or soften it.

10. Baking powder

Baking powder is mainly used to yeast fast breads and cakes which do not need yeasting time owing to its making use of principles of chemistry to soften food.

11. Soda

Just like the baking powder.

12. Sugar

Use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeasts, gives the bread its good taste and improve browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.

13. Eggs

Eggs make the dough richer, improve the color of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally.

14. Water

Water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.

15. Weighing in bread-making

One important step in bread-making ingredients is the weighing of ingredients with the specified measuring cup and spoon which will even influence the effect of the breads.

(1) weighing of liquid ingredients

Water, milk and milk powder liquor should be measured by specific cup and you should look the scale marks on the cup horizontally to read.

Measuring cup should be cleaned carefully to make sure of no other powder left when measuring oil or adding ingredients.

(2) measuring of dried powder

The dried powder measured by measuring cup or spoon should in the natural and loosen state and the mouth of the measuring cup should be stroked off to make sure of precise measurement.

(3) the order of ingredients

Generally speaking, the order should be: liquid, egg plus salt, milk powder. The flour shouldn't completely touched by liquid and then

put the yeast on the dried flour (no touch of yeast and salt). Fruit is put into the pan when the buzzer beeps after the dough being stirred for a while. No perishable ingredients like eggs or fruits if you use the function of long timing.

16. Other ingredients

You can add ingredients according to your own flavor like dried fruit, cheese, nuts, yogurt, whole meal powder, vanilla and spice. What you should pay attention to is the amount of water. For example, cheese, milk and fresh fruit contain a lot amount of water which will over-humidify the dough, so we should adjust accordingly such as the replacement of dried cheese or dried milk. You will naturally understand whether the water is proper for the dough with the method to add water or flavor after being familiar to the functions of bread maker.

Anther point is that you should remember the amount of salt which can influence the yeasting speed. And some ingredients can be mixed in the very beginning like dried milk powder and yogurt while some like dough, nut let and dried fruit have to be added when the buzzer beeps in stirring.

E: Principle and Bread-making steps

Bread is a kind of soft baking food which is yeasting, shaping, rising and baking with proper sugar, oil, milk powder, eggs, fruit and additives based on the ingredients of flour, yeast, salt and water. Here is the work theory of household bread maker: the appliance imitates the operating procedure of bakeries or bread factories with artificial intelligence, which can render it easy to make breads at home. The appliance can be pressed to automatically finish the tasks of kneading, yeasting, rest, rising, baking and warming in the basis of all ingredients on the introduction book. The operating of dough-stirring is complete with the usage of unidirectional drive and the control of dough-yeasting and baking-temperature is gorgeous with the application of MCU.

Operating process: Once the appliance is started, MCU will automatically examine whether the work environment and temperature transmitter are normal to operate or not. After examined, the motor starts to stir the ingredients via drive system and the program starts to control the tubes' heating, the oven's

work temperature and the yeasting. At the same time, the yeast in the dough is blooming to produce lots of carbon oxidation which realize the bread soft and expanding. The flour in the pan is completely mixed with all ingredients during the stirring-operation and then expands into the largest size during the rising-operation so as to be baked finally into bread.

The control system consists of power panel and control panel, which is the nerve center of the appliance memorizing all sorts of bread Or cake making methods. For your own preference, the functions of yeasting and baking as well as stirring via on/off of motor can be chosen to make the breads with shallow or deep color or different crust with different thickness.

The dough is heated via heating tube in the pan to make the oven reach the yeasting or baking temperature and then the control panel is received the temperature feedback via transducer so as to control the on/off operating of heating tube. When the thermistor goes wrong, the tube will be heating constantly which result in the operation of yeasting. And when the oven temperature exceeds some certain degree, the fuse will be broken to protect the appliance.

The following formulas for reference:

1. measure the ingredients before put into the pan
2. with water at 20°C
3. mount the pan and close the cover
4. plug in and beep once
5. choose the program and press “no/off” button
6. beep 10times when the bread is finished and automatically get into the one hour’ warming operation (expect program 7,8,10)
7. If the function of warming is not needed, you can press the “on/off” button for 3 seconds to finish the program.
8. Finishing the bread making, use the hook to catch the hook and then hold the handle to lift the pan with the hand cloth.
9. pour out the bread and stirring paddle from the pan (avoid burning hands)
10. cut into slices after cooling down

F: Recommended Recipes: (The following recipes are just for reference which you can adjust to meet your own taste and flavor.)

The measuring rang of the following cup is 250ml, the small spoon is 5ml, and the big spoon is 15ml. The weight of a cup of flour is 150g, a cup of water is 250g, a small spoon of salt is 6g, a small spoon of dried yeast is 3.5g, a small spoon of improver is 4.5g, a small spoon of soda is 6g, a small spoon of tartar is 3.5g, a big spoon of sugar is 14g, a big spoon of raisin is 7g, a big spoon of nut is 6g, a big spoon of milk powder is 6.5g, a big spoon of oil is 16g, and an egg is 50-60g. Before measuring the liquids with the tools attached to the appliance, the measuring tools have to be put on a flat surface and our eyes must stay the same as the horizontal line; before measuring the solids with the tools attached to the appliance, the measuring tools have to be put on a flat surface and we should avoid the ingredients' piling up to break the whole balance.

1.Basic:

Ingredients \ Weight	450g	680g	900g
Water	160 ml	220 ml	300 ml
Salt	1/3 small spoon	1/2 small spoon	1 small spoon
Sugar	2 big spoons	2 1/2 big spoon	3 big spoons
Plant oil	1 big spoon	1 1/2 big spoon	2 big spoons
Strong flour	2 cups	2 3/4 cup	3 3/4 cup
Defatted milk powder	1 1/2 big spoon	2 big spoons	2 1/2 big spoon
Improver	1 small spoon	1 1/2 small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1/2 small spoon	1 small spoon	1 1/4 small spoon

2.French:

Ingredients \ Weight	450g	680g	900g
Water	160ml	220 ml	300 ml
Salt	2/3 small spoon	1 1/4 small spoon	1 1/2 small spoon
Sugar	1 1/2 big spoon	2 big spoons	2 1/2 big spoon
Plant oil	1/2 big spoon	1 big spoon	1 1/4 big spoon
Strong flour	2 cups	2 3/4 cup	3 3/4 cup
Defatted milk powder	1 1/2 big spoon	2 big spoons	2 1/2 big spoon
Improver	1 small spoon	1 1/2 small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1/2 small spoon	1 small spoon	1 1/4 small spoon

3.Sweet:

Ingredients \ Weight	450g	680g	900g
Water	70 ml	150 ml	240 ml
Egg	2	2	2
White sugar	4 small spoon	½ cup	½ cup
Salt	¼ small spoon	⅓ small spoon	½ small spoon
Plant oil	½ big spoon	1 big spoon	1½ big spoon
Strong flour	2 cups	2½ cup	3 cup
Defatted milk powder	1½ big spoon	2 big spoons	2½ big spoon
Improver	1 small spoon	1½ small spoon	2 small spoon
Dried yeast	½ small spoon	1 small spoon	1 small spoon
Use a mixer to whip the eggs and water must be beaten, add the other ingredients			

4. Cake:

Ingredients \ Weight	450g	680g	900g
Egg	2	3	4
Milk	60 ml	70 ml	80 ml
Butter(dissolved)	2 big spoon	3 big spoon	4 big spoon
Salt	¼ small spoon	¼ small spoon	½ small spoon
Sugar	⅓ cups	½ cups	¾ cups
Pastry flour	1 cups	1½ cups	2 cups
Cream of tartar	½ small spoon	1 small spoon	1½ small spoon
Vanilla extract	1 ¼ small spoon	1⅓ small spoon	1½ small spoon
Baking powder	1 big spoons	1½ big spoons	2 big spoons
Points:Please first will go to shell the eggs and sugar mixed with egg mixer mixing 4 minutes and even foaming, add the other ingredients to stir paste, add the bread barrel inside, start the program			

5. Whole Wheat:

Ingredients \ Weight	450g	680g	900g
Water	170 ml	230 ml	330 ml
Salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
White sugar	1½ big spoon	2 big spoon	2½ big spoon
Plant oil	½ big spoon	1 big spoon	1½ big spoon
Whole meal	1 cup	1¼ cup	1¾ cup
Strong flour	1 cup	1½ cup	2 cups
Defatted milk powder	1½ big spoon	1¾ big spoon	2 big spoon
Improver	1 small spoon	1½ small spoon	2 small spoon
Dried yeast	1 small spoon	1 small spoon	1¼ small spoon

6.Sandwich:

Ingredients \ Weight	450g	680g	900g
Water	120 ml	190 ml	260 ml
Egg	1	1	1
Salt	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon
White sugar	1½ big spoon	2 big spoons	2½ big spoon
Plant oil	1 big spoon	1½ big spoon	2 big spoons
Strong flour	2 cups	2¾ cup	3½ cup
Defatted milk powder	1¾ big spoon	1¾ big spoon	2 big spoons
Improver	1 small spoon	1½ small spoon	2 small spoon
Dried yeast	½ small spoon	1 small spoon	1¼ small spoon

7.Traditional dough:

This program is not to yeast but to knead the dough which is used to make out dumplings' wrappers and noodles with the pan unheated as well as no color and weight to choose.

8.Jam:

Strawberry jam		Banana jam	
Strawberry	400g(350ml) peeled	Banana	400g(350ml) peeled
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 small spoon	Lemon juice	1 small spoon
Cornstarch	30g	Cornstarch	30g
Ketchup		Apple jam	
Tomato	400g(350ml) peeled	Apple	400g(380ml)peeled and grinded
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 small spoon	Lemon juice	1 small spoon
Cornstarch	30g	Cornstarch	30g

• **Note:** When the jam's been done, please clean the pan or it will damage the paint coat resulting in the shortening of the appliance's life.

1. The complete jam should be put in clean bottles or plates and then be stored in the refrigerator to prevent from drying out.
2. The natural jam made by ourselves may be in density not as good as these with additives sold on the market but it doesn't mean something is wrong with our jam.
3. Better taste with the own-made bread.
4. Jam's density can be improved with adding 1/2~1½cups of edible pectin's.
5. Because of the fresh ingredients, please operate at room temperature (18-25°C).
6. The number of the ingredients should be appropriate, no exceeding the fixed number to prevent the ingredients from boiling in operation.
7. It will taste better if the jam ingredients are grinded by the blender (or chopped up by knife) firstly.

9. Yogurt bread:

Ingredients \ Weight	450g	680g	900g
Water	80 ml	140 ml	150g ml
Yogurt	100g	150g	200g
White sugar	1½ big spoon	2 big spoon	2½big spoon
Salt	½ small spoon	½small spoon	¾ small spoon
Plant oil	1 big spoon	1½big spoon	2 big spoons
Strong flour	2 cups	2¾ cup	3¾ cup
Improver	1 small spoon	1½small spoon	2 small spoon
Dried yeast	½ small spoon	1 small spoon	1¼ small spoon

10. Leavened dough:

Different dough can be made with different ingredients, which can serve as other food's raw materials.

11. Fast bread:

Ingredients \ Weight	700g
Water + 2 Eggs	Water 130ml + 2 Eggs (110ml)
Salt	¼small spoon
White sugar	2 big spoons
Plant oil	1 big spoons
Strong flour	2½cup
Defatted milk powder	2 big spoons
Improver	1½small spoon
Dried yeast	2½small spoon
Ingredients order	Not in order acceptable

12. Baking:

For the crisp-taste crusts, you can make the bread bake again for a while with pressing the “Bake” button.

(You can stop baking or change baking time during the process of baking.)

※·Points

The ingredients should be put into the pan exactly in order; a hole should be dug into the flour, no too much big or deep to avoid touching water and salt earlier during the operation of delayed bread-making.

1. The above dried yeast is Angle Brand that different brands' yeast is required in different application amount. And the amount of yeast depends on the change of room temperature with the normal being 20°C, that is, adding dried yeast properly if the room temperature is over-high and vice verse.
2. The requirement for flour is the pure-white quality, no sand, and no musty taste with being sieved by 100 meshes.
3. No use of metal tools (slice, knife or fork) to clean the pan in order to protect the pan carefully.
4. The hole located in the middle of stirring paddle should be cleaned, dropped little oil and put back to the pan to prevent from sticking the stirring paddle.
5. The power should be cut before you rub the inner bread maker with wet cloth or sponge.
6. Do not keep the pan in the water for a long time which will result in the bad operation of rotation axis. If the stirring paddle is stuck into the pan, you can pour some boiled water to drench it, which will make it easy to take out it after several minutes.

Warning: The maximum number of recipes is shown in the table below

Ingredients	Weight	1000g max
Water		500 ml max
Salt		2 small spoon max
Sugar		5 big spoons max
Plant oil		5 big spoons max
Strong flour		4 cup max
Defatted milk powder		5 big spoon max
Improver		5 small spoon max
Dried yeast		2 small spoon max

G.Function & Operation:







(If the data on time chart are different from the actual operating time, it's the result of technical development and subject to the actual operating time.)

Starting-up preparation:

1. Open the packing-box, check random documents or material and carefully read the user's introduction book.
2. The bread maker is limited to be used indoor and placed in a platform (kitchen's staging or desk) with the appliance's top being 11CM away from the wall, woodwork or any subject on the desk.
3. For the first time to use the appliance, please open the cover and take out the accessories like pan and stirring paddle to be cleaned by warm water with neutral cleanser.
4. Check if the ingredients are all ready or fresh.
5. Check if the power and plug accord with the requirements on the user's introduction book.

Operation:

1. Keyboards

1.  On/Off : Press to start or stop the operation by holding down for 3 secs.
2.  time +  time- :Press to set delay the program time.
3.  Browning Selection:Press to choose the browning color of light or dark.
4.  Weight Selection :Press to choose---450g/680g/900g weight of the bread size.
5.  Program Selection : Press to choose the programs from 1-12.

2. Programs introductions:

- 1) Basic:The basic bread program can be used for most bread recipes using white wheat flour.
- 2) French: The French bread program correspond to a recipe for traditional crusty French white bread.
- 3) Sweet: The sweet bread program is appropriate for recipes containing

more fat and sugar.

- 4) Cake: The cake program can be used to make pastries and cakes with baking powder.
- 5) Whole wheat: The whole wheat bread program should be selected when using whole wheat flour.
- 6) Sandwich: The program can be used to make sandwiches.
- 7) Whisk: The program is used to stir the dough without yeasting to make dumpling wrappers and the pan is not heated as well as no selection of color and weight.
- 8) Jam: The jam program automatically cooks the jam in the pan.
- 9) Yoghurt: The program cooks the bread mixed with yogurt which enjoys the taste of yogurt.
- 10) Dough: This program does not cook. It provides for kneading and proving for more than 4 hours. This yields dough with more highly developed aromas and we recommend that you cook it on the oven.
- 11) Fast bake: This program is equivalent to the basic bread program but is a faster version.
- 12) Bake: This program is designed specially to heat the completed bread again. The setting time is 1 hour but you can TIME+, TIME- the time for your preference and press ON/OFF to enter.







3. The practical example for bread making:

Notes: pay attention to the scale marks on the measuring tools when adding ingredients

Request: It's 1:20 p.m. now and a 680g-basic-bread with raisins is asked before 5:20 p.m.

Steps:

1. Take out the pan and add the ingredients as recommended recipe: 250ml water, 1½big spoon of oil, 2½big spoon of sugar, ½small spoon of salt, 2¾ cup of flour, 2 big spoons of milk powder, 1½small spoon of improver and dig a hole on the flour to be poured a small spoon of dried yeast, no touch with water.
2. Mount the pan on the body, tighten it and cover the shell. Prepare 80g-raisins and 40g-smashed nuts.
3. When the power is on, the appliance will beep once and the LCD shows 2:50 which means the basic bread programme with the operating time being 2.50 hours.

4. Press  Program Selection to display 1 to choose basic bread.
5. Press the  key to let the mark located under the position of 680g which means that you choose the 680g bread and the LCD accordingly shows the operating time 2:55.
6. Press  key to select dark or light. (The default color is light.)
7. The request is that the bread can be made at 5:25 p.m. which needs the appliance to delay the program. Thus you can press   to adjust to time 4:05 thus the bread will be completed within 4.05 hours.
8. Press  to start the appliance and then the LCD shows it will cost 4.05 hours and starts to count down and the LCD back light start to flash .
9. When the buzzer beeps 10 times constantly, open the cover and add the ready fruits into the pan.
10. Bread will be ready at 5:25p.m.

Notice:

Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions another bread is to be made only after the machine to be cool down .



The temp is above 45°C,LCD will show “HHH” except 12 program, buzzer beeps constantly

H.Maintenance

1. Cleaning

1. Pull out the power plug and cool down the appliance completely before cleaning.
2. Wipe the body by soft cloth with little neutral cleanser.
3. The pan should be wiped with wet cloth not the attrition sex scavenger (steel brush) to protect the stick coating.
4. Pour hot water into the pan if the stirring paddle is hard to lift and no attrition sex scavenger to wipe in case of damaging the stick coating.
5. All parts should be mounted back to the appliance after cleaning and wiping.

2. Troubleshooting guide for bread maker

NO.	Problem	Analysis	Solution
1	Heat- elimination tube smokes when baking.	Ingredients may stuck to the heat-tube or nearby. The tube is equipped with protection oil for the first time.	Pull out the plug and clean the heat-tube.
2	The middle of the bread is sunk with thick bottom.	Too much time to warm the bread in the pan caused too much loss of water.	Take out the bread as soon as it's done.
3	It's hard to take out the bread.	The kneading paddle is stuck to the axis of pan tightly.	Taking out the bread, pour hot water into the pan for 10 min and lift the kneading paddle, doing cleaning
4	The ingredients can't be mixed and stirred completely which results in the effect of baking.	1. Not proper program	Check if your recipe accords with the selected program.
		2. Press  which stops the operating program	If the breakdown time is over 20 min, re-organize the ingredients; if less than 20 min, just press ON/OFF to re-start the appliance.
		3. Open the cover several times when operation which results in drying and yellowing the bread.	Do not open the cover after yeasting.
		4. The resistance of kneading is too strong to make the dough stirred inadequately.	Check if the hole of the kneading paddle is broken Check if the kneading vane works well
5	The LCD shows "HHH" When pressing  .	The temperature in the oven is too hot to start the appliance.	Press START/STOP, pull out the plug, and take out the pan, open the cover to cool down the appliance.
6	Kneading sound heard, but no work actually.	The pan has not been mounted right or the dough is too much big to be kneaded.	Check if the pan is mounted right and if the dough is prepared as recipes and if the measurement is precise.
7	The dough is yeasted too big that reach the inner cover.	Too much flour or yeast or too high temperature	Properly reduce the number of yeast and flour

8	The dough is too big to push the surrounding flour out of the pan.	Too much liquids and yeast	Properly reduce the number of water and yeast
9	The size is too small.	The yeast is not enough or invalid or the water is too hot or the yeast is mixed with the salt.	Check if the yeast is valid and its amount.
10	After yeasting, the middle of dough is sunk when baking.	1.The flour is not gluten.	Use gluten flour or strong flour.
		2.Fast-speed and high-temperature yeasting	Operate under the room temperature
		3. Too much water	Reduce water according to the flour's water absorbability
11	The bread is too heavy and the tissues are too dense..	1. Too much flour and too little water	Reduce flour and add water
		2. Too many fruits	Reduce fruits and add yeasts
12	Cut apart the bread Too much holes	1. Too much water and not little salt	Reduce water and check if salt added
		2. Too hot water	Lower the temperature
13	There is flour stuck to the surface of the bread.	1. Too strong sticky and unfused ingredients like butter or banana.	When kneading, shovel the unfused ingredients on the dough with wooden shovel.
		2. Kneaded incompletely with too little water.	Check if the water is enough and the kneading operation works well.

Operating environment

Temperature : 15°C-34°C. Air humidity: less than 95% (at 25°C) .

No inflammability, corrosivity gas or electricity-conduction dust existing .

I. Accessories list:

Pan	1	Measuring cup	1
Stirring paddle	1	Measuring spoon	2
Introduction book	1	Hook	1

Inhalt

A.....	Sicherheitsempfehlungen
B.....	Spezifikationen
C.....	Bezeichnungen der Teile
D.....	Zutaten
E.....	Prinzip und Schritte der Brotherstellung
F.....	Empfohlene Rezepte
G.....	Funktionen und Bedienung
H.....	Pflege
I.....	Zubehörliste

A Sicherheitsempfehlungen:

- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Vertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, die dabei beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Landwirtschaftliche Betriebe
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen

wohnähnlichen Umgebungen

- Umgebungen wie Pensionen

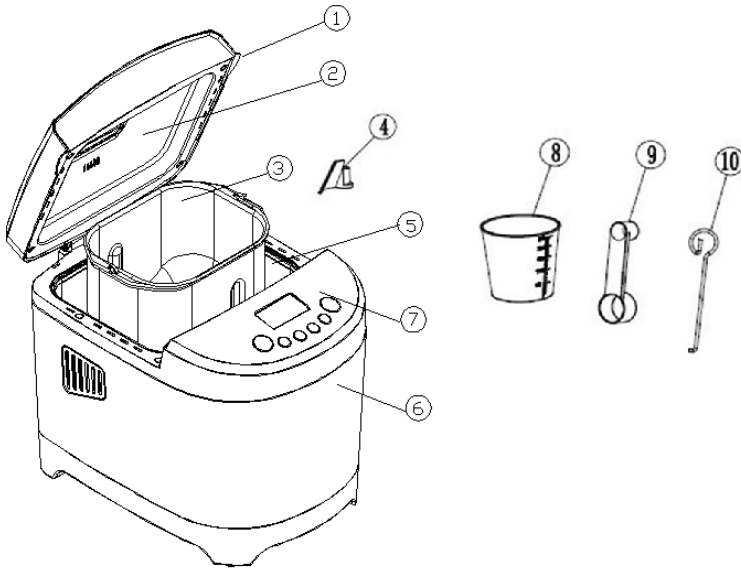
- **Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen:**
1. Bitte lesen Sie die Einleitungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
 2. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Bereich bestimmt.
 3. Das Gerät ist für 230-V-/10-A- oder Dreileitersteckdosen mit Erdung geeignet.
 4. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, reinigen oder Zubehör installieren.
 5. Nicht im Freien oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
 6. Es ist verboten, das Netzkabel, den Stecker und das Maschinengehäuse (mit Ausnahme der Form und der Knetschaufel) in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu legen.
 7. Es ist verboten, das Gerät in der Nähe von Wassererhitzern, Elektroheizungen, Elektroherden usw. aufzustellen.
 8. Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz vorhanden ist, um einen Abstand von mindestens 11 cm zur Umgebung einzuhalten.
 9. Vergewissern Sie sich, dass die Form ordnungsgemäß installiert ist und keine Steine wie Kerne oder brennbare Stoffe wie Papier im Gerät verbleiben.
 10. Reiben oder reinigen Sie die Form nicht mit Metalldrahtbürsten.
 11. Öffnen Sie während des Arbeitsprozesses nicht den Deckel und stecken Sie nicht die Hände in die Form, um Gefahren zu vermeiden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um die Form oder heiße Geräteteile anzufassen.
 12. Wenn das Netzkabel gebrochen ist, tauschen Sie es nicht selbst aus, sondern lassen Sie es von Fachpersonal austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
 13. Berühren Sie in der Arbeitsphase nicht die Oberfläche des Geräts, sondern nur die Tasten auf dem Bedienfeld.

B. Spezifikationen

Technische Daten Modell	Nennspannung	Nennleistung	Leistung der Heizungsrohre	Motorleistung	Verzögerungstimer
EBM-2003	220-240VAC/50-60Hz	480-600 W	500 W	90 W	10 Stunden max.

Hinweis: Wir behalten uns das Recht vor, technische Daten ohne vorherige Ankündigung zu aktualisieren.

C: Teile des Brotbackautomaten



(1) Bezeichnungen der Teile

1. Griff der Dachabdeckung
2. Deckel mit Fenster
3. Form
4. Knetschaufel
5. Backofen
6. Gehäuse
7. Bedienfeld
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Haken

Tastaturen:



Ein/Aus



Programmauswahl



Bräunungsauswahl



Zeit +



Zeit-



Gewichtsauswahl

(2) Programme

1. Einfaches Weißbrot
2. Französisches Brot
3. Süßes Brot
4. Kuchen
5. Vollkornbrot
6. Sandwich
7. Traditioneller Teig
8. Marmelade
9. Joghurtbrot
10. Hefeteig
11. Schnelles Brot
12. Backen

Signalton:

1. Nach dem Einschalten oder vor dem Zurücksetzen ertönt der Summer einmal.
2. Der Summer piept einmal, wenn jede Taste einmal gedrückt wird. Wenn die Tasten mehrmals hintereinander gedrückt werden, ertönt der Summer dementsprechend eine Zeit lang.
3. Der Summer piepst einmal, wenn die Taste „On /Off“ gedrückt wird.
4. Wenn die getrockneten Früchte in der Form gemischt werden sollen, piept der Summer 10 Mal während des Knetvorgangs.
5. Wenn das Brotbacken beendet ist, ertönt der Summer 12 Mal zur Erinnerung und geht dann in den Status des Warmhaltens über.
6. Arbeitszeit= Bereitschaftszeit + Ursprüngliche Sollarbeitszeit
Speicherzeit: Nachdem die Stromversorgung unterbrochen wurde, kann es sich daran erinnern, mindestens 20 Minuten lang in den Status vor dem Ausschalten zurückzukehren.
Hinweis: Die Innentemperatur des Brotbackautomaten muss auf unter 45 °C abgekühlt sein, bevor wieder normal geknetet werden kann.

D: Zutaten

Die Auswahl der Zutaten spielt eine wichtige Rolle bei der Brotherstellung, die sich darauf auswirken kann, ob Sie leckere Brote herstellen können oder nicht. Hier sind einige Referenzen.

1. Brotmehl

Brotmehl ist eine Art von Glutenmehl (manchmal auch Glutenmehl oder backstarkes Mehl mit hohem Proteingehalt genannt), das dazu beitragen kann, dass der Teig bei der Hefegärung seine Festigkeit behält. Im Vergleich zu allgemeinem Mehl enthält Brotmehl einen hohen Glutengehalt mit gutem Fasergewebe, was die beste Wahl als Brotbackzutat für weiche und leckere Brote sein sollte.

2. Allzweckmehl

Allzweckmehl wird aus Weich- und Hartweizen hergestellt und ist für schnelles Brot und Kuchen geeignet.

3. Roggenmehl

Roggenmehl ist eine Art ballaststoffreiches Mehl, das dem Weizenvollkornmehl, auch Graham-Mehl genannt, ähnlich ist. Und es muss mit Brotmehl gemischt werden, damit das Brot möglichst groß aufgeht.

4. Weizenvollkornmehl

Das Weizenvollkornmehl wird aus gemahlene Körnern mit Getreide und Kleie hergestellt. Das Weizenvollkornmehl ist schwerer als das Allzweckmehl, hat einen reicheren Nährwert, ein schwereres Brot, eine kleinere Größe und eine dickere Kruste. Die meiste Zeit wird das Weizenvollkornmehl immer mit Brotmehl gemischt, um hochwertige und leckere Brote herzustellen. So ist unser Gerät darauf eingestellt, die Vollkornbrote mit langer Rühr- und Gehzeit herzustellen.

5. Kuchenmehl

Das Kuchenmehl wird aus dem gemahlene Weichweizen oder eiweißarmen Weizen als spezielle Kuchenzutat hergestellt. Aufgrund der Herkunftsorte des Weizens, der Lebenszeiten, der Mahltechniken und der unterschiedlichen Lagerfähigkeit weisen die Mehle große Unterschiede in der Hefe- und Wasseraufnahme auf, obwohl alle Mehle ähnlich aussehen.

6. Maismehl/Hafermehl

Maismehl und Hafermehl sind die Zusatzstoffe, die relativ aus gemahlenem Mais und Hafer hergestellt werden, um das Aroma und den Geschmack von Broten zu erhöhen.

7. Hefe

Bäckerhefe gibt es in verschiedenen Formen: frisch in kleinen Würfeln, getrocknet und aktiv zur Rehydrierung oder getrocknet und instant. Frische Hefe wird in Supermärkten verkauft, aber Sie können auch frische Hefe in Ihrer örtlichen Bäckerei kaufen. In ihrer frischen oder getrockneten Form sollte die Hefe direkt mit den anderen Zutaten in die Backform Ihres Brotbackautomaten gegeben werden. Denken Sie daran, die frische Hefe mit den Fingern zu zerbröseln, damit sie sich leichter auflöst. Nur aktive Trockenhefe muss vor der Verwendung mit etwas lauwarmem Wasser angerührt werden.

Die folgenden Methoden können Ihnen helfen zu erkennen, ob Ihre Hefe frisch ist oder nicht:

- (1) Gießen Sie $\frac{1}{2}$ Glas Wasser (40–50 °C) in den Messbecher
- (2) Geben Sie einen Löffel Zucker in das Wasser und rühren Sie, bis er sich aufgelöst hat, und streuen Sie dann 2 Löffel Hefe auf die Wasseroberfläche
- (3) Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser für 10 min an einen warmen Ort, ohne umzurühren
- (4) Die von der Hefe produzierten Blasen erreichen die Marke von 1 TASSE. Wenn das nicht der Fall ist, ist Ihre Hefe nicht frisch.

8. Salz

Salz verleiht der Nahrung Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Es sollte nicht mit der Hefe in Kontakt kommen. Dank des Salzes ist der Teig fest, kompakt und geht nicht zu schnell auf. Außerdem verbessert es die Struktur des Teigs. Verwenden Sie kein grobes Salz oder Salzersatzstoffe.

9. Fette und Öle

Fette machen das Brot weicher und schmackhafter. Außerdem speichert es besser und länger. Zu viel Fett verlangsamt das Aufsteigen. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stücke, damit sie sich schließlich in der Zubereitung verteilt, oder weichen Sie sie auf.

10. Backpulver

Backpulver wird vor allem für Hefe-Schnellbrote und -kuchen verwendet, die keine Gehzeit benötigen, da es sich die Prinzipien der Chemie zunutze macht, um Lebensmittel weich zu machen.

11. Natron

Genau wie das Backpulver.

12. Zucker

Verwenden Sie weißen Zucker, braunen Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen unraffinierten Zucker oder Würfelzucker. Zucker dient als Nahrung für die Hefe, verleiht dem Brot seinen guten Geschmack und verbessert die Bräunung der Kruste. Künstliche Süßstoffe können nicht durch Zucker ersetzt werden, da die Hefe nicht mit ihnen reagiert.

13. Eier

Eier machen den Teig reicher, verbessern die Farbe des Brotes und fördern die Entwicklung des weichen, weißen Teils. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Menge der verwendeten Flüssigkeit proportional.

14. Wasser

Wasser rehydriert und aktiviert die Hefe. Es hydratisiert auch die Stärke im Mehl und hilft, den weichen, weißen Teil zu bilden. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden. Verwenden Sie Flüssigkeiten bei Raumtemperatur.

15. Wägen bei der Brotherstellung

Ein wichtiger Schritt bei der Brotherstellung ist das Abwiegen der Zutaten mit dem vorgeschriebenen Messbecher und Löffel, der sogar die Wirkung der Brote beeinflusst.

(1) Wiegen der flüssigen Bestandteile

Wasser, Milch und Milchpulverflüssigkeit sollten in einem speziellen Becher abgemessen werden, und Sie sollten die Skalenmarkierungen auf dem Becher waagrecht ablesen. Der Messbecher sollte sorgfältig gereinigt werden, um sicherzustellen, dass beim Abmessen von Öl oder beim Hinzufügen von Zutaten kein anderes Pulver übrig bleibt.

(2) Abmessen von getrocknetem Pulver

Das getrocknete Pulver, das mit dem Messbecher oder Löffel gemessen wird, sollte im natürlichen und lockeren Zustand sein und die Öffnung des Messbechers sollte abgestrichen werden, um eine genaue Messung zu gewährleisten.

(3) die Reihenfolge der Bestandteile

Im Allgemeinen sollte die Reihenfolge sein: Flüssigkeit, Ei plus Salz, Milchpulver. Das Mehl sollte nicht vollständig mit Flüssigkeit in Berührung kommen und dann die Hefe auf das getrocknete Mehl geben (keine Berührung von Hefe und Salz). Das Obst wird in die Form gegeben, wenn der Summer ertönt, nachdem der Teig eine Zeit lang gerührt wurde. Keine verderblichen Zutaten wie Eier oder Früchte, wenn Sie die Funktion des langen Timings verwenden.

16. Andere Zutaten

Sie können Zutaten nach Ihrem eigenen Geschmack hinzufügen, wie z. B. Trockenfrüchte, Käse, Nüsse, Joghurt, Vollkornmehlpulver, Vanille und Gewürze. Worauf Sie achten sollten, ist die Wassermenge. Zum Beispiel enthalten Käse, Milch und frisches Obst viel Wasser, das den Teig übermäßig befeuchtet, so dass wir entsprechend anpassen sollten, z. B. durch den Ersatz von getrocknetem Käse oder getrockneter Milch.

Wenn Sie sich mit den Funktionen des Brotbackautomaten vertraut gemacht haben, werden Sie natürlich verstehen, ob das Wasser für den Teig geeignet ist und wie Sie Wasser oder Aroma hinzufügen können.

Ein weiterer Punkt ist, dass Sie die Salzmenge beachten sollten, die die Gärgeschwindigkeit beeinflussen kann. Und einige Zutaten können gleich zu Beginn gemischt werden, wie z. B. Trockenmilchpulver und Joghurt, während andere, wie z. B. Teig, Nusssalat und Trockenfrüchte, erst hinzugefügt werden müssen, wenn der Summer beim Rühren piept.

E: Prinzip und Schritte der Brotherstellung

Brot ist eine Art weiches Backmittel, das auf der Grundlage der Zutaten Mehl, Hefe, Salz und Wasser mit entsprechendem Zucker, Öl, Milchpulver, Eiern, Früchten und Zusatzstoffen aufgehen und gebacken wird.

Hier ist die Arbeitstheorie des Haushaltsbrotbackautomaten: Das Gerät imitiert den Arbeitsablauf von Bäckereien oder Brotfabriken mit künstlicher Intelligenz, was die Herstellung von Broten zu Hause einfach machen kann. Das Gerät kann gedrückt werden, um die Aufgaben des Knetens, Hefegärens, Ruhens, Aufgehens, Backens und Erwärmens auf der Grundlage aller Zutaten im Einführungsbuch automatisch zu erledigen. Die Bedienung des Teigrührens ist durch den Einsatz eines unidirektionalen Antriebs und die Steuerung des Teigaufgehens und der Backtemperatur durch den Einsatz einer MCU hervorragend.

Betriebsprozess: Sobald das Gerät gestartet wird, prüft die MCU automatisch, ob die Arbeitsumgebung und der Temperaturtransmitter für den Betrieb geeignet sind oder nicht.

Nach der Prüfung beginnt der Motor, die Zutaten über das Antriebssystem zu rühren und das Programm beginnt, die Heizung der Röhren, die Arbeitstemperatur des Ofens und die Hefe zu steuern. Gleichzeitig blüht die Hefe im Teig auf und produziert viel Kohlenstoffoxidation, wodurch das Brot weich wird und expandiert. Das Mehl in der Form wird während des Rührvorgangs vollständig mit allen Zutaten vermischt und dehnt sich dann während des Aufgehens zur größten Größe aus, um schließlich zu Brot gebacken zu werden.

Das Steuersystem besteht aus einem Leistungspanel und einem Bedienfeld, das das Nervenzentrum des Geräts ist und alle Arten von Brot- oder Kuchenbackmethoden speichert. Je nach Wunsch können die Funktionen Hefe und Backen sowie Rühren über Ein/Aus des Motors gewählt werden, um die Brote mit flacher oder tiefer Farbe oder unterschiedlicher Kruste mit unterschiedlicher Dicke herzustellen.

Der Teig wird über das Heizrohr in der Form erhitzt, um den Ofen auf die Hefe- oder Backtemperatur zu bringen, und dann erhält das Bedienfeld die Temperaturrückmeldung über einen Messwertgeber, um den Ein-/Aus-Betrieb des Heizrohrs zu steuern. Wenn der Thermistor defekt ist, heizt sich das Rohr ständig auf, was zum Betrieb der Hefe führt. Und wenn die Ofentemperatur einen bestimmten Grad überschreitet, wird die Sicherung zum Schutz des Geräts ausgelöst.

Die folgenden Formeln dienen als Referenz:

1. Messen Sie die Zutaten ab, bevor Sie sie in die Form geben
2. Mit Wasser bei 20 °C
3. Montieren Sie die Form und schließen Sie den Deckel
4. Einstecken und einmal piepen lassen
5. Wählen Sie das Programm und drücken Sie die Taste „on/off“
6. 10-maliges Piepen, wenn das Brot fertig ist und automatisch in den einstündigen Aufwärmvorgang übergehen (Programm 7,8,10 erwarten)
7. Wenn die Funktion der Erwärmung nicht benötigt wird, können Sie die Taste „on/off“ 3 Sekunden lang drücken, um das Programm zu beenden.
8. Wenn Sie mit dem Brotbacken fertig sind, fangen Sie den Haken ein und halten dann den Griff fest, um die Form mit dem Handtuch anzuheben.
9. Gießen Sie das Brot und den Rührquirl aus der Form (vermeiden Sie verbrannte Hände)
10. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden

F: Empfohlene Rezepte: (Die folgenden Rezepte dienen nur als Referenz, die Sie Ihrem eigenen Geschmack und Aroma anpassen können.)

Der Messbereich des folgenden Bechers ist 250 ml, der TL ist

5 ml und der EL ist 15 ml. Eine Tasse Mehl wiegt 150 g, eine Tasse Wasser 250 g, ein TL Salz 6 g, ein TL Trockenhefe 3,5 g, ein TL Backtriebmittel 4,5 g, ein TL Natron 6 g, ein TL Weinstein 3. 5 g, ein EL Zucker 14 g, ein EL Rosinen 7 g, ein EL Nüsse 6 g, ein EL Milchpulver 6,5 g, ein EL Öl 16 g, und ein Ei 50–60 g. Bevor Sie die Flüssigkeiten mit den am Gerät angebrachten Werkzeugen messen, müssen die Messwerkzeuge auf eine flache Oberfläche gestellt werden und unsere Augen müssen mit der horizontalen Linie übereinstimmen; bevor Sie die Feststoffe mit den am Gerät angebrachten Werkzeugen messen, müssen die Messwerkzeuge auf eine flache Oberfläche gestellt werden und wir sollten vermeiden, dass sich die Zutaten stapeln, um das gesamte Gleichgewicht zu stören.

1. Einfach:

Zutaten \ Gewicht	450 g	680 g	900 g
Wasser	160 ml	220 ml	300 ml
Salz	⅓ TL	½ TL	1 TL
Zucker	2 EL	2½ EL	3 EL
Pflanzenöl	1 EL	1½ EL	2 EL
backstarkes Mehl	2 Tassen	2¾ Tassen	3¾ Tassen
Entfettetes Milchpulver	1½ EL	2 EL	2½ EL
Backtriebmittel	1 TL	1½ TL	2 TL
Getrocknete Hefe	½ TL	1 TL	1¼ TL

2. Französisch:

Zutaten \ Gewicht	450 g	680 g	900 g
Wasser	160 ml	220 ml	300 ml
Salz	⅓ TL	1¼ TL	1½ TL
Zucker	1½ EL	2 EL	2½ EL
Pflanzenöl	½ EL	1 EL	1¼ EL
backstarkes Mehl	2 Tassen	2¾ Tassen	3¾ Tassen
Entfettetes Milchpulver	1½ EL	2 EL	2½ EL
Backtriebmittel	1 TL	1½ TL	2 TL
Getrocknete Hefe	½ TL	1 TL	1¼ TL

3. Süß:

Zutaten \ Gewicht	450 g	680 g	900 g
Wasser	70 ml	150 ml	240 ml
Ei	2	2	2
Weißer Zucker	4 TL	½ Tasse	½ Tassen
Salz	¼ TL	½ TL	½ TL
Pflanzenöl	½ EL	1 EL	1½ EL
backstarkes Mehl	2 Tassen	2½ Tassen	3 Tassen
Entfettetes Milchpulver	1½ EL	2 EL	2½ EL
Backtriebmittel	1 TL	1½ TL	2 TL
Getrocknete Hefe	½ TL	1 TL	1 TL
Verwenden Sie einen Mixer, um die Eier und das Wasser zu schlagen, fügen Sie die anderen Zutaten hinzu			

4. Kuchen:

Zutaten \ Gewicht	450 g	680 g	900 g
Ei	2	3	4
Milch	60 ml	70 ml	80 ml
Butter (aufgelöst)	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	¼ TL	¼ TL	½ TL
Zucker	½ Tassen	½ Tassen	¾ Tassen
Gebäckmehl	1 Tassen	1½ Tassen	2 Tassen
Weinstein	½ TL	1 TL	1½ TL
Vanille-Extrakt	1¼ TL	1½ TL	1½ TL
Backpulver	1 EL	1½ EL	2 EL
Punkte: Bitte gehen Sie zuerst auf die Form die Eier und Zucker gemischt mit Ei-Mixer mischen 4 Minuten und sogar schäumend, fügen Sie die anderen Zutaten hinzu, um den Teig zu rühren, fügen Sie das Brot Lauf innen, starten Sie das Programm			

5. Vollkornweizen:

Zutaten \ Gewicht	450 g	680 g	900 g
Wasser	170 ml	230 ml	330 ml
Salz	½ TL	½ TL	1 TL
Weißer Zucker	1½ EL	2 EL	2½ EL
Pflanzenöl	½ EL	1 EL	1½ EL
Ganze Mahlzeit	1 Tasse	1¼ Tassen	1¾ Tassen
backstarkes Mehl	1 Tasse	1½ Tassen	2 Tassen
Entfettetes Milchpulver	1½ EL	1¾ EL	2 EL
Backtriebmittel	1 TL	1½ TL	2 TL
Getrocknete Hefe	1 TL	1 TL	1¼ TL

6. Sandwich:

Zutaten \ Gewicht	450 g	680 g	900 g
Wasser	120 ml	190 ml	260 ml
Ei	1	1	1
Salz	½ TL	½ TL	½ TL
Weißer Zucker	1½ EL	2 EL	2½ EL
Pflanzenöl	1 EL	1½ EL	2 EL
backstarkes Mehl	2 Tassen	2¾ Tassen	3½ Tassen
Entfettetes Milchpulver	1¾ EL	1¾ EL	2 EL
Backtriebmittel	1 TL	1½ TL	2 TL
Getrocknete Hefe	½ TL	1 TL	1¼ TL

7. Traditioneller Teig:

Dieses Programm dient nicht zum Hefegären, sondern zum Kneten des Teigs, der zur Herstellung von Knödelhüllen und Nudeln verwendet wird, wobei die Form nicht erhitzt wird und auch keine Farbe und kein Gewicht gewählt werden kann.

8. Marmelade:

Erdbeerkonfitüre		Bananenmarmelade	
Erdbeere	400 g (350 ml) geschält	Banane	400 g (350 ml) geschält
Weißer Zucker	350 g	Weißer Zucker	350 g
Zitronensaft	1 TL	Zitronensaft	1 TL
Speisestärke	30 g	Speisestärke	30 g
Ketchup		Apfelmarmelade	
Tomate	400 g (350 ml) geschält	Apfel	400 g (380 ml) geschält und gerieben
Weißer Zucker	350 g	Weißer Zucker	350 g
Zitronensaft	1 TL	Zitronensaft	1 TL
Speisestärke	30 g	Speisestärke	30 g

Hinweis: Reinigen Sie die Form, wenn die Marmelade fertig ist, sonst wird die Lackschicht beschädigt, was die Lebensdauer des Geräts verkürzt.

1. Die fertige Marmelade sollte in saubere Flaschen oder Teller gefüllt und dann im Kühlschrank aufbewahrt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
2. Die von uns selbst hergestellte natürliche Marmelade mag in der Dichte nicht so gut sein wie die mit Zusatzstoffen, die auf dem Markt verkauft werden, aber das bedeutet nicht, dass mit unserer Marmelade etwas nicht stimmt.
3. Besserer Geschmack mit dem selbstgebackenen Brot.
4. Die Dichte der Konfitüre kann durch Zugabe von 1/2~1½ Tassen essbarem Pektin verbessert werden.
5. Wegen der frischen Zutaten bitte bei Raumtemperatur (18–25 °C) betreiben.
6. Die Anzahl der Zutaten sollte angemessen sein und die festgelegte Anzahl nicht überschreiten, damit die Zutaten im Betrieb nicht kochen.
7. Es schmeckt besser, wenn die Marmeladenzutaten zuerst im Mixer zerkleinert (oder mit dem Messer zerkleinert) werden.

9. Joghurt-Brot:

Zutaten \ Gewicht	450 g	680 g	900 g
Wasser	80 ml	140 ml	150 g ml
Joghurt	100 g	150 g	200 g
Weißer Zucker	1½ EL	2 EL	2½ EL
Salz	½ TL	½ TL	¾ TL
Pflanzenöl	1 EL	1½ EL	2 EL
backstarkes Mehl	2 Tassen	2¾ Tassen	3¾ Tassen
Backtriebmittel	1 TL	1½ TL	2 TL
Getrocknete Hefe	½ TL	1 TL	1¼ TL

10. Hefeteig:

Verschiedene Teige können mit unterschiedlichen Zutaten hergestellt werden, die als Ausgangsmaterial für andere Lebensmittel dienen können.

11. Schnelles Brot:

Zutaten \ Gewicht	700 g
Wasser + 2 Eier	Wasser 130 ml + 2 Eier (110 ml)
Salz	¼ TL
Weißer Zucker	2 EL
Pflanzenöl	1 EL
backstarkes Mehl	2½ Tassen
Entfettetes Milchpulver	2 EL
Backtriebmittel	1½ TL
Getrocknete Hefe	2½ TL
Zutatenreihenfolge	Nicht in Ordnung akzeptabel

12. Backen:

Für eine knusprige Kruste können Sie das Brot durch Drücken der Taste „Bake“ nochmals eine Weile backen lassen. (Sie können den Backvorgang abbrechen oder die Backzeit während des Backvorgangs ändern.)

※-Punkte

Die Zutaten sollten genau in der Reihenfolge in die Form gegeben werden; ein Loch sollte in das Mehl gemacht werden, nicht zu groß oder tief, um zu vermeiden, dass Wasser und Salz früher während des Vorgangs der verzögerten Brotherstellung berührt werden.

1. Die oben genannte Trockenhefe ist Angle Brand, dass die Hefe verschiedener Marken in unterschiedlicher Einsatzmenge benötigt wird. Und die Hefemenge hängt von der Veränderung der Raumtemperatur ab, wobei der Normalwert bei 20 °C liegt, d. h. die Zugabe von Trockenhefe ist richtig, wenn die Raumtemperatur zu hoch ist und andersherum.
2. Die Anforderung an das Mehl ist die reinweiße Qualität, kein Sand und kein muffiger Geschmack bei einer Siebung durch 100 Maschen.
3. Keine Verwendung von Metallwerkzeugen (Messer oder Gabel) zum Reinigen der Form, um die Form zu schonen.
4. Das Loch in der Mitte des Rührers sollte gereinigt, mit etwas Öl beträufelt und wieder in die Form gelegt werden, um ein Verkleben des Rührers zu verhindern.
5. Schalten Sie den Strom ab, bevor Sie den inneren Brotbackautomaten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abreiben.
6. Lassen Sie die Form nicht lange im Wasser stehen, da dies zu einer schlechten Funktion der Drehachse führt. Wenn der Rührquirl in der Form feststeckt, können Sie ihn mit etwas abgekochtem Wasser tränken, so dass er sich nach einigen Minuten leicht herausnehmen lässt.

Warnung: Die maximale Anzahl von Rezepten ist in der folgenden Tabelle angegeben

Zutaten	Gewicht	1000 g max.
Wasser		500 ml max.
Salz		2 TL max.
Zucker		Maximal 5 EL
Pflanzenöl		Maximal 5 EL
backstarkes Mehl		4 Tassen max.
Entfettetes Milchpulver		5 EL max.
Backtriebmittel		5 TL max.
Getrocknete Hefe		2 TL max.

G. Funktion und Bedienung:







(Wenn die Daten im Zeitdiagramm von der tatsächlichen Betriebszeit abweichen, ist dies das Ergebnis der technischen Entwicklung und hängt von der tatsächlichen Betriebszeit ab)

Vorbereitung:

1. Öffnen Sie den Verpackungskarton, prüfen Sie zufällige Dokumente oder Materialien und lesen Sie das Einführungsbuch sorgfältig durch.
2. Der Brotbackautomat darf nur in Innenräumen verwendet und auf einer Plattform (Küchenbühne oder Schreibtisch) aufgestellt werden, wobei die Oberseite des Geräts 11 cm von der Wand, der Holzverkleidung oder einem Gegenstand auf dem Schreibtisch entfernt sein muss.
3. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, öffnen Sie bitte den Deckel und nehmen Sie das Zubehör wie Form und Rührquirl heraus, um es mit warmem Wasser und Neutralreiniger zu reinigen.
4. Prüfen Sie, ob die Zutaten alle fertig oder frisch sind.
5. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung und der Stecker mit den Anforderungen im Einführungsbuch des Benutzers übereinstimmen.

Betrieb:

1. Tastaturen

1.  Ein/Aus: Drücken Sie diese Taste, um den Vorgang zu starten oder zu stoppen, indem Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2.  Zeit +  Zeit-: Drücken Sie diese Taste, um die Verzögerung der Programmzeit einzustellen.
3.  Bräunungsauswahl: Drücken Sie die Taste, um die Bräunungsfarbe hell oder dunkel zu wählen.
4.  Gewichtsauswahl: Drücken Sie die Taste, um das Gewicht der Brotgröße zu wählen---450 g/680 g/900 g.
5.  Programmauswahl: Drücken Sie , um die Programme von 1–12 zu wählen.

2. Programme werden vorgestellt:

- 1) Einfach: Das einfache Brotprogramm kann für die meisten Brotrezepte mit weißem Weizenmehl verwendet werden.
- 2) Französisch: Das französische Brotprogramm entspricht einem Rezept für traditionelles, knuspriges französisches Weißbrot.
- 3) Süß: Das Programm für süßes Brot ist für Rezepte geeignet, die mehr Fett und Zucker enthalten.
- 4) Kuchen: Das Kuchenprogramm kann zur Herstellung von Gebäck und Kuchen mit Backpulver verwendet werden.
- 5) Vollkornweizen: Bei Verwendung von Vollkornmehl sollte das Vollkornbrotprogramm gewählt werden.
- 6) Sandwich: Das Programm kann zur Herstellung von Sandwiches verwendet werden.
- 7) Schneebesen: Das Programm dient zum Rühren des Teigs ohne Hefe zur Herstellung von Knödelhüllen und die Form wird nicht erhitzt sowie keine Auswahl von Farbe und Gewicht.
- 8) Marmelade: Das Marmeladenprogramm kocht automatisch die Marmelade in der Form.
- 9) Yoghurt: Das Programm kocht das mit Joghurt vermischte Brot, das den Geschmack des Joghurts genießt.
- 10) Teig: Dieses Programm kocht nicht. Es sieht ein Kneten und Gären von mehr als 4 Stunden vor. Dies ergibt einen Teig mit stärker ausgeprägten Aromen und wir empfehlen, ihn im Ofen zu garen.
- 11) Schnelles Backen: Dieses Programm entspricht dem einfachen Brotprogramm, ist aber eine schnellere Version.
- 12) Backen: Dieses Programm ist speziell dafür ausgelegt, das fertige Brot wieder aufzuwärmen. Die Einstellzeit beträgt 1 Stunde, aber Sie können TIME+, TIME- die Zeit für Ihre Präferenz und drücken Sie ON/OFF, um einzugeben.

3. Das praktische Beispiel für die Brotherstellung:







Hinweise: Achten Sie beim Hinzufügen von Zutaten auf die Skalenmarkierungen an den Messwerkzeugen

Anfrage: Es ist jetzt 13:20 Uhr und es wird um ein einfaches 680-g-Brot mit Rosinen vor 17:20 Uhr gebeten.

Schritte:

1. Nehmen Sie die Form heraus und fügen Sie die Zutaten gemäß dem empfohlenen Rezept hinzu: 250 ml Wasser, 1½ EL Öl, 2½

EL Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Salz, $2\frac{3}{4}$ Tassen Mehl, 2 EL Milchpulver, $1\frac{1}{2}$ TL Backtriebmittel und ein Loch in das Mehl machen, in das ein TL Trockenhefe gegossen wird, keine Berührung mit Wasser.

2. Montieren Sie die Form auf das Gehäuse, ziehen Sie sie fest und decken Sie die Form ab. Bereiten Sie 80 g Rosinen und 40 g gehackte Nüsse vor.
3. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, ertönt ein Signalton und die LCD-Anzeige zeigt 2:50 an, was das einfache Brotprogramm mit einer Betriebszeit von 2,50 Stunden bedeutet.
4. Drücken Sie  Programmauswahl bis zur Anzeige 1, um das einfache Brot zu wählen.
5. Drücken Sie die Taste , damit sich die Markierung unter der Position von 680 g befindet, was bedeutet, dass Sie das 680-g-Brot auswählen und das LCD entsprechend die Betriebszeit 2:55 anzeigt.
6. Drücken Sie die Taste , um dunkel oder hell zu wählen. (Die Standardfarbe ist hell.)
7. Die Anfrage ist, dass das Brot um 17:25 Uhr gemacht werden kann, was das Gerät braucht, um das Programm zu verzögern. Sie können also   drücken, um die Zeit 4:05 einzustellen, so dass das Brot in 4,05 Stunden fertig ist.
8. Drücken Sie , um das Gerät zu starten. Die LCD-Anzeige zeigt an, dass das Gerät 4,05 Stunden benötigt und beginnt herunterzuzählen, und die LCD-Hintergrundbeleuchtung beginnt zu blinken.
9. Wenn der Summer 10 Mal konstant piept, öffnen Sie den Deckel und geben Sie die fertigen Früchte in die Form.
10. Das Brot wird um 17:25 Uhr fertig sein.

Hinweis:

Die Brotherstellung ist sehr empfindlich gegenüber Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen, ein weiteres Brot darf erst nach Abkühlung der Maschine hergestellt werden.



Wenn die Temperatur über 45 °C liegt, zeigt das LCD „HHH“ an, außer bei 12 Programmen, Summer piept ständig

H. Wartung

1. Reinigung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie den Körper mit einem weichen Tuch und etwas Neutralreiniger ab.
3. Die Form sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, nicht mit dem Abriebschutz (Stahlbürste), um die Stick-Beschichtung zu schützen.
4. Gießen Sie heißes Wasser in die Form, wenn sich der Rührquirl nur schwer anheben lässt, und wischen Sie ihn nicht ab, um die Klebebeschichtung nicht zu beschädigen.
5. Alle Teile sollten nach dem Reinigen und Abwischen wieder am Gerät montiert werden.

2. Fehlersuchanleitung für Brotbackautomaten

NR.	Problem	Analyse	Lösung
1	Wärmeabfuhrrohr raucht beim Backen.	Zutaten können am Wärmerohr oder in dessen Nähe anhaften. Das Rohr ist erstmalig mit Schutzöl ausgestattet.	Ziehen Sie den Stecker heraus und reinigen Sie das Wärmrohr.
2	Die Mitte des Brotes ist mit dickem Boden eingesunken.	Zu viel Zeit zum Erwärmen des Brotes in der Form führte zu einem zu hohen Wasserverlust.	Nehmen Sie das Brot heraus, sobald es fertig ist.
3	Es ist schwer, das Brot herauszunehmen.	Die Knetschaufel ist fest mit der Achse der Form verbunden.	Entnehmen Sie das Brot, gießen Sie 10 min lang heißes Wasser in die Form und heben Sie das Knetpaddel an, um es zu reinigen
4	Die Zutaten können nicht vollständig vermischt und verrührt werden, wodurch der Effekt des Backens entsteht.	1. Nicht geeignetes Programm	Prüfen Sie, ob Ihr Rezept mit dem gewählten Programm übereinstimmt.
		2. Drücken Sie  , um das Betriebsprogramm zu beenden	Wenn die Ausfallzeit mehr als 20 min beträgt, ordnen Sie die Zutaten neu an; wenn weniger als 20 min, drücken Sie einfach ON/OFF, um das Gerät neu zu starten.
		3. Öffnen Sie den Deckel während des Betriebs mehrmals, was zum Austrocknen und Vergilben des Brotes führt.	Öffnen Sie den Deckel nach dem Hefevorgang nicht.
		4. Der Widerstand beim Kneten ist zu stark, so dass der Teig nur unzureichend gerührt wird.	Prüfen Sie, ob das Loch der Knetschaufel kaputt ist Prüfen Sie, ob die Knetschaufel gut funktioniert
5	Das LCD zeigt „HHH“  an, wenn Sie drücken.	Die Temperatur im Ofen ist zu heiß, um das Gerät zu starten.	Drücken Sie START/STOP, ziehen Sie den Stecker und nehmen Sie die Form heraus, öffnen Sie die Abdeckung, um das Gerät abzukühlen.
6	Knetgeräusch gehört, aber eigentlich keine Arbeit.	Die Form wurde nicht richtig montiert oder der Teig ist zu groß zum Kneten.	Prüfen Sie, ob die Form richtig montiert ist und ob der Teig wie in den Rezepten beschrieben zubereitet wurde und ob die Maße genau sind.
7	Der Hefeteig ist so groß, dass er die innere Abdeckung erreicht.	Zu viel Mehl oder Hefe oder zu hohe Temperatur	Richtig reduzieren die Anzahl der Hefe und Mehl

8	Der Teig ist zu groß, um das umgebende Mehl aus der Form zu drücken.	Zu viel Flüssigkeit und Hefe	Richtig reduzieren Sie die Anzahl von Wasser und Hefe
9	Die Größe ist zu klein.	Die Hefe ist zu wenig oder ungültig oder das Wasser ist zu heiß oder die Hefe ist mit dem Salz vermischt.	Prüfen Sie, ob die Hefe gültig ist und wie hoch sie ist.
10	Nach der Hefeteigführung ist die Mitte des Teiges beim Backen eingesunken.	1. Das Mehl ist nicht glutenhaltig.	Verwenden Sie Glutenmehl oder kräftiges Mehl.
		2. Schnelle und Hochtemperatur-Hefe	Betrieb unter Raumtemperatur
		3. Zu viel Wasser	Reduzieren Sie das Wasser entsprechend der Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls
11	Das Brot ist zu schwer und die Fasern sind zu dicht.	1. Zu viel Mehl und zu wenig Wasser	Mehl verkleinern und Wasser hinzufügen
		2. Zu viele Früchte	Früchte einkochen und Hefe hinzufügen
12	Schneiden Sie das Brot auseinander Zu viele Löcher	1. Zu viel Wasser und zu wenig Salz	Wasser reduzieren und prüfen, ob Salz hinzugefügt wurde
		2. Zu heißes Wasser	Senken Sie die Temperatur
13	Es klebt Mehl an der Oberfläche des Brotes.	1. Zu stark klebrige und unverarbeitete Zutaten wie Butter oder Banane.	Schaufeln Sie beim Kneten die nicht verarbeiteten Zutaten mit einer Holzschaufel auf den Teig.
		2. Unvollständig geknetet mit zu wenig Wasser.	Prüfen Sie, ob das Wasser ausreichend ist und der Knetvorgang gut funktioniert.

Betriebsumgebung

Temperatur: 15 °C–34 °C. Luftfeuchtigkeit: weniger als 95 % (bei 25 °C).

Keine Entflammbarkeit, korrosives Gas oder elektrisch leitender Staub vorhanden.

I. Zubehörliste:

Form	1	Messbecher	1
Rührpaddel	1	Messlöffel	2
Einführungsbuch	1	Haken	1

(FR) Table des matières

A	Recommandations relatives à la sécurité
B	Caractéristiques techniques
C	Nom des pièces
D	Ingrédients
E	Principe et étapes de fabrication du pain
F	Recettes recommandées
G	Fonctionnement
H	Entretien
I	Liste des accessoires

A Recommandations relatives à la sécurité :

- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger**
- **Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus, sous la supervision d'un adulte ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et qu'ils comprennent les risques encourus.**
- **Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales amoindries, ou sans expérience ni connaissance, si celles-ci sont supervisées ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et qu'elle comprennent les risques encourus.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- **Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont surveillés et ont plus de 8 ans.**
- **Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans**
- **Cet appareil ne doit pas être plongé dans l'eau**
- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :**
 - **Coin cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail**
 - **Fermes**
 - **Par les clients des hôtels, motels et autres**

environnements de type résidentiel

- Environnements de type chambres d'hôtes

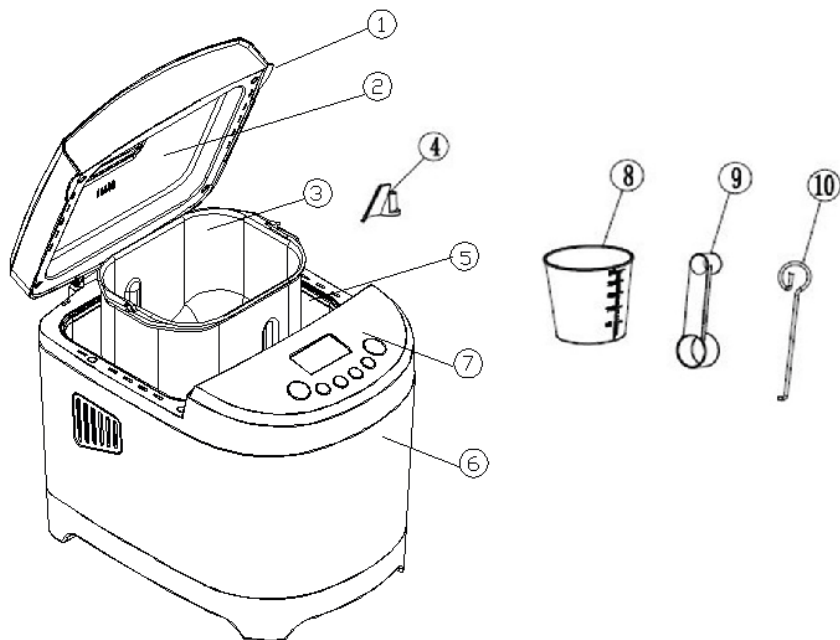
- **Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé :**
1. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les présentations.
 2. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et non pour un usage commercial.
 3. L'appareil est adapté à des prises électriques 230V / 10A ou à trois fils avec prise de terre.
 4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous nettoyez ou installez des accessoires.
 5. Ne pas utiliser à l'air libre ou dans des endroits très humides.
 6. Ne pas mettre la ligne électrique, la prise et le corps de la machine (à l'exception de la casserole et de la palette de pétrissage) dans l'eau ou tout autre liquide.
 7. Ne pas placer l'appareil à proximité d'un chauffe-eau, d'un radiateur électrique, d'une cuisinière électrique, etc.
 8. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour de l'appareil pour le maintenir à au moins 11 cm des environs.
 9. Vérifiez l'installation de la casserole et assurez-vous qu'il n'y a aucune pierre, noyau ou tout matériau inflammable, comme du papier resté à l'intérieur de l'appareil.
 10. Ne frottez pas et ne nettoyez pas la casserole avec des brosses métalliques.
 11. Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, n'ouvrez pas le couvercle et ne mettez pas les mains dans la casserole pour éviter tout danger. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la casserole ou les parties chaudes de l'appareil.
 12. Si le cordon d'alimentation est cassé, ne le remplacez pas vous-même : contactez plutôt un professionnel pour éviter les chocs électriques.
 13. Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, ne touchez pas sa surface, à l'exception des boutons du panneau de commande.

B. Caractéristiques techniques

Technique Données Modèle	Tension nominale	Puissance nominale	Puissance du tube chauffant	Puissance du moteur	Temporisateur
EBM-2003	220-240VAC/50-60Hz	480-600 W	500 W	90 W	10 heures max

Remarque : nous nous réservons le droit de mettre à jour les données techniques sans préavis.

C : Pièces de la machine à pain



(1) Nom des pièces

1. Poignée du couvercle de toit 2. Couvercle avec fenêtre 3. Bac 4. Pale de pétrissage 5. Four 6. Corps 7. Panneau de commande 8. Tasse doseuse 9. Cuillère doseuse 10. Crochet

Panneaux de commande :



On/Off



Sélection du programme



Sélection du brunissement



heure +



heure -



Sélection du poids

(2) Programmes

1. Pain blanc de base
2. Pain français
3. Pain sucré
4. Gâteau
5. Pain de blé entier
6. Sandwich
7. Pâte traditionnelle
8. Confiture
9. Pain au yaourt
10. Pâte levée
11. Pain rapide
12. Cuisson au four

Bip sonore :

1. Lorsque l'appareil est sous tension ou avant la réinitialisation, le buzzer émet un bip.
2. Le buzzer émet un bip chaque fois que vous appuyez une fois sur un bouton. Si vous appuyez sur les boutons plusieurs fois en une fois, le buzzer émettra un bip sonore pendant un certain temps.
3. Le buzzer émettra un bip lorsque vous appuyez sur « On / Off ».
4. Lorsque des fruits secs doivent être mélangés dans la casserole, le buzzer émet 10 bips pendant le processus de pétrissage.
5. Lorsque la fabrication du pain est terminée, le buzzer émettra 12 bips pour faire un rappel, puis passera à l'état de maintien au chaud.
6. Temps de travail = Temps de pause + temps de travail initial
Durée de la mémoire : Lorsque vous éteignez l'appareil, il mémorise l'état avant la mise hors tension pendant au moins 20 minutes.

Remarque :

La température intérieure de la machine à pain doit être refroidie en dessous de 45° C avant de pouvoir procéder à nouveau à un pétrissage normal.

D : Ingrédients

Le choix des ingrédients joue un rôle important dans la fabrication du pain, car ceux-ci affectent directement sa qualité. Voici quelques points de référence.

1. Farine à pain

La farine à pain est une sorte de farine de gluten (parfois appelée farine de gluten ou farine forte à haute teneur en protéines) qui peut aider à conserver la force de la pâte lors de la levure. Par rapport à la farine standard, la farine à pain contient une teneur élevée en gluten avec un bon tissu fibreux, ce qui en fait le meilleur choix comme ingrédient pour la fabrication de pains tendres et délicieux.

2. Farine tout usage

La farine tout usage est faite de blé tendre et dur qui convient au pain et aux gâteaux rapides.

3. Farine de seigle

La farine de seigle est une sorte de farine riche en fibres qui est similaire à la farine de blé entier, également appelée farine graham. Elle doit être mélangée avec de la farine à pain pour lever le pain le plus possible.

4. Farine de blé entier

La farine de blé entier est fabriquée à partir de grains broyés avec des céréales et du son. La farine de blé entier est plus lourde que la farine tout usage avec une nutrition plus riche, un pain plus lourd, une taille plus petite et une croûte plus épaisse. La plupart du temps, la farine de blé entier est toujours mélangée à de la farine à pain pour faire des pains délicieux et de haute qualité. Ainsi, notre appareil a été conçu pour faire des pains de blé entier avec remuage et levurage longs.

5. Farine à gâteau

La farine à gâteau est fabriquée à partir de blé tendre moulu ou de blé à faible teneur en protéines comme ingrédients spéciaux pour les gâteaux. Selon l'origine du blé, la saison de l'année, les techniques de broyage et les différentes durées de conservation, les farines présentent de grandes différences au niveau du levurage et de l'absorption de l'eau, bien qu'il semble que toutes les farines se ressemblent.

6. Semoule de maïs / gruau

La semoule de maïs et la farine d'avoine sont des ingrédients ajoutés partiellement produits à partir de maïs et d'avoine broyés afin d'augmenter la saveur et le goût du pain.

7. Levure

La levure de boulanger existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, séchée et active pour être réhydratée, ou séchée et instantanée. La levure fraîche est vendue dans les supermarchés, mais vous pouvez également en acheter auprès de votre boulanger. Sous sa forme fraîche ou séchée instantanément, la levure doit être ajoutée directement dans le plat de cuisson de votre machine à pain avec les autres ingrédients. Pensez à émietter la levure fraîche avec vos doigts pour qu'elle se dissolve plus facilement. Seule la levure sèche active doit être mélangée avec un peu d'eau tiède avant utilisation.

Les méthodes suivantes peuvent vous aider à savoir si votre levure

est fraîche ou non :

- (1) Versez ½ verre d'eau (40-50° C) dans une tasse doseuse.
- (2) Mettez une cuillère de sucre dans de l'eau et remuez le dissoudre, puis dispersez 2 cuillères de levure sur la surface de l'eau.
- (3) Placez la tasse d'eau sur un endroit chaud pendant 10 min sans remuer.
- (4) Les bulles produites par la levure atteindront la marque de 1CUP. Si ce n'est pas le cas, votre levure n'est pas fraîche.

8. Sel

Le sel donne du goût aux aliments et régule l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore également la structure de la pâte. N'utilisez pas de gros sel ou de substituts de sel.

9. Matières grasses et huiles

Les matières grasses rendent le pain plus tendre et plus savoureux. Il permet également une conservation plus longue durée. Trop de matières grasses ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, coupez-le en petits morceaux de sorte à le répartir de manière uniforme tout au long de la préparation, ou ramollissez-le.

10. Levure chimique

La levure chimique est principalement utilisée pour lever les pains et les gâteaux rapides, pour lesquels le levurage n'est pas nécessaire en raison de l'action chimique qui ramollit les aliments.

11. Soude

Tout comme la levure chimique.

12. Sucre

Utilisez du sucre blanc, de la cassonade ou du miel. N'utilisez pas de sucre non raffiné ou de grumeaux. Le sucre sert d'aliment aux levures, donne au pain son bon goût et améliore le brunissement de la croûte. Les édulcorants artificiels ne peuvent pas remplacer le sucre car la levure ne réagira pas avec eux.

13. Œufs

Les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent le développement de la partie molle et blanche. Si vous utilisez des œufs, réduisez proportionnellement la quantité de liquide que vous utilisez.

14. Eau

L'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et aide la partie molle et blanche à se former. L'eau peut être totalement ou partiellement remplacée par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.

15. Pesage en panification

La pesée des ingrédients, avec la tasse à mesurer et la cuillère spécifiées, constitue une étape importante pour les ingrédients de panification, car cela aura même une influence sur l'effet des pains.

(1) pesée d'ingrédients liquides

L'eau, le lait et la liqueur de lait en poudre doivent être mesurés avec une tasse spécifique, sur laquelle vous devez regarder les marques de mesure à l'horizontale.

La tasse à mesurer doit être nettoyée soigneusement pour s'assurer qu'il ne reste plus d'autre poudre lors de la mesure de l'huile ou de l'ajout d'ingrédients.

(2) mesure de poudre séchée

La poudre séchée mesurée grâce à une tasse ou une cuillère doseuse doit être à l'état naturel et libre, et l'embouchure de la tasse doseuse doit être rabattue pour garantir une mesure précise.

(3) l'ordre des ingrédients

De manière générale, l'ordre doit être le suivant : liquide, œuf plus sel, lait en poudre. La farine ne doit pas être complètement touchée par le liquide ; placez ensuite la levure sur la farine séchée (pas de contact avec la levure et le sel). Les fruits sont placés dans la casserole lorsque le buzzer sonne, après avoir remué la pâte un certain temps. N'utilisez pas d'ingrédients périssables comme les œufs ou les fruits si vous utilisez la fonction de longue durée.

16. Autres ingrédients

Vous pouvez ajouter des ingrédients selon vos goûts, par exemple des fruits secs, du fromage, des noix, du yaourt, de la poudre de substitut de repas, de la vanille et des épices. Ce à quoi vous devez faire attention, c'est la quantité d'eau. Par exemple, le fromage, le lait et les fruits frais contiennent une grande quantité d'eau qui surhumidifiera la pâte, il convient donc de s'adapter en conséquence, par exemple en remplaçant avec du fromage séché ou du lait en poudre.

Vous comprendrez naturellement si la quantité d'eau convient à la pâte que vous préparez, grâce à la méthode d'ajout de l'eau ou d'arômes une fois que vous serez familiarisé avec les fonctions de la machine à pain.

Vous devez également vous rappeler la quantité de sel qui peut influencer la vitesse de levure. En outre certains ingrédients peuvent être mélangés au tout début de la préparation, comme le lait en poudre et le yaourt, tandis que certains comme la pâte, les noix et les fruits secs doivent être ajoutés lorsque le buzzer retentit, et en remuant.

E : Principe et étapes de fabrication du pain

Le pain est une sorte d'aliment à cuisson douce qui se lève, se forme et cuit avec du sucre, de l'huile, du lait en poudre, des œufs, des fruits et des additifs appropriés à base d'ingrédients de farine, de levure, de sel et d'eau.

Voici le principe de fonctionnement de la machine à pain domestique : l'appareil imite le mode opératoire des boulangeries ou des usines à pain avec une intelligence artificielle, ce qui peut faciliter la fabrication de pains maison. L'appareil peut être pressé pour terminer automatiquement les tâches de pétrissage, levure, repos, levée, cuisson et réchauffement sur la base de tous les ingrédients du livre d'introduction. Le remuage de la pâte est complet grâce à un mouvement unidirectionnel et le contrôle de la levure de la pâte et de la température de cuisson sont parfaitement maîtrisés avec l'application de MCU.

Processus de fonctionnement : Une fois l'appareil démarré, le MCU examinera automatiquement si l'environnement de travail et le transmetteur de température fonctionnent normalement ou non. Après examen, le moteur commence à remuer les ingrédients via le système de mouvement et le programme se met à contrôler le chauffage des tubes, la température du four et le levurage. Dans le même temps, la levure présente dans la pâte s'active pour produire beaucoup d'oxydation du carbone qui rend le pain moelleux et lui fait prendre de l'ampleur. La farine dans la casserole est complètement mélangée avec tous les ingrédients pendant le remuage et elle se dilate ensuite dans la plus grande taille pendant l'opération de levée pour finalement cuire et devenir du pain.

Le système de commande se compose d'un panneau d'alimentation et d'un panneau de commande, qui est le centre névralgique de l'appareil mémorisant toutes sortes de méthodes de fabrication de pain ou de gâteau. Selon vos préférences, vous pouvez définir le levurage, la cuisson et le remuage via marche/arrêt du moteur peuvent être choisies pour faire des pains plus ou moins bruns, avec une croûte et une épaisseur différente. La pâte est chauffée via un tube chauffant dans la casserole pour que le four atteigne la température de levure ou de cuisson, puis le panneau de commande reçoit le retour de température via un transducteur afin de contrôler le fonctionnement marche / arrêt du tube chauffant. Lorsque la thermistance tourne mal, le tube chauffe constamment, ce qui entraîne l'opération de levure. Et lorsque la température du four dépasse un certain degré, le fusible se brise pour protéger l'appareil. Les formules suivantes pour référence :

1. mesurer les ingrédients avant de les placer dans la casserole
2. avec de l'eau à 20° C
3. monter la casserole et fermer le couvercle
4. brancher et émettre un bip
5. choisir le programme et appuyer sur le bouton « no / off »
6. 10 bips lorsque le pain est terminé et lancement automatique de l'opération de réchauffement pendant une heure (attendre le programme 7,8,10)
7. Si la fonction de réchauffement n'est pas nécessaire, vous pouvez appuyer sur le bouton « marche / arrêt » pendant 3 secondes pour terminer le programme.
8. Pour terminer la fabrication du pain, attrapez le crochet, puis tenez la poignée pour soulever la casserole avec le chiffon.
9. sortez le pain et la palette de remuage de la poêle (éviter de se brûler les mains)
10. couper en tranches après refroidissement

F : Recettes recommandées : (Les recettes suivantes sont juste fournies à titre de référence, mais vous pouvez les adapter selon vos goûts.)

La mesure de la tasse suivante est de 250 ml, la petite cuillère est de 5 ml et la grande cuillère est de 15 ml. Le poids d'une tasse de farine est de 150 g, une tasse d'eau pèse 250 g, une

petite cuillère de sel pèse 6 g, une petite cuillère de levure séchée pèse 3,5 g, une petite cuillère d'améliorant pèse 4,5 g, une petite cuillère de soude pèse 6 g, une petite cuillère de tartare pèse 3,5 g, une grande cuillère de sucre pèse 14 g, une grande cuillère de raisin sec pèse 7 g, une grande cuillère de noix pèse 6 g, une grande cuillère de lait en poudre pèse 6,5 g, une grande cuillère d'huile pèse 16 g et un œuf pèse entre 50 à 60 g. Avant de mesurer les liquides avec les outils fixés à l'appareil, les outils de mesure doivent être posés sur une surface plane et vous devez placer votre regard au niveau de la ligne horizontale ; avant de mesurer les ingrédients solides avec les outils fixés à l'appareil, les outils de mesure doivent être posés sur une surface plane et vous devez éviter d'empiler les ingrédients, pour ne pas briser l'équilibre.

1. Basique :

Ingrédients \ Poids	450 g	680 g	900 g
Eau	160 ml	220 ml	300 ml
Sel	⅓ petite cuillère	½ petite cuillère	1 petite cuillère
Sucre	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères	3 grandes cuillères
Huile végétale	1 grande cuillère	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères
Farine forte	2 tasses	2¾ tasses	3¾ tasses
Lait en poudre dégraissé	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères
Améliorant	1 petite cuillère	1½ petite cuillère	2 petites cuillères
Levure sèche	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1¼ petite cuillère

2. Français :

Ingrédients \ Poids	450 g	680 g	900 g
Eau	160 ml	220 ml	300 ml
Sel	⅓ petite cuillère	1¼ petite cuillère	1½ petite cuillère
Sucre	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères
Huile végétale	½ grande cuillère	1 grande cuillère	1¼ grande cuillère
Farine forte	2 tasses	2¾ tasses	3¾ tasses
Lait en poudre dégraissé	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères
Améliorant	1 petite cuillère	1½ petite cuillère	2 petites cuillères
Levure sèche	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1¼ petite cuillère

3. Sucré :

Ingrédients \ Poids	450 g	680 g	900 g
Eau	70 ml	150 ml	240 ml
Œuf	2	2	2
Sucre blanc	4 petites cuillères	½ tasse	½ tasse
Sel	¼ petite cuillère	¼ petite cuillère	¼ petite cuillère
Huile végétale	½ grande cuillère	1 grande cuillère	1½ grande cuillère
Farine forte	2 tasses	2½ tasses	3 tasses
Lait en poudre dégraissé	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères
Améliorant	1 petite cuillère	1½ petite cuillère	2 petites cuillères
Levure sèche	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère
Utilisez un batteur pour fouetter les œufs et l'eau, puis ajoutez les autres ingrédients			

4. Gâteau :

Ingrédients \ Poids	450 g	680 g	900 g
Œuf	2	3	4
Lait	60 ml	70 ml	80 ml
Beurre (fondu)	2 grandes cuillères	3 grandes cuillères	4 grandes cuillères
Sel	¼ petite cuillère	¼ petite cuillère	½ petite cuillère
Sucre	½ tasse	½ tasse	¾ tasse
Farine à pâtisserie	1 tasse	1½ tasse	2 tasses
Crème tartare	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1½ petite cuillère
Extrait de vanille	1 ¼ petite cuillère	1½ petite cuillère	1½ petite cuillère
Levure chimique	1 grande cuillère	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères
Remarques : mixez d'abord les œufs et le sucre dans la coque pendant 4 minutes en faisant même monter en neige, ajoutez les autres ingrédients pour mélanger la pâte, ajoutez le tonneau de pain à l'intérieur et démarrez le programme			

5. Blé complet :

Ingrédients \ Poids	450 g	680 g	900 g
Eau	170 ml	230 ml	330 ml
Sel	½ petite cuillère	½ petite cuillère	1 petite cuillère
Sucre blanc	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères
Huile végétale	½ grande cuillère	1 grande cuillère	1½ grande cuillère
Blé complet	1 tasse	1¼ tasse	1¾ tasse
Farine forte	1 tasse	1½ tasse	2 tasses
Lait en poudre dégraissé	1½ grande cuillère	1¾ grande cuillère	2 grandes cuillères
Améliorant	1 petite cuillère	1½ petite cuillère	2 petites cuillères
Levure sèche	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1¼ petite cuillère

6. Sandwich :

Ingrédients \ Poids	450 g	680 g	900 g
Eau	120 ml	190 ml	260 ml
Œuf	1	1	1
Sel	½ petite cuillère	½ petite cuillère	½ petite cuillère
Sucre blanc	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères
Huile végétale	1 grande cuillère	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères
Farine forte	2 tasses	2¾ tasses	3½ tasses
Lait en poudre dégraissé	1¾ grande cuillère	1¾ grande cuillère	2 grandes cuillères
Améliorant	1 petite cuillère	1½ petite cuillère	2 petites cuillères
Levure sèche	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1¼ petite cuillère

7. Pâte traditionnelle :

Ce programme ne consiste pas à lever le pain avec la levure mais à pétrir la pâte qui sert à l'enrobage des boulettes et des nouilles, avec la casserole non chauffée, sans couleur ni poids à choisir.

8. Confiture :

Confiture de fraise		Confiture de banane	
Fraises	400 g (350 ml) pelées	Banane	400 g (350 ml) pelées
Sucre blanc	350 g	Sucre blanc	350 g
Jus de citron	1 petite cuillère	Jus de citron	1 petite cuillère
Amidon de maïs	30 g	Amidon de maïs	30 g
Ketchup		Confiture de pomme	
Tomate	400 g (350 ml) pelées	Pomme	400 g (380 ml) pelées et broyées
Sucre blanc	350 g	Sucre blanc	350 g
Jus de citron	1 petite cuillère	Jus de citron	1 petite cuillère
Amidon de maïs	30 g	Amidon de maïs	30 g

Remarque : une fois la confiture terminée, lavez la casserole afin d'éviter d'endommager la couche de peinture, ce qui réduirait la durée de vie de l'appareil.

1. Toute la confiture doit être placée dans des récipients ou sur des assiettes propres, puis conservée au réfrigérateur pour éviter qu'elle ne se dessèche.
2. La confiture naturelle que nous fabriquons nous-mêmes n'est peut-être pas aussi dense que celles qui sont vendues dans le commerce et qui contiennent des additifs, mais cela n'affecte en rien leur qualité.
3. Encore meilleure avec du pain fait maison.
4. La densité de la confiture peut être améliorée en ajoutant 1/2 ~ 1½ tasse de pectine comestible.
5. En raison de la présence d'ingrédients frais, veillez à faire ces préparations dans un lieu à température ambiante (18-25° C).
6. Veillez à respecter les quantités, sans dépasser le nombre d'ingrédients indiqués pour éviter qu'ils ne bouillent.
7. La confiture aura meilleur goût si les ingrédients sont d'abord broyés avec le mixeur (ou hachés au couteau).

9. Pain au yaourt :

Ingrédients \ Poids	450 g	680 g	900 g
Eau	80 ml	140 ml	150 g ml
Yaourt	100 g	150 g	200 g
Sucre blanc	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères	2½ grandes cuillères
Sel	½ petite cuillère	½ petite cuillère	¾ petite cuillère
Huile végétale	1 grande cuillère	1½ grande cuillère	2 grandes cuillères
Farine forte	2 tasses	2¾ tasses	3¾ tasses
Améliorant	1 petite cuillère	1½ petite cuillère	2 petites cuillères
Levure sèche	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1¼ petite cuillère

10. Pâte levée :

Différentes pâtes peuvent être préparées avec différents ingrédients, qui peuvent servir de matières premières pour d'autres aliments.

11. Pain rapide :

Ingrédients \ Poids	700 g
Eau + 2 œufs	Eau 130 ml + 2 œufs (110 ml)
Sel	¼ petite cuillère
Sucre blanc	2 grandes cuillères
Huile végétale	1 grande cuillère
Farine forte	2½ tasses
Lait en poudre dégraissé	2 grandes cuillères
Améliorant	1½ petite cuillère
Levure sèche	2½ petites cuillères
Ordre des ingrédients	Ne sont pas dans un ordre approprié

12. Cuisson :

Pour les croûtes au goût croustillant, vous pouvez refaire cuire le pain pendant un certain temps en appuyant sur le bouton « Cuisson ». (Vous pouvez arrêter la cuisson ou modifier le temps de cuisson pendant le processus de cuisson.)

※·Points importants

Les ingrédients doivent être placés dans la casserole en suivant scrupuleusement l'ordre indiqué ; un trou doit être creusé dans la farine, ni trop grand ni trop profond, pour éviter de toucher l'eau et le sel plus tôt pendant l'opération de panification différée.

1. La levure séchée ci-dessus est de marque Angle. Différentes marques de levure sont requises dans différentes quantités d'application. En outre, la quantité de levure dépend du changement de température ambiante, la normale étant de 20° C, c'est-à-dire en ajoutant une quantité adéquate de levure séchée si la température ambiante est trop élevée et inversement.
2. La farine doit être d'un blanc pur, et non pas couleur sable et sans goût de moisi, avec un tamis de 100 mailles.
3. N'utilisez pas d'outils métalliques (tranche, couteau ou fourchette) pour nettoyer la casserole afin de ne pas l'endommager.
4. Le trou situé au milieu de la palette de remuage doit être nettoyé ; enduisez-la d'un peu d'huile et replacez-la dans la casserole pour éviter qu'elle ne colle.
5. L'alimentation doit être coupée avant de nettoyer l'intérieur de la machine à pain interne avec un chiffon humide ou une éponge.
6. Ne laissez pas la casserole dans l'eau pendant une longue période, car cela peut entraîner un dysfonctionnement de l'axe de rotation. Si la palette de remuage est collée à la casserole, vous pouvez verser de l'eau bouillante pour la tremper, ce qui facilitera son retrait après plusieurs minutes.

Avertissement : le nombre maximum de recettes est indiqué dans le tableau ci-dessous

Ingrédients	Poids	1 000 g max
Eau		500 ml max
Sel		2 petites cuillères max
Sucre		5 grandes cuillères max
Huile végétale		5 grandes cuillères max
Farine forte		4 tasses max
Lait en poudre dégraissé		5 grandes cuillères max
Améliorant		5 petites cuillères max
Levure sèche		2 petites cuillères max

G. Fonctionnement :







(Si les données du chronogramme diffèrent du temps de fonctionnement réel, il s'agit du résultat d'un développement technique et cela est soumis à la durée de fonctionnement réelle.)

Préparation au démarrage :

1. Ouvrez la boîte d'emballage, vérifiez les documents ou le matériel présent et lisez attentivement le manuel de présentation de l'utilisateur.
2. La machine à pain doit uniquement être utilisée à l'intérieur et placée sur une plateforme (sur le plan de cuisine ou un bureau) et la partie supérieure de l'appareil doit se trouver à 11 cm des murs, des boiseries ou de tout autre objet.
3. La première fois que vous utilisez l'appareil, ouvrez couvercle et retirez les accessoires tels que la casserole et la palette de remuage afin de les nettoyer à l'eau tiède avec un nettoyant neutre.
4. Vérifiez si les ingrédients sont tous prêts ou frais.
5. Vérifiez si l'alimentation et la prise correspondent aux exigences du manuel de présentation de l'utilisateur.

Fonctionnement :

1. Panneaux de commande

1.  On/Off : Appuyez pour démarrer ou arrêter l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 3 secondes.
2.  heure +  heure- : appuyez pour régler l'heure différée du programme.
3.  Sélection de brunissement : appuyez pour choisir l'intensité du brunissement, clair ou foncé.
4.  Sélection du poids : Appuyez pour choisir --- 450g / 680g / 900g poids de la taille du pain.
5.  Sélection du programme : Appuyez pour sélectionner votre programme, entre 1 et 12.

2. Introductions des programmes :

- 1) Basique : le programme de pain Basique peut être utilisé pour la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé blanc.
- 2) Français : Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc croustillant traditionnel français.
- 3) Sucré : Le programme Pain sucré convient aux recettes contenant plus de matières grasses et de sucre.
- 4) Gâteau : Le programme Gâteau peut être utilisé pour faire des pâtisseries et des gâteaux avec de la levure chimique.
- 5) Blé complet : Le programme Pain de blé entier doit être sélectionné lorsque vous utilisez de la farine de blé entier.
- 6) Sandwich : Ce programme permet de faire des sandwiches.
- 7) Fouet : ce programme est utilisé pour remuer la pâte sans levure pour préparer des enrobages de boulettes ; la casserole n'est pas chauffée, sans couleur ni poids à choisir.
- 8) Confiture : ce programme de confiture cuit automatiquement la confiture dans la casserole.
- 9) Yaourt : ce programme cuit le pain mélangé avec du yaourt pour intégrer le goût du yaourt.
- 10) Pâte : ce programme ne cuit pas. Il permet de pétrir et de faire lever la pâte pendant plus de 4 heures. Cela donne une pâte aux arômes plus développés et nous vous recommandons de la cuire au four.
- 11) Cuisson rapide : ce programme est similaire au programme de pain Basique mais en version plus rapide.
- 12) Cuisson : ce programme est spécialement conçu pour réchauffer le pain fini. Le temps de réglage est de 1 heure mais vous pouvez définir l'heure de votre choix avec les boutons TIME +, TIME- et en appuyant sur ON / OFF pour valider.

3. L'exemple pratique pour la fabrication du pain :






Remarques : faites attention aux marques de mesure indiquées sur les outils de mesure lors de l'ajout d'ingrédients

Demande : il est actuellement 13 h 20 et un pain de base de 680 g aux raisins secs est demandé avant 17 h 20.

Étapes :

1. Sortez la casserole et ajoutez les ingrédients selon la recette recommandée : 250 ml d'eau, 1 $\frac{1}{2}$ grande cuillère d'huile, 2 $\frac{1}{2}$ grandes cuillères de sucre, $\frac{1}{2}$ petite cuillère de sel, 2 $\frac{3}{4}$ tasses

de farine, 2 grandes cuillères de poudre de lait, 1^{1/2} petite cuillère d'améliorant et creusez un trou dans la farine pour y verser une petite cuillère de levure séchée, sans contact avec de l'eau.

2. Montez le bac sur le corps, fixez-le et couvrez la coque. Préparez 80 g de raisins secs et 40 g de noix écrasées.
3. Lorsque l'appareil est sous tension, l'appareil émet un bip et l'écran LCD affiche 2:50, ce qui signifie que le programme pain Basique aura une durée de fonctionnement de 2 heures et demie.
4. Appuyez sur  Sélection du programme pour afficher 1 et choisir le programme de pain Basique.
5. Appuyez sur la touche  pour laisser la marque située sous la position 680 g, ce qui signifie que vous choisissez le pain 680 g. L'écran LCD affiche en conséquence le temps de fonctionnement 2:55.
6. Appuyez sur la touche  pour sélectionner clair ou foncé. (Le paramètre par défaut est clair.)
7. La demande est que le pain puisse être préparé à 17 h 25, par conséquent vous devez différer le programme. Vous pouvez appuyer sur  pour définir l'heure sur 4:05, ainsi le pain sera terminé dans les 4 h 05.
8. Appuyez sur  pour démarrer l'appareil : l'écran LCD indique la durée de 4 h 05 et commence le compte à rebours ; les voyants de rétroéclairage LCD commencent à clignoter.
9. Lorsque la sonnerie retentit 10 fois d'une manière constante, ouvrez le couvercle et ajoutez les fruits dans la casserole.
10. Le pain sera prêt à 17 h 25.

Remarque :

La préparation du pain dépend fortement des conditions de température et d'humidité, par conséquent le pain suivant ne doit être préparé qu'après refroidissement de la machine.



La température est supérieure à 45° C, l'écran LCD affichera « HHH » sauf 12 programmes, le buzzer émet un bip en continu

H. Entretien

1. Nettoyage

1. Retirez la fiche d'alimentation et laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
2. Essuyez le corps avec un chiffon doux et un peu de nettoyant neutre.
3. La casserole doit être essuyée avec un chiffon humide et non avec le capteur d'attrition (brosse en acier) pour protéger le revêtement de la baguette.
4. Versez de l'eau chaude dans la casserole si vous avez du mal à soulever la palette de remuage. N'utilisez pas de brosse à frotter car cela pourrait endommager le revêtement de la baguette.
5. Toutes les pièces doivent être remontées sur l'appareil après les avoir nettoyées et essuyées.

2. Guide de dépannage pour machine à pain

NO.	Problème	Analyse	Solution
1	Le tube anti-chaueur fume lors de la cuisson.	Les ingrédients peuvent coller au tube chauffant ou à proximité. Le tube est enduit d'huile de protection pour la première fois.	Retirez la fiche et nettoyez le tube chauffant.
2	Le milieu du pain est coulé avec un fond épais.	Le pain a mis trop de temps dans la casserole pour se réchauffer, ce qui a causé une trop grande perte d'eau.	Sortez le pain dès qu'il est cuit.
3	Il est difficile de sortir le pain.	La palette de pétrissage est fermement collée à l'axe de la casserole.	Sortez le pain, versez de l'eau chaude dans la casserole pendant 10 min et soulevez la palette de pétrissage, puis nettoyez
4	Les ingrédients ne peuvent pas être mélangés et remués complètement, ce qui entraîne un effet de cuisson.	1. Programme non adapté	Vérifiez si votre recette est conforme au programme sélectionné.
		2. Appuyez sur  pour interrompre le programme en cours	Si le temps de panne est supérieur à 20 minutes, réorganisez les ingrédients ; s'il est inférieur à 20 minutes, appuyez simplement sur ON / OF pour redémarrer l'appareil.
		3. Ouvrez le couvercle plusieurs fois lors de l'opération qui entraîne le séchage et le jaunissement du pain.	N'ouvrez pas le couvercle après le levurage.
		4. La résistance au pétrissage est trop forte, par conséquent la pâte n'est pas remuée correctement.	Vérifiez si le trou de la palette de pétrissage est cassé Vérifiez si la palette de pétrissage fonctionne correctement
5	L'écran LCD affiche « HHH » lorsque vous appuyez sur  .	La température du four est trop élevée pour démarrer l'appareil.	Appuyez sur START / STOP, retirez la fiche, sortez la casserole, ouvrez le couvercle pour refroidir l'appareil.
6	On entend le bruit du pétrissage, mais rien ne se passe.	La casserole n'est pas montée correctement ou la pâte est trop grosse pour être pétrie.	Vérifiez si le moule est bien monté et si la pâte est préparée conformément à la recette, avec les mesures précises.
7	La pâte levée est trop conséquente, elle atteint la couverture intérieure.	Trop de farine ou de levure ou température trop élevée	Réduisez la quantité de levure et de farine

8	La pâte est trop grosse pour pousser la farine environnante hors de la casserole.	Trop de liquides et de levure	Réduisez en conséquence les quantités d'eau et de levure
9	La taille est trop petite.	La levure n'est pas suffisante ou inadéquate ou l'eau est trop chaude ou la levure est mélangée avec du sel.	Vérifiez si la levure est adaptée et si sa quantité est correcte.
10	Après la levure, le milieu de la pâte est coulé durant la cuisson.	1. La farine ne contient pas de gluten.	Utilisez de la farine de gluten ou de la farine forte.
		2. Levurage rapide et haute température	Définissez une température inférieure à la température ambiante
		3. Beaucoup trop d'eau	Réduisez l'eau en fonction de l'absorption d'eau de la farine
11	Le pain est trop lourd et les tissus trop denses.	1. Trop de farine et trop peu d'eau	Réduisez la farine et ajoutez de l'eau
		2. Trop de fruits	Réduisez la quantité de fruits et ajoutez de la levure
12	Coupez le pain Trop de trous	1. Trop d'eau et pas assez de sel	Réduisez la quantité d'eau et vérifiez si le sel a été ajouté
		2. Trop d'eau chaude	Baissez la température
13	Il y a de la farine collée à la surface du pain.	1. Ingrédients collants et non fondus trop importants, comme du beurre ou de la banane.	Lors du pétrissage, recueillez les ingrédients non fondus sur la pâte à l'aide d'une pelle en bois.
		2. Malaxé incomplètement avec trop peu d'eau.	Vérifiez si la quantité d'eau est suffisante et que l'opération de pétrissage s'effectue correctement.

Environnement d'utilisation

Température : 15° C - 34° C. Humidité de l'air : inférieure à 95 % (à 25° C).

Pas d'inflammabilité, de gaz corrosif ou de poussière de conduction électrique existant.

I. Liste des accessoires :

Poêle	1	Verre doseur	1
Palette de remuage	1	Cuillère doseuse	2
Manuel de présentation	1	Crochet	1

A.....	Veiligheidsaanbevelingen
B.....	Specificaties
C.....	Namen van onderdelen
D.....	Ingrediënten
E.....	Principes en stappen voor het bakken van brood
F.....	Aanbevolen recepten
G.....	Functies en gebruik
H.....	Onderhoud
I.....	Accessoirelijst

A Veiligheidsaanbevelingen:

- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en ouder als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met fysieke, sensorische of mentale beperkingen of met onvoldoende ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reinigingswerkzaamheden en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan acht jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan acht jaar.
- Dit apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - Bedrijfskeukens/personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - Boerderijen
 - Door klanten in hotels, motels en andere

woonomgevingen

- Bed en breakfast-omgevingen

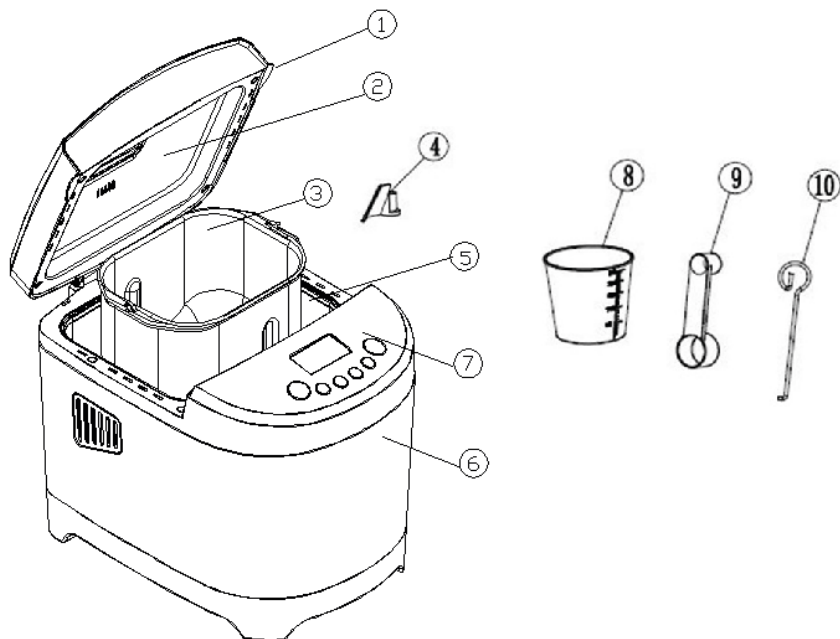
- **Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt bediend met een externe tijdklok of een apart afstandsbedieningssysteem:**
 1. Lees de instructies voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt zorgvuldig door.
 2. Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk, en niet voor commercieel gebruik.
 3. Het apparaat is geschikt voor 230 V / 10 A en geaarde stopcontacten met drie draden.
 4. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt, schoonmaakt of accessoires installeert.
 5. Gebruik het apparaat niet in de open lucht of erg vochtige plaatsen.
 6. Het is verboden om het netsnoer, de stekker en de behuizing van het apparaat (behalve het bakblik en de kneedspatel) in water of een andere vloeistof onder te dompelen.
 7. Het is verboden om het apparaat in de buurt van een waterkoker, elektrische verwarming, elektrisch kooktoestel etc. te plaatsen.
 8. Zorg voor voldoende ruimte (minimaal 11 cm) rondom het apparaat.
 9. Zorg als je het apparaat gebruikt dat het bakblik is geïnstalleerd en dat er geen objecten met een steenachtige kern of ontvlambaar materiaal zoals papier in het apparaat aanwezig zijn.
 10. Gebruik geen metalen schuurwol om over het bakblik te wrijven of het bakblik schoon te maken.
 11. Open niet het deksel en steek je hand niet in het bakblik als het apparaat actief is. Gebruik altijd ovenhandschoenen om het bakblik of andere hete onderdelen van het apparaat vast te pakken.
 12. Om elektrische schokken te voorkomen, moet je een kapot netsnoer niet zelf repareren, maar dit altijd door een deskundige laten doen.
 13. Raak het apparaat als het actief is niet aan, met uitzondering van de knoppen van het bedieningspaneel.

B. Specificaties

Technische gegevens Model	Nominale spanning	Nominale stroom	Vermogen verwarmingsbuis	Motorvermogen	Uitgestelde start
EBM-2003	220-240VAC/50-60Hz	480 – 600 W	500 W	90 W	Max. 10 uur

Opmerking: we behouden ons het recht voor om technische gegevens zonder waarschuwing vooraf te veranderen.

C: Onderdelen van de broodmachine



(1) Namen van onderdelen

1. Handvat deksel
2. Deksel met venster
3. Bakblik
4. Kneadspatel
5. Oven
6. Behuizing
7. Bedieningspaneel
8. Maatbeker
9. Maatlepel
10. Haak

Knoppen:



Aan/uit



Programma kiezen



Kleur korst kiezen



tijd +



tijd -



Gewicht kiezen

(2) Programma's

1. Standaard witbrood
2. Frans brood
3. Zoet brood
4. Cake
5. Volkorenbrood
6. Sandwich
7. Traditioneel deeg
8. Jam
9. Yoghurtbrood
10. Gistdeeg
11. Snel brood
12. Bakken

Piepgeluid:

1. Als de stroom is ingeschakeld of voor het resetten klinkt één piepje.
2. Elke keer als er een knop wordt ingedrukt, klinkt er één piepje.
Als meerdere knoppen tegelijk worden ingedrukt, klinkt er een overeenkomstig aantal piepjes.
3. Als de aan-/uitknop wordt ingedrukt, klinkt er één piepje.
4. Als er gedroogd fruit aan het mengsel in het bakblik moet worden toegevoegd, klinken tijdens het kneden tien piepjes.
5. Als het brood klaar is, klinken er twaalf piepjes om de gebruiker op de hoogte te brengen en gaat het apparaat in de warmhoudstand.
6. Werktijd = stand-bytijd + oorspronkelijk ingestelde werktijd
Geheugen: als de stroom wordt onderbroken, kan het apparaat minimaal twintig minuten onthouden naar welke staat het moet terugkeren.
Let op: De binnentemperatuur van de broodmachine moet tot onder de 45 °C zakken voordat opnieuw kan worden geknead.

D: Ingrediënten

Het kiezen van ingrediënten speelt een belangrijke rol bij het maken van brood en bepaalt voor een groot deel of je lekker brood kan maken. Hier volgen wat tips.

1. Broodmeel

Broodmeel is een soort meel met gluten (soms glutenmeel of meel van harde tarwe met hoge proteïne-inhoud genoemd) dat het deeg tijdens het rijzen stevigheid geeft. In vergelijking met normaal meel bevat broodmeel veel gluten en vezels, waardoor het vaak de beste keuze voor het maken van zacht en heerlijk brood is.

2. (Standaard)meel

Standaardmeel wordt gemaakt van zachte en harde tarwe en is geschikt voor snel brood en cake.

3. Roggemeel

Roggemeel is een soort meel met veel vezels, net als volkorenmeel. Roggemeel moet worden gemengd met broodmeel om het brood zoveel mogelijk te laten rijzen.

4. Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt gemaakt van gemalen tarwekorrels, waarbij de zemel en kiem niet worden weggezeefd. Volkorenmeel is zwaarder dan standaardmeel, bevat meer voedingsstoffen en leidt tot zwaarder brood met een kleiner volume en dikkere korst. Meestal wordt volkorenmeel gemengd met broodmeel om hoogwaardig en heerlijk brood te kunnen maken. Daarom is ons apparaat ingesteld om het deeg voor volkorenbrood lang te mengen en te laten rijzen.

5. Cakemeel

Cakemeel wordt gemaakt van gemalen zachte tarwe waaraan speciale cake-ingrediënten worden toegevoegd. Vanwege de verschillen in teeltlocaties, oogstseizoenen, maaltechnieken en houdbaarheid verschillen het rijzen en de wateropname sterk tussen verschillende soorten meel, ook al zien ze er allemaal ongeveer hetzelfde uit.

6. Maismeel/havermeel

Maismeel en havermeel zijn aanvullende ingrediënten die van gemalen mais respectievelijk haver worden gemaakt en aan brood worden toegevoegd om de smaak te verbeteren.

7. Gist

Bakkersgist bestaat in verschillende vormen: vers in blokjes, gedroogd en actief na hydratatie of gedroogd en instant. Verse gist wordt in supermarkten verkocht, maar je kunt verse gist ook bij je lokale bakker kopen. Verse gist of instant gedroogde gist moet rechtstreeks met de andere ingrediënten aan het bakblik van je broodmachine worden toegevoegd. Vergeet niet om de verse gist met je vingers te verkrumelen om het sneller te laten opnemen. Alleen actieve gedroogde gist moet voor gebruik met een beetje lauw water worden vermengd.

Met de volgende methodes kun je bepalen of je gist vers is of niet:

(1) Giet een half glas water (40 – 50 °C) in de maatbeker

(2) Doe een lepel suiker in het water en roer om het op te lossen.

Sprenkel vervolgens twee lepels gist op het wateroppervlak.

(3) Zet de beker water tien minuten op een warme plek en roer er niet in.

(4) De bubbels die door de gist worden geproduceerd, bereiken de markering voor één beker. Als dat niet gebeurt, is je gist niet vers.

8. Zout

Zout geeft eten meer smaak en reguleert de activiteit van de gist. Het zout moet niet in contact met de gist komen. Dankzij zout is het deeg stevig, compact en rijst het niet te snel. Het verbetert ook de structuur van het deeg. Gebruik geen grof zout of zoutvervangers.

9. Vetten en oliën

Vetten maken het brood zachter en smakelijker. Het maakt het brood ook beter en langer houdbaar. Te veel vet vertraagt het rijzen. Als je boter gebruikt, moet je dat in kleine stukjes snijden, zodat de boter tijdens het bereiden gelijkmatig wordt verdeeld, of de boter zachter maken.

10. Bakpoeder

Bakpoeder wordt vooral gebruikt om snelle broodsoorten en cakes te laten rijzen. Omdat chemische principes worden gebruikt om het brood zachter te maken, kost het rijzen bijna geen tijd.

11. Baksoda

Baksoda werkt hetzelfde als bakpoeder.

12. Suiker

Gebruik witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen niet-geraffineerde suiker of suikerklontjes. Suiker fungeert als voedsel voor de gist, maakt het brood lekker en verbetert het bruinen van de korst. Suiker kan niet worden vervangen door kunstmatige zoetstoffen, omdat de gist dat niet kan eten.

13. Eieren

Eieren verrijken het deeg, verbeteren de kleur van het brood en stimuleren het ontwikkelen van het zachte, witte deel. Als je eieren gebruikt, moet je de hoeveelheid vloeistof die je gebruikt navenant verminderen.

14. Water

Water hydrateert en activeert de gist. Het hydrateert ook het zetmeel in het meel en helpt bij het vormen van het zachte witte deel. Water kan geheel of gedeeltelijk door melk of andere vloeistoffen worden vervangen. Gebruik vloeistoffen op kamertemperatuur.

15. De juiste hoeveelheden

Een belangrijke stap bij het bakken van brood is het afmeten van de ingrediënten met de opgeven maatbeker en -lepel. Dit beïnvloed zelfs het uiterlijk van de broden.

(1) vloeistoffen afmeten

Water, melk en melkpoeder moeten worden afgemeten met de meegeleverde maatbeker, waarbij de beker horizontaal wordt gehouden en tot het bijbehorende streepje wordt gevuld.

De maatbeker moet zorgvuldig worden schoongemaakt, zodat er bij het afmeten van overige ingrediënten geen restjes zijn overgebleven.

(2) droog poeder meten

Als je met de maatbeker of -lepel nauwkeurig droog poeder wilt afmeten, moet je het poeder niet aanstampen en de maatbeker afstrijken.

(3) de volgorde van de ingrediënten

Over het algemeen moet je ingrediënten in deze volgorde toevoegen: vloeistof, ei en zout, melkpoeder. Een deel van het meel moet droog blijven, en de gist moet op het droge meel worden gelegd (gist en zout mogen elkaar niet raken). Fruit moet worden toegevoegd als na een tijdje roeren een piepje klinkt. Als je het apparaat langere tijd niet gebruikt, moet je zorgen dat er geen bederfelijke ingrediënten zoals eieren of fruit in achterblijven.

16. Andere ingrediënten

Je kunt naar eigen smaak andere ingrediënten zoals gedroogd fruit, kaas, noten, yoghurt, volkorenmeel, vanille en specerijen toevoegen. Daarbij moet je rekening houden met de hoeveelheid water. Kaas, melk en vers fruit bevatten bijvoorbeeld veel water, waardoor het deeg te nat kan worden. Dit moet worden gecompenseerd door bijvoorbeeld gedroogde kaas of melk toe te voegen. Als je gewend bent aan de broodmachine, merk je vanzelf hoeveel water er bij bepaalde hoeveelheden vochtige ingrediënten nog moet worden toegevoegd. Je moet ook rekening houden met de hoeveelheid zout, omdat zout de snelheid van het gisten beïnvloed. Bovendien kunnen sommige ingrediënten, zoals melkpoeder en yoghurt aan het begin van de deegbereiding worden toegevoegd, terwijl noten en gedroogd fruit moeten worden toegevoegd wanneer tijdens het roeren een piepje klinkt.

E: Principes en stappen voor het bakken van brood

Brood is een zacht bakproduct dat dankzij de juiste hoeveelheden suiker, olie, melkpoeder, eieren, fruit en andere toevoegingen aan

de basisingrediënten meel, gist, zout en water gaat gisten, een vorm krijgt, rijst en bakt.

In theorie werkt een broodmachine als volgt: het apparaat imiteert de procedés van bakkerijen en broodfabrieken dankzij kunstmatige intelligentie, waardoor je thuis makkelijk brood kunt maken. Het apparaat kan op basis van alle ingrediënten in dit boek automatisch de taken van het kneden, gisten, laten rijzen, bakken en verwarmen uitvoeren. Het roeren van het deeg wordt uitgevoerd met een eenrichtingsmotor, en het gisten en bakken van het deeg wordt uitgevoerd aan de hand van een microprocessor.

Werkingsproces: Zodra het apparaat is gestart, zal de microprocessor automatisch bepalen of de werkomgeving en temperatuuroverdracht geschikt zijn om te werken. Zodra dit is bepaald, begint de motor de ingrediënten via de aandrijving te roeren en begint het programma de verwarmingsbuis, de oventemperatuur en het gisten aan te sturen. Tegelijkertijd produceert de gist in het deeg veel koolstofdioxide, waardoor het deeg zacht wordt en uitzet. Tijdens het roeren wordt het meel in het bakblik volledig met alle ingrediënten vermengd, waarna het rijst tot de uiteindelijke vorm waarin het tot brood wordt gebakken. De bediening bestaat uit een stroompaneel en een besturingspaneel. Hierin zijn de methodes voor het maken van alle soorten brood en cake opgeslagen. De functies voor het laten gisten, het bakken en het roeren kunnen aan je voorkeuren worden aangepast, zodat je licht of donker brood en brood met verschillende korstdiktes kunt maken. Het deeg wordt met een verwarmingsbuis in het bakblik verwarmd, zodat de oven de juiste temperatuur voor het gisten of bakken bereikt. Het bedieningspaneel ontvangt temperatuursignalen via een omvormer, zodat het de verwarmingsbuis kan aan- en uitzetten. Als de temperatuurvoeler defect is, zal de buis continu blijven verwarmen, wat leidt tot meer vergisting. Als de temperatuur van de oven te hoog wordt, zal er een zekering springen om het apparaat te beschermen. Houd de volgende procedure aan:

1. Meet de ingrediënten af voordat je ze in het bakblik doet
2. Gebruik water van 20 °C
3. Plaats het bakblik en sluit het deksel
4. Steek de stekker in het stopcontact; het apparaat piept één keer
5. Kies het juiste programma en druk op de aan-/uitknop
6. Het apparaat piept tien keer als het brood klaar is, en schakelt

daarna voor een uur naar de verwarmingsmodus (behalve bij programma 7, 8 en 10)

7. Als het verwarmen niet nodig is, kun je de aan-/uitknop drie seconden ingedrukt houden om het programma te beëindigen
8. Als het bakken is voltooid, kun je het bakblik met de haak uit het apparaat tillen en met een handdoek vastpakken
9. Haal het brood en de kneedspatel uit het bakblik (pas op: het bakblik is heet)
10. Als het brood is afgekoeld, kun je het in plakken snijden

F: Aanbevolen recepten: (De volgende recepten zijn alleen een voorbeeld, en je kunt ze aan je eigen smaak aanpassen.)

De inhoud van de maatbeker is 250 ml, van de kleine lepel 5 ml en van de grote lepel 15 ml. Een maatbeker meel is 150 g, een maatbeker water is 250 g, een kleine lepel zout is 6 g, een kleine lepel gedroogde gist is 3,5 g, een kleine lepel bakverbeteraar is 4,5 g, een kleine lepel baksoda is 6 g, een kleine lepel wijnsteen is 3,5 g, een grote lepel suiker is 14 g, een grote lepel rozijnen is 7 g, een grote lepel noten is 6 g, een grote lepel melkpoeder is 6,5 g, een grote lepel olie is 16 g en een ei is 50 – 60 g. Als je met de meegeleverde maatbeker en -lepels vloeistoffen gaat afmeten, moet je zorgen dat de meethulpmiddelen op een vlak oppervlak staan en dat je je ogen horizontaal houdt. Ook bij het afmeten van vaste stoffen moeten de meethulpmiddelen op een vlak oppervlak staan. De ingrediënten moeten niet boven de rand uitsteken.

1. Basisrecept:

Gewicht Ingrediënten	450 g	680 g	900 g
Water	160 ml	220 ml	300 ml
Zout	½ kleine lepel	½ kleine lepel	1 kleine lepel
Suiker	2 grote lepels	2½ grote lepel	3 grote lepels
Plant aardige olie	1 grote lepel	1½ grote lepel	2 grote lepels
Broodmeel	2 bekers	2¾ beker	3¾ beker
Mager melkpoeder	1½ grote lepel	2 grote lepels	2½ grote lepel
Bakverbeteraar	1 kleine lepel	1½ kleine lepel	2 kleine lepels
Gedroogde gist	½ kleine lepel	1 kleine lepel	1¼ kleine lepel

2. Frans brood:

Gewicht Ingrediënten	450 g	680 g	900 g
Water	160 ml	220 ml	300 ml
Zout	$\frac{2}{3}$ kleine lepel	$1\frac{1}{4}$ kleine lepel	$1\frac{1}{2}$ kleine lepel
Suiker	$1\frac{1}{2}$ grote lepel	2 grote lepels	$2\frac{1}{2}$ grote lepel
Plantaardige olie	$\frac{1}{2}$ grote lepel	1 grote lepel	$1\frac{1}{4}$ grote lepel
Broodmeel	2 bekers	$2\frac{3}{4}$ beker	$3\frac{3}{4}$ beker
Mager melkpoeder	$1\frac{1}{2}$ grote lepel	2 grote lepels	$2\frac{1}{2}$ grote lepel
Bakverbeteraar	1 kleine lepel	$1\frac{1}{2}$ kleine lepel	2 kleine lepels
Gedroogde gist	$\frac{1}{2}$ kleine lepel	1 kleine lepel	$1\frac{1}{4}$ kleine lepel

3. Zoet brood:

Gewicht Ingrediënten	450 g	680 g	900 g
Water	70 ml	150 ml	240 ml
Ei	2	2	2
Witte suiker	4 kleine lepels	$\frac{1}{2}$ beker	$\frac{1}{2}$ beker
Zout	$\frac{1}{4}$ kleine lepel	$\frac{1}{2}$ kleine lepel	$\frac{1}{2}$ kleine lepel
Plantaardige olie	$\frac{1}{2}$ grote lepel	1 grote lepel	$1\frac{1}{2}$ grote lepel
Broodmeel	2 bekers	$2\frac{1}{2}$ beker	3 bekers
Mager melkpoeder	$1\frac{1}{2}$ grote lepel	2 grote lepels	$2\frac{1}{2}$ grote lepel
Bakverbeteraar	1 kleine lepel	$1\frac{1}{2}$ kleine lepel	2 kleine lepels
Gedroogde gist	$\frac{1}{2}$ kleine lepel	1 kleine lepel	1 kleine lepel
Gebruik een mixer om het ei en water te kloppen, en voeg dan de andere ingrediënten toe.			

4. Cake:

Gewicht Ingrediënten	450 g	680 g	900 g
Ei	2	3	4
Melk	60 ml	70 ml	80 ml
Boter (gesmolten)	2 grote lepels	3 grote lepels	4 grote lepels
Zout	¼ kleine lepel	¼ kleine lepel	½ kleine lepel
Suiker	½ beker	½ beker	¾ beker
Meel voor fijngebak	1 beker	1½ beker	2 bekers
Wijnsteen	½ kleine lepel	1 kleine lepel	1½ kleine lepel
Vanille-extract	1¼ kleine lepel	1½ kleine lepel	1½ kleine lepel
Bakpoeder	1 grote lepel	1½ grote lepel	2 grote lepels

Klop eerst het ei en de suiker vier minuten met een mixer tot het ei schuimt. Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe en roer het geheel tot deeg. Plaats het bakblik in de machine en start het programma.

5. Volkorenbrood:

Gewicht Ingrediënten	450 g	680 g	900 g
Water	170 ml	230 ml	330 ml
Zout	½ kleine lepel	½ kleine lepel	1 kleine lepel
Witte suiker	1½ grote lepel	2 grote lepels	2½ grote lepel
Plantaardige olie	½ grote lepel	1 grote lepel	1½ grote lepel
Volkorenmeel	1 beker	1¼ beker	1¾ beker
Broodmeel	1 beker	1½ beker	2 bekers
Mager melkpoeder	1½ grote lepel	1¾ grote lepel	2 grote lepels
Bakverbeteraar	1 kleine lepel	1½ kleine lepel	2 kleine lepels
Gedroogde gist	1 kleine lepel	1 kleine lepel	1¼ kleine lepel

6. Sandwich:

Gewicht Ingrediënten	450 g	680 g	900 g
Water	120 ml	190 ml	260 ml
Ei	1	1	1
Zout	½ kleine lepel	½ kleine lepel	½ kleine lepel
Witte suiker	1½ grote lepel	2 grote lepels	2½ grote lepel
Plant aardige olie	1 grote lepel	1½ grote lepel	2 grote lepels
Broodmeel	2 bekere	2¾ beker	3½ beker
Mager melkpoeder	1½ grote lepel	1¾ grote lepel	2 grote lepels
Bakverbeteraar	1 kleine lepel	1½ kleine lepel	2 kleine lepels
Gedroogde gist	½ kleine lepel	1 kleine lepel	1¼ kleine lepel

7. Traditioneel deeg:

Dit programma is bedoeld voor het kneden van deeg zonder gist voor het gebruik in knoedels en pasta. Het bakblik wordt niet verwarmd en er kan geen kleur en gewicht worden gekozen.

8. Jam:

Aardbeienjam		Bananenjam	
Aardbeien	400 g (350 ml) gepeld	Banaan	400 g (350 ml) gepeld
Witte suiker	350 g	Witte suiker	350 g
Citroensap	1 kleine lepel	Citroensap	1 kleine lepel
Maïzena	30 g	Maïzena	30 g
Ketchup		Appeljam	
Tomaat	400 g (350 ml) gepeld	Appel	400 g (380 ml) gepeld en vermalen
Witte suiker	350 g	Witte suiker	350 g
Citroensap	1 kleine lepel	Citroensap	1 kleine lepel
Maïzena	30 g	Maïzena	30 g

Opmerking: Het is belangrijk om het bakblik schoon te maken nadat er jam in is gemaakt, omdat de verflaag van het blik anders kan beschadigen en daarmee de levensduur van het apparaat wordt verkort.

1. De gemaakte jam moet in een schone fles of op een schoon bord worden gedaan en in de koelkast worden bewaard om uitdrogen te voorkomen.
2. De natuurlijke jam die we zelf maken is misschien minder goed dik

dan jam met additieven die in de winkel wordt verkocht, maar er is niets mis mee.

3. Hij smaakt nog beter bij zelfgemaakt brood.
4. Om de jam te verdikken kan er ½ tot 1½ beker eetbare pectine aan worden toegevoegd.
5. Vanwege de verse ingrediënten wordt aangeraden om de jam op kamertemperatuur (18 – 25 °C) te maken.
6. Gebruik de juiste hoeveelheden ingrediënten om te voorkomen dat ze gaan koken.
7. De jam smaakt beter als je de ingrediënten eerst met een blender hakt (of met een mes fijnsnijdt).

9. Yoghurtbrood:

Gewicht	450 g	680 g	900 g
Water	80 ml	140 ml	150 ml
Yoghurt	100 g	150 g	200 g
Witte suiker	1½ grote lepel	2 grote lepels	2½ grote lepel
Zout	½ kleine lepel	½ kleine lepel	¾ kleine lepel
Plant aardige olie	1 grote lepel	1½ grote lepel	2 grote lepels
Broodmeel	2 bekers	2¾ beker	3¼ beker
Bakverbeteraar	1 kleine lepel	1½ kleine lepel	2 kleine lepels
Gedroogde gist	½ kleine lepel	1 kleine lepel	1¼ kleine lepel

10. Gistdeeg:

Met verschillende ingrediënten kan verschillend deeg worden gemaakt waarmee ander eten kan worden bereid.

11. Snel brood:

Gewicht	700 g
Water + 2 eieren	130 ml water + 2 eieren (110 ml)
Zout	¼ kleine lepel
Witte suiker	2 grote lepels
Plant aardige olie	1 grote lepel
Broodmeel	2½ beker
Mager melkpoeder	2 grote lepels
Bakverbeteraar	1½ kleine lepel
Gedroogde gist	2½ kleine lepel
Volgorde ingrediënten	De volgorde maakt niet uit

12. Bakken:

Voor een knapperige korst kun je het brood nog even opnieuw laten bakken door op de knop “Bakken” te drukken.

(Je kunt tijdens het bakken de baktijd veranderen of het bakken onderbreken.)

※·Opmerkingen

De ingrediënten moeten in de juiste volgorde in het bakblik worden gedaan. Maak in het meel een ondiep kuiltje voor de gist. Zorg als je de uitgestelde start gebruikt dat de gist het water en zout niet raakt voordat het mengen begint.

1. De gedroogde gist die hierboven wordt genoemd is van het merk Angle. Andere merken gist vereisen andere hoeveelheden. De hoeveelheid gist hangt ook af van de kamertemperatuur (normaal 20 °C).
2. Gebruik alleen puur-wit meel zonder zand, en gebruik het niet als het muf smaakt.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen (mes of vork) in het bakblik om het tegen beschadigingen te beschermen.
4. Het gat in het midden van de mengspatel moet worden schoongemaakt en de spatel moet met olie worden ingevet en weer in het bakblik worden geplaatst om te voorkomen dat het vast komt te zitten.
5. Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de binnenkant van de broodmachine met een natte doek of spons schoonmaakt.
6. Dompel het bakblik niet langere tijd onder in water, omdat dit de werking van de aandrijfjas negatief kan beïnvloeden. Als de mengspatel in het bakblik vastzit, kun je er gekookt water overheen gieten. Een paar minuten later kan hij eenvoudig worden verwijderd.

Waarschuwing: in de onderstaande tabel vind je de maximale hoeveelheid van elk ingrediënt.

Ingrediënten	Gewicht	max. 1000 g
Water		max. 500 ml
Zout		max. 2 kleine lepels
Suiker		max. 5 grote lepels
Plantaarige olie		max. 5 grote lepels
Broodmeel		max. 4 bekertjes
Mager melkpoeder		max. 5 grote lepels
Bakverbeteraar		max. 5 kleine lepels
Gedroogde gist		max. 2 kleine lepels

G. Functies en gebruik


(Als de in de tabel opgegeven tijden afwijken van de werktijden van het apparaat, is dat het gevolg van technische ontwikkelingen en moeten de werktijden van het apparaat worden aangehouden.)



Vorbereiding:


1. Open de doos, controleer de documentatie en materialen en lees het introductieboekje voor gebruikers zorgvuldig door.
2. De broodmachine moet binnen worden gebruikt en op een platform (keukenblad of bureau) worden geplaatst, waarbij het apparaat 11 cm verwijderd is van de muur, houtwerk of voorwerpen op het bureau.
3. Haal voor het eerste gebruik de accessoires zoals het bakblik en de mengspatel uit het apparaat en maak ze schoon met warm water en een neutraal schoonmaakmiddel.
4. Controleer of alle ingrediënten klaar en vers zijn.
5. Controleer of de stroomvoorziening en de stekker overeenkomen met voorwaarden die in het introductieboekje voor gebruikers worden beschreven.


Bediening:


1. Knoppen

1.  Aan/uit: 3 seconden ingedrukt houden om de machine te starten of stoppen.

2.  tijd +  tijd-: indrukken om de uitgestelde start in te stellen.

3.  Kleur korst kiezen: indrukken om te kiezen voor een lichte of donkere korst.

4.  Gewicht kiezen: indrukken om het gewicht van het brood, 450, 680 of 900 g te kiezen.

5.  Programma kiezen: indrukken om programma 1 t/m 12 te kiezen.

2. Programma's:

- 1) Basisprogramma: dit programma kan worden gebruikt voor de meeste recepten met wit tarwemeel.
- 2) Frans brood: dit programma is bedoeld voor een recept voor traditioneel Frans witbrood met harde korst.
- 3) Zoet brood: dit programma is bedoeld voor recepten met meer vet en suiker.
- 4) Cake: dit programma kan worden gebruikt voor het maken van gebak en cake met bakpoeder.
- 5) Volkorenbrood: dit programma moet worden geselecteerd als volkorenmeel wordt gebruikt.
- 6) Sandwich: dit programma kan worden gebruikt om sandwiches te maken.
- 7) Roeren: dit programma wordt gebruikt om het deeg te roeren zonder het te laten gisten. Het bakblik wordt niet verwarmd en de kleur en het gewicht kunnen niet worden ingesteld. Het deeg is onder andere geschikt voor knoedels.
- 8) Jam: dit programma kookt automatisch het jam in het broodblik.
- 9) Yoghurt: dit programma is bedoeld voor brood met yoghurt.
- 10) Gistdeeg: dit programma bakt niet. Hiermee kan deeg langer dan vier uur worden geknead en narijzen. Hierdoor ontstaat deeg met sterker ontwikkelde aroma's. We raden aan om dit deeg in een oven te bakken.
- 11) Snel brood: dit programma is een snellere versie van het basisprogramma.
- 12) Bakken: Dit programma is speciaal bedoeld om het voltooide brood opnieuw te verhitten. De standaardinstelling is 1 uur, maar je kunt met tijd+ en tijd- een eigen tijd invoeren en met aan/uit bevestigen.

3. Een praktisch voorbeeld van brood bakken:

Opmerkingen: houd bij het toevoegen van ingrediënten rekening met de maten op de meethulpmiddelen.

Scenario: het is nu 13.20, en voor 17.25 heb je een standaardbrood met rozijnen van 680 g nodig.

Stappen:

1. Haal het bakblik uit het apparaat en voeg de ingrediënten volgens het recept toe: 250 ml water, 1½ grote lepel olie, 2½ grote lepel suiker, ¼ kleine lepel zout, 2¾ beker meel, 2 grote lepels melkpoeder, 1½ kleine lepel bakverbeteraar. Maak een kuiltje in het meel waarin je een kleine lepel gedroogde gist giet. Zorg dat de gist het water niet raakt.
2. Plaats het bakblik in het apparaat, zet het vast en doe het deksel dicht. Zet 80 g rozijnen en 40 g gekraakte noten klaar.
3. Als de stroom wordt ingeschakeld, piept het apparaat één keer en verschijnt 2:50 op het scherm. Dit betekent dat het basisprogramma met een totale duur van 2:50 is geselecteerd.
4. Druk op de knop om programma 1 voor basisbrood te selecteren.
5. Druk op de knop om door de gewichten te schakelen en 680 g te selecteren. Op het scherm wordt de duur van het programma (2:55) weergegeven.
6. Druk op de knop om donkere of lichte korst te selecteren. (Licht is standaard.)
7. Het brood moet om 17.25 klaar zijn, dus het apparaat moet het programma uitstellen. Je kunt de knop indrukken om de tijd 4:05 in te stellen: het brood zal binnen 4:05 klaar zijn.
8. Druk op om het apparaat te starten. Het scherm geeft aan dat het 4:05 zal duren en begint met aftellen. De achtergrondverlichting van het scherm begint te knippen.
9. Als er tien piepjes klinken, open je het deksel en doe je het klaargemaakte fruit in het bakblik.
10. Het brood zal om 17.25 klaar zijn.

Opmerking: Het maken van brood is erg temperatuur- en vochtigheidsgevoelig. Pas als de machine is afgekoeld, kun je een volgend brood maken.

Als de temperatuur hoger is dan 45 °C, geeft het scherm behalve bij programma 12 “HHH” aan, en klinkt er voortdurend gepiep

H. Onderhoud

1. Reiniging

1. Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Veeg het broodblik met een zachte doek met een beetje neutraal schoonmaakmiddel schoon.
3. Om de antiaanbaklaag te beschermen, moet het broodblik niet met schurende middelen (zoals een stalen borstel) maar met een natte doek worden schoongemaakt.
4. Als de mengspatel moeilijk kan worden verwijderd, kun je heet water in het bakblik gieten. Gebruik geen schurende middelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
5. Alle onderdelen moeten na het schoonmaken in het apparaat worden teruggeplaatst.

2. Problemen met de broodmachine oplossen

Nr.	Probleem	Analyse	Oplossing
1	De verwarmingsbuis rookt tijdens het bakken.	Aan de verwarmingsbuis of in de buurt daarvan kunnen ingrediënten vastzitten. Voor het eerste gebruik is de buis voorzien van een beschermende olie.	Haal de stekker uit het stopcontact en maak de verwarmingsbuis schoon.
2	In het midden van het brood zit en kuil en de bodem is dik.	Het brood is in het bakblik te lang verwarmd, waardoor er teveel water is verdampd.	Haal het brood zodra het klaar is uit het bakblik.
3	Het brood kan moeilijk uit het bakblik worden gehaald.	De kneedspatel zit stevig aan de as van het bakblik vast.	Haal het brood uit het bakblik, giet heet water in het bakblik en wacht tien minuten. Verwijder de kneedspatel en maak hem schoon.
4	De ingrediënten worden niet compleet gemengd en geroerd, waardoor het bakken niet goed lukt.	1. Niet het juiste programma.	Controleer of je het juiste programma voor je recept hebt gekozen.
		2. Druk op  om het proces te stoppen.	Als het proces al meer dan twintig minuten bezig is, moet je de ingrediënten losroeren. Als het proces korter bezig is, kun je het apparaat met aan/uit opnieuw starten.
		3. Doordat het deksel tijdens het proces meerdere keren is geopend, wordt het brood droog en geel.	Open het deksel niet nadat het gisten is voltooid.
		4. Het deeg is te stug, waardoor het niet voldoende wordt geroerd.	Controleer of het gat van de kneedspatel geblokkeerd is. Controleer of de kneedspatel goed functioneert.
5	Als het op  drukt, geeft het scherm "HHH" aan.	De temperatuur in de oven is te hoog om het apparaat te starten.	Druk op start/stop, haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het bakblik en houd het deksel open om het apparaat te laten afkoelen.
6	Het kneedgeluid klinkt, maar er wordt niet gekneed.	Het bakblik is niet juist geplaatst of de hoeveelheid deeg is te groot om te kneden.	Controleer of het bakblik goed zit en of het deeg volgens het recept en met precies de juiste hoeveelheden is bereid.
7	Het deeg is zover gerezen dat het deksel is bereikt.	Er is te veel gist of een te hoge temperatuur gebruikt.	Verminder de hoeveelheid gist en meel.

8	De hoeveelheid deeg is te groot en het meel wordt uit het bakblik geduwd.	Er is te veel vloeistof en gist gebruikt.	Verminder de hoeveelheid water en gist.
9	Het deeg wordt niet groot genoeg.	Er is niet genoeg of te oud gist, of te warm water gebruikt of de gist is in aanraking met het zout gekomen.	Controleer of de gist nog werkt en of de hoeveelheid klopt.
10	Na het gisten is het midden van het deeg ingevallen.	1. Het meel bevat geen gluten.	Gebruik meel met gluten of meel van harde tarwe.
		2. Omdat de temperatuur te hoog is, gaat het gisten te snel.	Gebruik het apparaat bij kamertemperatuur.
		3. Te veel water.	Verminder de hoeveelheid water aan de hand van het vermogen van het meel om <u>water op te nemen</u> .
11	Het brood is te zwaar en massief.	1. Te veel meel en te weinig water.	Verminder de hoeveelheid meel en voeg water toe.
		2. Te veel fruit.	Verminder de hoeveelheid fruit en voeg gist toe.
12	Als je het brood snijdt, zie je te veel gaten.	1. Te veel water en te weinig zout.	Verminder de hoeveelheid water en controleer hoeveel zout je toevoegt.
		2. Het water is te warm.	Gebruik kouder water.
13	Er zit meel aan de buitenkant van het brood.	1. Er zijn te veel kleverige en niet gemengde ingrediënten zoals boter of banaan gebruikt.	Duw de ongemengde ingrediënten tijdens het kneden met een houten lepel in het deeg.
		2. Het kneden is volledig en het deeg is te droog.	Controleer of je genoeg water hebt gebruikt en of het kneden goed functioneert.

Bedrijfstemperatuur

Temperatuur: 15 °C – 34 °C. Luchtvochtigheid: minder dan 95% (bij 25 °C).

Houd de omgeving vrij van brandbare, corrosieve en elektriciteit geleidende gassen en stof.

I. Accessoireslijst:

Bakblik	1	Maatbeker	1
Kneedspatel	1	Maatlepel	2
Introductieboekje	1	Haak	1

A.....	Raccomandazioni per la sicurezza
B.....	Specifiche
C.....	Nomi delle parti
D.....	Ingredienti
E.....	Principio e passaggi per fare il pane
F.....	Ricette consigliate
G.....	Funzioni e funzionamento
H.....	Manutenzione
I.....	Elenco degli accessori

A. Raccomandazioni per la sicurezza

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza del produttore o da altre persone qualificate per evitare rischi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni purché siano supervisionati o abbiano ricevuto le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongono dell'esperienza o della conoscenza necessaria purché siano supervisionate o abbiano ricevuto le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che essi non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o ad applicazioni simili, ad esempio:
 - nelle zone cucina riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - negli agriturismi;
 - in alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale a disposizione dei clienti;

- in ambienti tipo **bed and breakfast**.

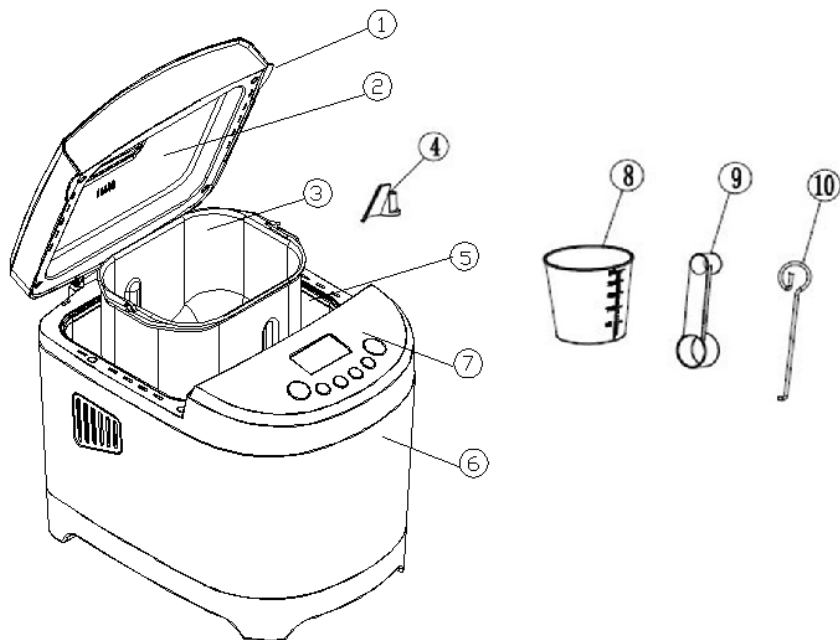
- **Questo apparecchio non è concepito per essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.**
1. Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
 2. L'apparecchio è concepito solo per uso domestico e non commerciale.
 3. L'apparecchio si collega a prese elettriche a tre fili con messa a terra o 230 V/10 A.
 4. Scollegarlo quando non in uso o durante la pulizia o l'installazione di accessori.
 5. Non utilizzarlo all'aperto o in luoghi con elevata umidità.
 6. Non immergere il cavo di alimentazione, la presa e il corpo della macchina (tranne la vaschetta e la spatola per impastare) in acqua o altri liquidi.
 7. Non posizionare l'apparecchio vicino a boiler, stufe elettriche, fornelli elettrici, ecc.
 8. Assicurarsi di lasciare sufficiente spazio attorno all'apparecchio per tenerlo ad almeno 11 cm di distanza dagli oggetti circostanti.
 9. Verificare che la vaschetta sia installata e che non siano presenti noccioli o oggetti infiammabili come la carta quando si utilizza l'apparecchio.
 10. Non sfregare o pulire la vaschetta con spazzole metalliche.
 11. Per evitare pericoli, non aprire il coperchio o mettere le mani nella vaschetta durante il funzionamento. Utilizzare sempre i guanti da forno per maneggiare la vaschetta o le parti calde dell'apparecchio.
 12. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non sostituirlo autonomamente ma rivolgersi a un professionista per evitare scosse elettriche.
 13. Durante il funzionamento, non toccare la superficie dell'apparecchio, ad eccezione dei pulsanti sul pannello di controllo.

B. Specifiche

Modello	Dati tecnici	Tensione nominale	Potenza nominale	Potenza del tubo di riscaldamento	Potenza del motore	Timer con ritardo
EBM-2003		220-240 V CA/50-60 Hz	480-600 W	500 W	90 W	10 ore max

Nota: ci riserviamo il diritto di aggiornare i dati tecnici senza preavviso.

C. Parti della macchina per il pane



(1) Nomi delle parti

1. Maniglia del coperchio superiore 2. Coperchio con finestra 3. Vaschetta 4. Spatola per impastare 5. Forno 6. Corpo della macchina 7. Pannello di controllo 8. Bicchiere dosatore 9. Cucchiaino dosatore 10. Gancio

Tasti:



On/Off



Selezione programma



Selezione rosolatura



Tempo +



Tempo -



Selezione peso

(2) Programmi

1. Pane bianco semplice
2. Pane francese
3. Pane dolce
4. Dolci
5. Pane integrale
6. Sandwich
7. Impasto tradizionale
8. Marmellata
9. Pane allo yogurt
10. Impasto lievitato
11. Pane rapido
12. Cottura al forno

Segnale acustico:

1. Quando si collega l'alimentazione o prima della reimpostazione, l'apparecchio emette un segnale acustico.
 2. L'apparecchio emette un segnale acustico quando ciascun tasto viene premuto una volta. Se i tasti vengono premuti più volte consecutivamente, l'apparecchio emette altrettanti segnali acustici.
 3. L'apparecchio emette un segnale acustico quando viene premuto il tasto "On/Off".
 4. Quando occorre aggiungere frutta secca nella vaschetta, l'apparecchio emette un segnale acustico 10 volte durante il processo di impastatura.
 5. Quando il pane è pronto, l'apparecchio emette un segnale acustico 12 volte come promemoria; successivamente, passa allo stato in cui mantiene caldo il pane.
 6. Tempo di lavoro = Tempo di standby + Tempo di lavoro impostato inizialmente
 7. Tempo di memorizzazione: Quando viene scollegata l'alimentazione, l'apparecchio può ricordare di tornare allo stato prima dello spegnimento per almeno 20 minuti.
- Avviso:** La temperatura interna della macchina per il pane deve essere portata al di sotto di 45 °C prima di avviare un nuovo processo di normale impastatura.

D. Ingredienti

La scelta degli ingredienti è molto importante nel processo di preparazione del pane in quanto può influire sulla qualità dello stesso. Di seguito, alcuni riferimenti.

1. Farina per il pane

La farina per il pane è un tipo di farina con glutine (talvolta chiamata farina con glutine o farina di grano duro con alto contenuto proteico) che aiuta a mantenere la compattezza dell'impasto durante la lievitazione. Rispetto alla farina generica, la farina per il pane contiene molto glutine con un buon tessuto fibroso e dovrebbe

essere scelta come ingrediente per tipi di pane soffice.

2. Farina multiuso

La farina multiuso è composta di grano tenero e grano duro, ideale per pane rapido e dolci.

3. Farina di segale

La farina di segale è un tipo di farina ricca di fibre, simile alla farina integrale. Deve essere unita a farina per il pane, per ottenere la massima lievitazione.

4. Farina integrale

La farina integrale è composta di semi macinati con cereali e crusca. La farina integrale è più pesante della farina multiuso, è più ricca di nutrienti e produce un pane più pesante, di dimensioni ridotte e con una crosta più spessa. Di solito, la farina integrale viene unita alla farina per il pane per produrre pane di alta qualità. Tuttavia, questo apparecchio è stato impostato per produrre pane integrale con lunghi tempi di impastatura e lievitazione.

5. Farina per dolci

La farina per dolci è composta di grano tenero macinato o grano a basso contenuto proteico, ideali per la preparazione di dolci. A causa dei luoghi di origine del grano, della stagionalità, delle tecniche di macinatura e del diverso stoccaggio, le farine presentano notevoli differenze in termini di lievitazione e assorbimento dell'acqua, nonostante possano avere tutte un aspetto simile.

6. Farina di granoturco/farina d'avena

La farina di granoturco e la farina d'avena sono composte di mais e avena macinati e vengono utilizzate come ingredienti aggiuntivi per aumentare il sapore del pane.

7. Lievito

Il lievito per panificazione esiste in diverse forme: fresco a cubetti, secco e attivo da reidratare o secco e istantaneo. Il lievito fresco viene venduto nei supermercati, ma può anche essere acquistato nelle panetterie. Nella sua versione fresca o secca istantanea, il lievito dovrebbe essere aggiunto direttamente nella vaschetta della macchina per il pane con gli altri ingredienti. Ricordare di sgretolare il lievito fresco con le dita per farlo sciogliere più facilmente. Solo il lievito secco attivo deve essere unito a un po' di acqua tiepida prima dell'utilizzo.

I metodi seguenti aiutano a capire se il lievito è fresco o meno:

- (1) Versare $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua (40-50 °C) nel bicchiere dosatore.
- (2) Aggiungere un cucchiaino di zucchero nell'acqua e mescolare fino a scioglierlo, quindi spargere 2 cucchiaini di lievito sulla superficie dell'acqua.
- (3) Posizionare il bicchiere con l'acqua in un luogo caldo per 10 minuti senza mescolare.
- (4) Le bolle prodotte dal lievito devono raggiungere il contrassegno di 1CUP. In caso contrario, il lievito non è fresco.

8. Sale

Il sale dà sapore al cibo e regola l'attività del lievito. Non dovrebbe venire a contatto con il lievito. Grazie al sale, l'impasto è stabile e compatto e non lievita troppo velocemente. Il sale migliora inoltre la struttura dell'impasto. Non utilizzare sale grosso o sostituti del sale.

9. Grassi e oli

I grassi rendono il pane più soffice e più gustoso. Aiutano inoltre a conservarlo meglio e più a lungo. Un eccesso di grasso rallenta la lievitazione. Se si utilizza il burro, tagliarlo in piccoli pezzi da distribuire durante la preparazione o ammorbidirlo.

10. Lievito in polvere

Il lievito in polvere viene principalmente usato per far lievitare pane rapido e dolci che non necessitano di tempi di lievitazione relativi all'utilizzo di principi chimici per rendere soffici i cibi.

11. Acqua frizzante

Come il lievito in polvere.

12. Zucchero

Utilizzare zucchero bianco, zucchero bruno o miele. Non utilizzare zucchero non raffinato o zollette. Lo zucchero agisce come cibo per i lieviti, dà un buon sapore al pane e migliora la rosolatura della crosta. I dolcificanti artificiali non possono sostituire lo zucchero poiché con loro non ci sarebbe alcuna reazione del lievito.

13. Uova

Le uova rendono l'impasto più ricco, migliorano il colore del pane e favoriscono lo sviluppo della parte bianca soffice. Se si utilizzano le uova, ridurre la quantità di liquidi utilizzati in modo proporzionale.

14. Acqua

L'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido nella farina e agevola la formazione della parte bianca soffice. L'acqua può essere sostituita totalmente o in parte con latte o altri liquidi. Utilizzare liquidi a temperatura ambiente.

15. Pesatura nella preparazione del pane

Un passaggio importante che riguarda gli ingredienti del pane è la pesatura degli stessi con bicchieri e cucchiari dosatori specifici che influenzeranno l'effetto del pane.

(1) Pesatura degli ingredienti liquidi

L'acqua, il latte e il latte in polvere dovrebbero essere misurati con bicchieri specifici dotati di scala graduata da leggere in orizzontale. Il bicchiere dosatore dovrebbe essere pulito attentamente per assicurarsi che non rimangano altre polveri quando si misura l'olio o ingredienti aggiuntivi.

(2) Misurazione di polveri secche

La polvere secca misurata attraverso il bicchiere o il cucchiario dosatore dovrebbe essere in stato naturale e non pressata e il beccuccio del bicchiere dosatore dovrebbe essere rimosso per garantire una misurazione precisa.

(3) L'ordine degli ingredienti

In generale, l'ordine dovrebbe essere: liquidi, uova e sale, latte in polvere. La farina non deve entrare in contatto con i liquidi; aggiungere il lievito alla farina asciutta (il lievito e il sale non devono entrare in contatto). La frutta si aggiunge nella vaschetta quando l'apparecchio emette un segnale acustico dopo un certo periodo di lavorazione dell'impasto. Non aggiungere ingredienti deperibili come uova o frutta se si utilizza la funzione che prevede tempi prolungati.

16. Altri ingredienti

È possibile aggiungere ingredienti a proprio gusto come frutta secca, formaggio, noci, yogurt, farine, vaniglia e spezie. L'aspetto a cui prestare attenzione è la quantità di acqua. Ad esempio, il formaggio, il latte e la frutta fresca contengono molta acqua che determinerà un'umidità eccessiva dell'impasto; pertanto, occorre regolare di conseguenza sostituendo con formaggio essiccato o latte in polvere.

Per capire se la quantità di acqua è giusta o meno, si potrà

utilizzare il metodo di aggiungere acqua o farina dopo aver acquisito familiarità con le funzioni della macchina per il pane. Un altro aspetto importante è ricordare la quantità di sale che può influenzare la velocità di lievitazione. Inoltre, alcuni ingredienti possono essere aggiunti fin dall'inizio, ad esempio il latte in polvere e lo yogurt, mentre altri come l'impasto, le noci e la frutta secca devono essere aggiunti dopo il segnale acustico durante la lavorazione.

E. Principio e passaggi per fare il pane

Il pane è un soffice alimento cotto al forno che lievita, si forma, cresce e si cuoce con zucchero, olio, latte in polvere, uova, frutta e additivi sulla base degli ingredienti di lievito, sale e acqua.

La teoria di lavorazione della macchina domestica per fare il pane è la seguente: l'apparecchio imita la procedura operativa delle panetterie o delle fabbriche di pane con intelligenza artificiale, che può agevolare la preparazione di pane in casa. L'apparecchio può essere impostato in modo da completare automaticamente le attività di impasto, lievitazione, riposo, cottura e riscaldamento in base a tutti gli ingredienti nel manuale introduttivo. La lavorazione dell'impasto si completa con l'utilizzo di un azionamento unidirezionale e il controllo della lievitazione dell'impasto e della temperatura di cottura avviene correttamente tramite l'applicazione dell'MCU.

Processo operativo: una volta avviato l'apparecchio, l'MCU verifica automaticamente se l'ambiente di lavoro e il trasmettitore della temperatura sono in condizioni normali per il funzionamento. Dopo questa verifica, il motore si avvia per mescolare gli ingredienti tramite il sistema di azionamento e il programma inizia a controllare il riscaldamento dei tubi, la temperatura di lavoro del forno e la lievitazione. Allo stesso tempo, il lievito nell'impasto produce l'ossidazione del carbonio che consente la sofficità e l'espansione del pane. La farina nella vaschetta viene mescolata a tutti gli ingredienti durante la fase di lavorazione e assume poi dimensioni maggiori durante la fase di crescita per essere quindi cotta e diventare pane.

Il sistema di controllo consiste di un pannello dell'alimentazione e un pannello di controllo, ovvero il centro nevralgico dell'apparecchio che memorizza tutti i tipi di metodi di preparazione di pane o dolci. A seconda delle preferenze, è possibile scegliere le

funzioni di lievitazione e cottura come anche quella di lavorazione tramite attivazione/disattivazione del motore per produrre pane di un colore tenue o acceso o con croste di diverso spessore. L'impasto viene riscaldato mediante il tubo di riscaldamento nella vaschetta per fare in modo che il forno raggiunga la temperatura di lievitazione o cottura; il pannello di controllo riceve poi il feedback sulla temperatura tramite il trasduttore in modo da controllare l'attivazione/la disattivazione del tubo di riscaldamento. In caso di guasto del termistore, il tubo riscalda costantemente, il che determina l'operazione di lievitazione. Quando la temperatura del forno supera un certo livello, il fusibile si rompe per proteggere l'apparecchio. Di seguito alcune formule come riferimento:

1. Misurare gli ingredienti prima di aggiungerli nella vaschetta
2. Con acqua a 20 °C
3. Montare la vaschetta e chiudere il coperchio
4. All'accensione l'apparecchio emette un segnale acustico
5. Scegliere il programma e premere il tasto "On/Off"
6. Quando il pane è pronto, l'apparecchio emette un segnale acustico 10 volte e imposta automaticamente la modalità di riscaldamento di un'ora (programma 7, 8, 10)
7. Se la funzione di riscaldamento non è necessaria, è possibile premere il tasto "On/Off" per 3 secondi per terminare il programma
8. Al termine, utilizzare il gancio e tenere la maniglia per sollevare la vaschetta con una presina
9. Estrarre il pane e la spatola per impastare dalla vaschetta (fare attenzione a non bruciarsi le mani)
10. Tagliare il pane a fette dopo averlo fatto raffreddare

F. Ricette consigliate (le ricette seguenti sono solo di riferimento e possono essere modificate a seconda dei propri gusti)

La misura del bicchiere seguente è 250 ml, del cucchiaino è 5 ml e del cucchiaio è 15 ml. Il peso di un bicchiere di farina è 150 g, un bicchiere d'acqua è 250 g, un cucchiaino di sale è 6 g, un cucchiaino di lievito secco è 3,5 g, un cucchiaino di miglioratore è 4,5 g, un cucchiaino di acqua frizzante è 6 g, un cucchiaino di cremor tartaro è 3,5 g, un cucchiaio di zucchero è 14 g, un cucchiaio di uvetta è 7 g, un cucchiaio di noci è 6 g, un cucchiaio di latte in polvere è 6,5 g, un cucchiaio di olio è 16 g e un uovo è 50-60 g.

Prima di misurare i liquidi con gli strumenti forniti insieme all'apparecchio, disporre tali strumenti su una superficie piana nella stessa linea orizzontale del proprio sguardo; prima di misurare i solidi con gli strumenti forniti insieme all'apparecchio, disporre tali strumenti su una superficie piana ed evitare di accatastare gli ingredienti in modo da comprometterne l'equilibrio.

1. Pane semplice:

Ingredienti \ Peso	450 g	680 g	900 g
Acqua	160 ml	220 ml	300 ml
Sale	1/3 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiari	2 1/2 cucchiari	3 cucchiari
Olio vegetale	1 cucchiaio	1 1/2 cucchiaio	2 cucchiari
Farina di grano duro	2 bicchieri	2 3/4 bicchieri	3 3/4 bicchieri
Latte scremato in polvere	1 1/2 cucchiaio	2 cucchiari	2 1/2 cucchiari
Miglioratore	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/4 cucchiaino

2. Pane francese:

Ingredienti \ Peso	450 g	680 g	900 g
Acqua	160 ml	220 ml	300 ml
Sale	2/3 cucchiaino	1 1/4 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Zucchero	1 1/2 cucchiaio	2 cucchiari	2 1/2 cucchiari
Olio vegetale	1/2 cucchiaio	1 cucchiaio	1 1/4 cucchiaio
Farina di grano duro	2 bicchieri	2 3/4 bicchieri	3 3/4 bicchieri
Latte scremato in polvere	1 1/2 cucchiaio	2 cucchiari	2 1/2 cucchiari
Miglioratore	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/4 cucchiaino

3. Pane dolce:

Ingredienti \ Peso	450 g	680 g	900 g
Acqua	70 ml	150 ml	240 ml
Uova	2	2	2
Zucchero bianco	4 cucchiaini	1/3 bicchiere	1/2 bicchiere
Sale	1/4 cucchiaino	1/3 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Olio vegetale	1/2 cucchiaio	1 cucchiaio	1 1/2 cucchiaio

Farina di grano duro	2 bicchieri	2½ bicchieri	3 bicchieri
Latte scremato in polvere	1½ cucchiaino	2 cucchiaini	2½ cucchiaini
Miglioratore	1 cucchiaino	1½ cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Utilizzare un mixer per montare le uova, aggiungere gli altri ingredienti			

4. Dolci:

Peso Ingredienti	450 g	680 g	900 g
Uova	2	3	4
Latte	60 ml	70 ml	80 ml
Burro (sciolto)	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	¼ cucchiaino	¼ cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero	½ bicchiere	½ bicchiere	¾ bicchiere
Farina per dolci	1 bicchiere	1½ bicchiere	2 bicchieri
Cremer tartaro	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1½ cucchiaino
Estratto di vaniglia	1¼ cucchiaino	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Lievito in polvere	1 cucchiaino	1½ cucchiaino	2 cucchiaini
Punti: sgusciare le uova, aggiungere lo zucchero e montare con il mixer per 4 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti, inserire la vaschetta del pane e avviare il programma.			

5. Pane integrale:

Peso Ingredienti	450 g	680 g	900 g
Acqua	170 ml	230 ml	330 ml
Sale	½ cucchiaino	½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero bianco	1½ cucchiaino	2 cucchiaini	2½ cucchiaini
Olio vegetale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1½ cucchiaino
Farina integrale	1 bicchiere	1¼ bicchiere	1¾ bicchieri
Farina di grano duro	1 bicchiere	1½ bicchiere	2 bicchieri
Latte scremato in polvere	1½ cucchiaino	1¾ cucchiaini	2 cucchiaini
Miglioratore	1 cucchiaino	1½ cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1¼ cucchiaino

6. Sandwich:

Ingredienti	Peso		
	450 g	680 g	900 g
Acqua	120 ml	190 ml	260 ml
Uova	1	1	1
Sale	½ cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero bianco	1½ cucchiaino	2 cucchiaini	2½ cucchiaini
Olio vegetale	1 cucchiaino	1½ cucchiaino	2 cucchiaini
Farina di grano duro	2 bicchieri	2¾ bicchieri	3½ bicchieri
Latte scremato in polvere	1½ cucchiaini	1½ cucchiaini	2 cucchiaini
Miglioratore	1 cucchiaino	1½ cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1¼ cucchiaino

7. Impasto tradizionale:

Questo programma non prevede la lievitazione ma la lavorazione dell'impasto utilizzato per ravioli e pasta con vaschetta non riscaldata e nessuna selezione di colore e peso.

8. Marmellata:

Marmellata di fragole		Marmellata di banane	
Fragole	400 g (350 ml) pulite	Banane	400 g (350 ml) sbucciate
Zucchero bianco	350 g	Z u c c h e r o b i a n c o	350 g
Succo di limone	1 cucchiaino	S u c c o d i l i m o n e	1 cucchiaino
Amido di mais	30 g	Amido di mais	30 g
Ketchup		Marmellata di mele	
Pomodori	400 g (350 ml) pelati	Mele	400 g (380 ml) pelate e grattate
Zucchero bianco	350 g	Z u c c h e r o b i a n c o	350 g
Succo di limone	1 cucchiaino	S u c c o d i l i m o n e	1 cucchiaino
Amido di mais	30 g	Amido di mais	30 g

• **Nota:** una volta preparata la marmellata, pulire la vaschetta per evitare di danneggiare il rivestimento e ridurre il ciclo di vita dell'apparecchio.

1. La marmellata deve essere riposta in bottiglie o piatti puliti e conservata in frigorifero per evitare che si secchi.
2. La marmellata naturale fatta in casa potrebbe non avere la stessa densità di quelle in commercio contenenti additivi, ma questo non significa che non sia buona.

3. Si consiglia di abbinarla al pane fatto in casa.
4. La densità della marmellata può essere migliorata aggiungendo 1/2~1½ bicchiere di pectina edibile.
5. Dato l'utilizzo di ingredienti freschi, operare a temperatura ambiente (18-25 °C).
6. Il numero di ingredienti dovrebbe essere appropriato e non deve superare il numero fisso per impedire agli stessi di bollire durante il funzionamento.
7. La marmellata avrà un sapore migliore se gli ingredienti vengono prima tritati in un frullatore (o tagliati con un coltello).

9. Pane allo yogurt:

Ingrediente \ Peso	450 g	680 g	900 g
Acqua	80 ml	140 ml	150 g ml
Yogurt	100 g	150 g	200 g
Zucchero bianco	1½ cucchiaino	2 cucchiaini	2½ cucchiaini
Sale	½ cucchiaino	½ cucchiaino	¾ cucchiaino
Olio vegetale	1 cucchiaino	1½ cucchiaino	2 cucchiaini
Farina di grano duro	2 bicchieri	2¾ bicchieri	3¾ bicchieri
Miglioratore	1 cucchiaino	1½ cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1¼ cucchiaino

10. Impasto lievitato:

È possibile produrre diversi impasti con diversi ingredienti, da utilizzare come materie prime per altri cibi.

11. Pane rapido:

Ingrediente \ Peso	700 g
Acqua + 2 uova	130 ml di acqua + 2 uova (110 ml)
Sale	¼ cucchiaino
Zucchero bianco	2 cucchiaini
Olio vegetale	1 cucchiaino
Farina di grano duro	2½ bicchieri
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini
Miglioratore	1½ cucchiaino
Lievito secco	2½ cucchiaino
Ordine degli ingredienti	Nessun ordine da rispettare

12. Cottura:

Per ottenere croste croccanti, è possibile far cuocere ulteriormente il pane per un po' di tempo premendo il tasto "Bake".

È possibile interrompere la cottura o modificarne il tempo durante il processo.

※·Punti

Gli ingredienti dovrebbero essere inseriti nella vaschetta seguendo l'ordine specifico; creare un foro nella farina, non troppo grande o profondo in modo da evitare il contatto preventivo con l'acqua e il sale durante la preparazione posticipata del pane.

1. Il lievito secco sopra è Angle Brand; lievito di diversi marchi è necessario in quantità diverse. La quantità di lievito dipende dalla variazione della temperatura ambiente; la temperatura normale è 20 °C. Regolare la quantità di lievito secco se la temperatura ambiente è superiore o inferiore.
2. La farina deve essere bianca senza grumi, non deve avere un sapore ammuffito e deve essere setacciata con reti da 100.
3. Non utilizzare utensili di metallo (coltelli o forchette) per pulire la vaschetta in modo da non danneggiarla.
4. Pulire il foro al centro della spatola per impastare, versare un po' d'olio e rimettere la spatola nella vaschetta per evitare che si attacchi.
5. Scollegare l'alimentazione prima di pulire la parte interna della macchina per il pane con un panno bagnato o una spugna.
6. Non lasciare la vaschetta in acqua per troppo tempo poiché questo potrebbe compromettere il funzionamento degli assi di rotazione. Se la spatola per impastare è attaccata alla vaschetta, versare dell'acqua bollente che consentirà di estrarla dopo qualche minuto.

Avvertimento: il numero massimo di ricette è riportato nella tabella sottostante

Ingredienti	Peso	1.000 g max
Acqua		500 ml max
Sale		2 cucchiaini max
Zucchero		5 cucchiaini max
Olio vegetale		5 cucchiaini max
Farina di grano duro		4 bicchieri max
Latte scremato in polvere		5 cucchiaini max
Miglioratore		5 cucchiaini max
Lievito secco		2 cucchiaini max

G. Funzioni e funzionamento





Eventuali differenze tra i dati nel grafico dei tempi e i tempi operativi effettivi dipendono dallo sviluppo tecnico e dipendono dai tempi operativi effettivi.

Inizio della preparazione:

1. Aprire la confezione, controllare i documenti o il materiale e leggere attentamente il manuale introduttivo dell'utente.
2. La macchina per il pane deve essere utilizzata solo in ambienti interni e collocata in una posizione (tavolo o ripiano della cucina) in cui la parte superiore dell'apparecchio possa essere a 11 cm di distanza dalla parete, da mensole o da qualsiasi altro oggetto.
3. Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, aprire il coperchio ed estrarre gli accessori come la vaschetta e la spatola per impastare e pulirli con acqua calda e un detergente neutro.
4. Verificare che gli ingredienti siano pronti e freschi.
5. Verificare che la presa e l'alimentazione siano conformi ai requisiti indicati nel manuale introduttivo dell'utente.

Funzionamento:

1. Tasti

1.  On/Off : premere per avviare o arrestare il funzionamento tenendo premuto per 3 secondi.
2.  time +  time- : premere per impostare il ritardo del tempo del programma.
3.  Browning Selection: premere per scegliere la rosolatura, da

chiara a scura.



4. **Weight Selection:** premere per scegliere il peso di 450 g/680 g/900 g del pane.



5. **Program Selection:** premere per scegliere i programmi da 1 a 12.

2. Introduzione ai programmi:






- 1) **Basic:** il programma per il pane semplice può essere utilizzato per la maggior parte delle ricette con farina bianca.
- 2) **French:** il programma per pane francese corrisponde a una ricetta per il tradizionale pane bianco francese con crosta.
- 3) **Sweet:** il programma per pane dolce è ideale per le ricette con basso contenuto di grassi e zuccheri.
- 4) **Cake:** il programma per dolci può essere utilizzato per dolci e torte con lievito in polvere.
- 5) **Whole wheat:** il programma per pane integrale andrebbe selezionato quando si utilizza farina integrale.
- 6) **Sandwich:** questo programma può essere utilizzato per fare sandwich.
- 7) **Whisk:** questo programma viene utilizzato per lavorare l'impasto senza lievitazione per fare ravioli; la vaschetta non viene riscaldata e non si scelgono colore e peso.
- 8) **Jam:** il programma per marmellata prepara automaticamente la marmellata nella vaschetta.
- 9) **Yoghourt:** questo programma si utilizza per prepara pane allo yogurt.
- 10) **Dough:** questo programma non cuoce. Prevede impasto e lievitazione per più di 4 ore. L'impasto lievitato ha aromi molto intensi e si consiglia la cottura in forno.
- 11) **Fast bake:** questo programma è equivalente al programma per il pane semplice, ma è una versione più veloce.
- 12) **Bake:** questo programma è concepito appositamente per riscaldare il pane già fatto. Il tempo di impostazione è 1 ora, ma è possibile utilizzare i tasti TIME+ e TIME- in base alle preferenze e premere poi ON/OFF.

3. Esempio pratico per la preparazione del pane:

Nota: prestare attenzione alla scala graduata sugli strumenti di misurazione quando si aggiungono gli ingredienti

Richiesta: sono le 13:20 e vengono chiesti 680 g di pane semplice con uvetta per le 17:20

Passaggi:

1. Estrarre la vaschetta e aggiungere gli ingredienti della ricetta consigliata: 250 ml di acqua, 1½ cucchiaino di olio, 2½ cucchiaino di zucchero, ½ cucchiaino di sale, 2¾ bicchiere di farina, 2 cucchiaini di latte in polvere, 1½ cucchiaino di miglioratore; creare un foro nella farina per versare un cucchiaino di lievito secco, evitando il contatto con l'acqua.
2. Inserire la vaschetta nella macchina, stringerla in posizione e mettere il coperchio. Preparare 80 g di uvetta e 40 g di noci tritate.
3. Quando si collega l'alimentazione, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display LCD indica 2:50, ovvero il tempo operativo in ore del programma per pane semplice.
4. Premere il tasto , Program Selection, fino a visualizzare 1, ovvero il programma per pane semplice.
5. Premere il tasto  per raggiungere la posizione di 680 g, ovvero il pane da 680 g; il display LCD indica di conseguenza il tempo operativo di 2:55.
6. Premere il tasto  per selezionare scuro o chiaro. Il colore predefinito è chiaro.
7. Il pane deve essere pronto per le 17:25, quindi l'apparecchio deve posticipare il programma. Premere  per impostare 4:05 in modo che il pane sia pronto in 4:05 ore.
8. Premere  per avviare l'apparecchio; il display LCD indica che ci vorranno 4:05 ore, inizia il conto alla rovescia e la luce posteriore dell'LCD inizia a lampeggiare.
9. Quando l'apparecchio emette un segnale acustico per 10 volte consecutive, aprire il coperchio e aggiungere la frutta precedentemente preparata nella vaschetta.
10. Il pane sarà pronto alle 17:25.

Avviso: La temperatura e le condizioni di umidità incidono notevolmente sulla preparazione del pane. Prima di preparare un altro tipo di pane, è necessario lasciare raffreddare la macchina.



Se la temperatura è superiore a 45 °C, il display LCD indica "HHH", eccetto per il programma 12, e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo

H. Manutenzione

1. Pulizia

1. Scollegare la presa di alimentazione e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima della pulizia.
2. Pulire la macchina con un panno morbido e un po' di detergente neutro.
3. La vaschetta deve essere pulita con un panno (non con spazzole metalliche) per proteggerne il rivestimento.
4. Versare acqua calda nella vaschetta se la spatola per impastare è difficile da sollevare e non utilizzare spazzole metalliche per non danneggiare il rivestimento.
5. Tutte le parti devono essere ricollocate nell'apparecchio dopo la pulizia.

2. Guida alla risoluzione dei problemi della macchina per il pane

N.	Problema	Analisi	Soluzione
1	Il tubo di eliminazione del calore fa fumo durante la cottura.	Gli ingredienti potrebbero essere incastrati sul tubo o accanto. Il tubo viene trattato con olio di protezione per la prima volta.	Scollegare la presa e pulire il tubo di riscaldamento.
2	La parte centrale del pane è crollata e il fondo è spesso.	Troppo tempo per scaldare il pane nella vaschetta ha causato un'eccessiva perdita di acqua.	Estrarre il pane non appena pronto.
3	È difficile estrarre il pane.	La spatola per impastare è bloccata sull'asse della vaschetta.	Estrarre il pane, versare acqua calda nella vaschetta e lasciare agire per 10 minuti, quindi sollevare la spatola e pulire.
4	Non è possibile unire e impastare completamente gli ingredienti perché si cuociono.	1. Non è stato selezionato il programma giusto.	Verificare se la ricetta coincide con il programma selezionato.
		2. Premere  per interrompere il programma in esecuzione.	Se il tempo di fermo è superiore a 20 minuti, preparare nuovamente gli ingredienti; se è inferiore a 20 minuti, premere semplicemente ON/OFF per riavviare l'apparecchio.
		3. Aprire il coperchio più volte durante il funzionamento per far seccare e ingiallire il pane.	Non aprire il coperchio dopo la lievitazione.
		4. La resistenza della lavorazione è troppo forte per mescolare l'impasto in modo adeguato.	Controllare se il foro nella spatola per impastare è rotto. Verificare il corretto funzionamento della spatola per impastare.
5	Il display LCD indica "HHH" quando si preme  .	La temperatura del forno è troppo elevata per avviare l'apparecchio.	Premere START/STOP, scollegare la presa, estrarre la vaschetta e aprire il coperchio per far raffreddare l'apparecchio.
6	Si sente il rumore dell'operazione di impasto, ma l'apparecchio non funziona.	La vaschetta non è stata montata correttamente o l'impasto è troppo grande per essere lavorato.	Verificare che la vaschetta sia montata correttamente, che l'impasto sia preparato come indicato nelle ricette e che le dosi siano precise.
7	L'impasto è lievitato troppo e raggiunge il coperchio interno.	C'è troppa farina o lievito oppure la temperatura è troppo elevata.	Ridurre la quantità di lievito e farina.

8	L'impasto è troppo grande e spinge la farina circostante fuori dalla vaschetta.	Ci sono troppi liquidi e lievito.	Ridurre la quantità di acqua e lievito.
9	La dimensione è troppo piccola.	Il lievito non è sufficiente o non è quello giusto, l'acqua è troppo calda o il lievito è stato unito al sale.	Verificare che il tipo e la quantità di lievito siano giusti.
10	Dopo la lievitazione, la parte centrale dell'impasto è crollata durante la cottura.	1. La farina non contiene glutine.	Utilizzare farina con glutine o di grano duro.
		2. La lievitazione è rapida e a temperatura elevata.	Operare a temperatura ambiente.
		3. C'è troppa acqua.	Ridurre l'acqua a seconda della capacità di assorbimento della farina.
11	Il pane è troppo pesante e i tessuti sono troppo densi.	1. C'è troppa farina e poca acqua.	Ridurre la farina e aggiungere acqua.
		2. C'è troppa frutta.	Ridurre la frutta e aggiungere lievito.
12	Tagliare il pane. Ci sono troppi fori.	1. C'è troppa acqua e poco sale.	Ridurre l'acqua e aggiungere il sale.
		2. L'acqua è troppo calda.	Ridurre la temperatura.
13	C'è della farina sulla superficie del pane.	1. Ci sono troppi ingredienti collosi e non amalgamati come burro o banane.	Durante la lavorazione, schiacciare gli ingredienti non amalgamati nell'impasto con una spatola di legno.
		2. L'impasto non è stato completato con poca acqua.	Verificare che l'acqua sia sufficiente e che la lavorazione proceda correttamente.

Temperatura di esercizio

Temperatura: 15 °C - 34 °C. Umidità dell'aria: inferiore al 95% (a 25 °C).

Nessun gas infiammabile o corrosivo o polvere elettroconduttiva.

I. Elenco degli accessori

Vaschetta	1	Bicchiere dosatore	1
Spatola per impastare	1	Cucchiaino dosatore	2
Manuale introduttivo	1	Gancio	1

A.....	Recomendaciones de seguridad
B.....	Especificaciones
C.....	Nombres de componentes
D.....	Ingredientes
E.....	Fundamentos y proceso de panificación
F.....	Recetas recomendadas
G.....	Funciones y modo de uso
H.....	Mantenimiento
I.....	Lista de accesorios

A Recomendaciones de seguridad:

- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, técnico de mantenimiento o persona similar autorizada debe reemplazarlo para evitar cualquier peligro.
- Los niños mayores de 8 años pueden usar este aparato si cuentan con supervisión o reciben formación sobre cómo usarlo de forma segura y comprenden los peligros que conlleva su uso.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien con falta de experiencia y conocimientos, pueden usar este aparato si cuentan con supervisión o formación sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No permita que los niños realicen la limpieza y el mantenimiento de usuario del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato no debe sumergirse en agua.
- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas o similares, como las siguientes:
 - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - Casas de campo
 - Hoteles, moteles y otros tipos de complejos residenciales
 - Alojamientos que ofrecen cama y desayuno

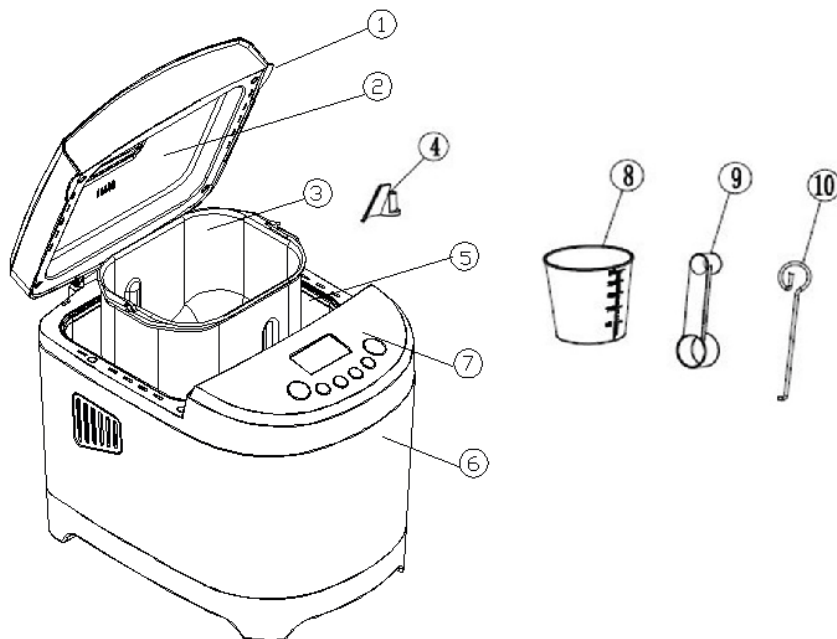
- **El aparato no está destinado a usarse con otro temporizador externo o sistema de control remoto independiente:**
1. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.
 2. El aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico y no comercial.
 3. El aparato está destinado a usarse con un voltaje y potencia de 230 V/10 A y puede conectarse a enchufes de tres clavijas con toma a tierra.
 4. Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando, lo esté limpiando o esté colocando los accesorios.
 5. No lo use en exteriores o lugares con mucha humedad.
 6. Bajo ningún concepto moje el cable eléctrico, el enchufe y la unidad (a excepción del molde y la pala de amasado) con agua u otro líquido.
 7. En ningún caso coloque el aparato cerca de un calentador de agua, calefactor eléctrico, cocina eléctrica, etc.
 8. Asegúrese de dejar el suficiente espacio en torno al aparato para que quede alejado a unos 11 cm como mínimo de cualquier objeto a su alrededor.
 9. Tenga cuidado al colocar el molde y compruebe que no haya ningún material duro o inflamable, como el papel, mientras usa el aparato.
 10. No frote ni limpie el molde con un cepillo con cerdas de acero.
 11. Mientras esté en funcionamiento, no abra la tapa o ponga las manos en el molde para evitar posibles accidentes. Use siempre guantes de horno para manipular el molde o las partes calientes del aparato.
 12. Si el cable de alimentación presenta defectos, no lo cambie usted mismo. Pida ayuda a un técnico profesional para evitar sufrir descargas eléctricas.
 13. Cuando esté en funcionamiento, no toque la superficie del aparato, a excepción de los botones del panel de control.

B. Especificaciones

Datos técnicos	Tensión nominal	Potencia nominal	Potencia del tubo calefactor	Potencia del motor	Temporizador de retardo
Modelo					
EBM-2003	220-240 VAC/50-60 Hz	480-600 W	500 W	90 W	10 horas máx.

Nota: Nos reservamos el derecho a modificar esta información técnica sin previo aviso.

C: Componentes de la panificadora



(1) Nombres de componentes

1. Asa superior de la tapa 2. Tapa con panel transparente 3. Molde
4. Pala de amasado 5. Horno 6. Estructura de la unidad 7. Panel de control
8. Vaso medidor 9. Cuchara dosificadora 10. Gancho

Controles:



Encendido/Apagado



Selección de programa



Selección de tueste



Aumentar tiempo



Reducir tiempo



Selección de cantidad

(2) Programas

1. Pan blanco normal 2. Baguette 3. Pan dulce 4. Repostería 5. Pan integral 6. Sándwich 7. Masa tradicional 8. Mermelada 9. Pan de yogur 10. Masa con levadura 11. Pan de cocción rápida 12. Horneado

Indicador acústico:

1. Cuando se enciende la unidad o antes de restablecerla, sonará un indicador acústico una vez.
2. El indicador emitirá un pitido cada vez que se pulse una vez un botón. Si se pulsan los botones varias veces al mismo tiempo, el indicador sonará durante un tiempo según cada caso.
3. El indicador acústico sonará una vez cuando se pulse el botón de encendido y apagado.
4. Cuando se vaya a mezclar fruta deshidratada en el molde, el indicador sonará 10 veces durante el proceso de amasado.
5. Cuando el pan termine de hacerse, el indicador acústico sonará 12 veces a modo de recordatorio y luego se pasará al estado de conservación de calor.
6. Tiempo de funcionamiento = Tiempo de espera + Tiempo de funcionamiento original elegido
7. Tiempo de registro en la memoria: Después de cortar el suministro de corriente, el aparato puede volver al estado de suspensión antes de apagarse al menos 20 minutos.

Aviso: La temperatura interna de la panificadora tiene que bajar hasta quedar por debajo de los 45 °C antes de volver a realizar el proceso de amasado habitual.

D: Ingredientes

La elección de ingredientes es un aspecto muy importante a la hora de hacer pan, ya que puede influir en que el pan salga bueno o no. Lea la siguiente información de interés.

1. Harina panificable

La harina para hacer pan es un tipo de harina con gluten (a veces llamada harina de gluten de trigo o harina de fuerza por su alto contenido en proteínas) que puede ayudar a mantener la consistencia de la masa al fermentarse. En comparación con la harina convencional, la harina panificable contiene una alta cantidad de gluten y mucha fibra y constituye la mejor opción como ingrediente para hacer un pan esponjoso y delicioso.

2. Harina común

La harina común está hecha con trigo blando y duro, lo que la hace ideal para hacer pan, pasteles y bizcochos de forma rápida.

3. Harina de centeno

La harina de centeno es una clase de harina rica en fibra que es similar a la harina integral, también denominada harina de trigo sin cernir. Además, se tiene que mezclar con harina panificable para que el pan suba todo lo posible.

4. Harina de trigo integral

La harina de trigo integral está hecha de granos molidos con cereales y salvado. Esta harina es más pesada que la harina común, tiene muchos más nutrientes, el pan es más consistente y de menor tamaño y su corteza queda más gruesa. Casi siempre, la harina de trigo integral se mezcla con harina panificable para que los panes tengan muy buena calidad y sean más sabrosos. Por ello, esta panificadora se ha preparado para hacer pan integral empleando más tiempo en el proceso de mezclado y fermentación.

5. Harina para repostería

La harina para repostería está hecha de trigo blando molido o bajo en proteínas como los ingredientes especiales para repostería. Debido a la procedencia original del trigo, las temporadas de producción, las técnicas de molienda y los diversos períodos de almacenamiento, las harinas presentan bastantes diferencias en su fermentación y capacidad de absorción del agua, aunque todas las harinas son bastante similares.

6. Harina de maíz o de avena

La harina de maíz o de avena son ingredientes complementarios que, a diferencia de otros, están hechos de copos de maíz y avena molidos con el fin de intensificar el aroma y sabor del pan.

7. Levadura

La levadura de panadería existe en varias formas: levadura fresca en cubitos, levadura seca y activa para rehidratar o levadura seca e instantánea. La levadura fresca se vende en supermercados, aunque también se puede comprar en panaderías. En su forma fresca o seca instantánea, la levadura se debe añadir directamente al molde de hornear de la panificadora con el resto de ingredientes. Recuerde desmigajar la levadura fresca con los dedos para que se disuelva con más facilidad. Solo se debe poner en un poco de agua

tibia a la levadura seca activa antes de añadirla.

Los siguientes métodos pueden ayudarle a identificar si la levadura que tiene es fresca o no:

(1) Vierta $\frac{1}{2}$ vaso de agua (40-50 °C) en el vaso medidor.

(2) Eche un cucharada de azúcar en el agua y remueva hasta que se disuelva y luego esparza dos cucharadas de levadura por la superficie del agua.

(3) Ponga al calor el vaso medidor con el agua durante 10 minutos sin removerla.

(4) Las burbujas que produzca la levadura llegarán a la marca de 1 VASO. Si no pasa esto, es que la levadura no es fresca.

8. Sal

La sal da sabor a la comida y regula la actividad de la levadura. No se debe mezclar nunca con la levadura. La sal hace que la masa se vuelva consistente y compacta y controla que no suba de volumen muy rápido. Además, mejora la composición de la masa. No use sal gorda o sucedáneos de sal.

9. Manteca y aceite

La manteca hace que el pan sea más esponjoso y sabroso. Además, contribuye a que se conserve mejor y durante más tiempo. Si se añade demasiada manteca, el pan subirá más lentamente. Si usa mantequilla, córtela en trocitos para distribuirla después por toda la preparación o ablándela.

10. Polvo de hornear o levadura química

El polvo de hornear o levadura química sirve básicamente para fermentar de forma rápida el pan y la repostería que no necesitan tiempo de fermentación, debido a su acción de activación química que da esponjosidad al producto.

11. Bicarbonato

Es parecido al polvo de hornear.

12. Azúcar

Use azúcar blanca, azúcar morena o miel. No use azúcares refinados ni terrones. El azúcar es lo que alimenta la levadura, potencia el sabor del pan y dora mejor la corteza. Los edulcorantes artificiales no se pueden sustituir por el azúcar porque la harina no reaccionaría a estos.

13. Huevos

Los huevos enriquecen la masa, aportan color al pan y contribuyen a que se forme la parte tierna y más blanca. Si usa huevos, rebaje la cantidad de líquido prevista de manera proporcional.

14. Agua

El agua rehidrata y activa la levadura. Además, hidrata el almidón en la harina y ayuda a que se forme la parte esponjosa y blanca del pan. El agua se puede sustituir total o parcialmente por leche u otros líquidos. Use líquidos que estén a temperatura ambiente.

15. Medidas y cantidades al hacer pan

Algo clave a la hora de añadir los ingredientes para hacer pan es medirlos con el vaso medidor y la cuchara dosificadora, ya que afecta a la forma y el sabor final del pan.

(1) Medición de líquidos

El agua, la leche y la leche en polvo se deben medir con un vaso específico y hay que fijarse en las marcas de medición de forma horizontal.

El vaso medidor se debe limpiar bien para garantizar que no quedan restos de otra mezcla al medir el aceite u añadir otros ingredientes.

(2) Medición de condimentos secos en polvo

El condimento seco en polvo medido en el vaso medidor o la cuchara dosificadora debe estar en condiciones naturales y suelto y la boca del vaso medidor debe estar limpia para garantizar que la medición sea exacta.

(3) El orden de los ingredientes

Por lo general, el orden debe ser el siguiente: líquido, huevo con sal y leche en polvo. La harina no debe tocar el líquido en absoluto y luego ponga la levadura en la harina seca (sin que haya contacto de la levadura con la sal). La fruta se debe colocar en el molde cuando suene el indicador acústico, después de que se remueva la masa durante un rato. No añada ingredientes perecederos, como huevos y fruta, si va a usar la función de larga duración.

16. Otros ingredientes

Puede añadir los ingredientes en función del sabor que busque, como fruta deshidratada, queso, frutos secos, yogur, harinas de grano integral, vainilla o especias. Tiene que fijarse muy bien en la

cantidad de agua. Por ejemplo, el queso, la leche y la fruta fresca contienen mucha agua, lo que sobrehidrataría la masa. Según el caso, se deberían sustituir por ingredientes como el queso deshidratado o la leche en polvo.

Podrá calcular si la cantidad de agua es la adecuada para la masa con el método de añadir agua u otros condimentos después de familiarizarse con las funciones de la panificadora.

Otro aspecto que debe recordar es que la cantidad de sal puede influir en la velocidad de fermentación. Además, algunos ingredientes se pueden mezclar al principio, como la leche en polvo y el yogur, pero otros como la masa, algunos frutos secos y la fruta deshidratada se tienen que añadir cuando el indicador acústico suene mientras se hace la mezcla.

E: Fundamentos y proceso de panificación

El pan es un tipo de alimento tierno de horneado que fermenta, adquiere forma, se leva y se cuece con las cantidades adecuadas de azúcar, aceite, leche en polvo, huevos, fruta y otros condimentos basados en la harina, la levadura, la sal y el agua.

Este es el proceso teórico de elaboración de las panificadoras domésticas: el aparato imita el proceso de elaboración de panaderías y fábricas panificadoras con la ayuda de la inteligencia artificial, lo que hace más sencillo hacer pan en casa. El aparato se puede usar para controlar las tareas de amasar, fermentar, reposar, levar, hornear y calentar en función de todos los ingredientes indicados en el manual de inicio. El proceso de mezclado de la masa se realiza mediante un motor unidireccional y el control de la fermentación de la masa y la temperatura de horneado es el óptimo al usar la unidad de control.

Proceso de funcionamiento: Cuando se enciende el aparato, la unidad de control examinará automáticamente si las condiciones de funcionamiento y el transmisor de temperatura funcionan correctamente o no. Después de esto, el motor empezará a mezclar los ingredientes a través del sistema motriz y el programa empezará a controlar el calor de los tubos, la temperatura de funcionamiento del horno y el proceso de fermentación. A la vez, la levadura de la masa empezará a crear unas burbujas al liberar gases de dióxido de carbono, que es lo que hace que el pan quede

esponjoso y se expanda. La harina quedará bien integrado en el molde con todos los ingredientes durante el proceso de mezclado y luego se expandirá hasta adquirir un mayor tamaño durante la fase de levado para que después termine formándose el pan.

El sistema de control consta de un panel de encendido y otro de control, que es la zona central donde el aparato tiene memorizados todos los tipos de métodos de elaboración de pan o repostería. Según sus preferencias, puede elegir las funciones de fermentación y horneado, así como el mezclado, mediante la opción de encendido y apagado del motor, para hacer pan de un color más claro u oscuro o con un grosor de corteza diferente.

La masa se calienta por acción del tubo calefactor en el molde para que el horno alcance la temperatura de fermentación u horneado.

Luego, el panel de control recibe las lecturas de temperatura a través del transductor para controlar la actividad del tubo calefactor. Si el sensor de temperatura registra otras lecturas, el tubo seguirá calentando sin interrupción, dando lugar al proceso de fermentación. Si la temperatura del horno supera cierto nivel, el fusible podría fundirse para proteger el aparato.

Consulte el siguiente procedimiento:

1. Calcule las medidas y cantidades de los ingredientes antes de introducirlos en el molde.
2. Caliente el agua a 20 °C.
3. Coloque el molde y cierre la tapa.
4. Encienda la unidad y oirá el pitido una vez.
5. Elija el programa y pulse el botón de encendido y apagado.
6. El indicador sonará 10 veces cuando termine de cocerse el pan y pasará automáticamente a la fase de conservación de calor durante una hora (excepto en los programas 7, 8 y 10).
7. Si no es necesario usar la función de conservación de calor, puede dejar pulsado el botón de encendido y apagado durante 3 segundos para dar por finalizado el programa.
8. Tras terminar de hacer el pan, utilice el gancho para enganchar el molde y, mientras sostiene el asa, sáquelo con la ayuda de un paño.
9. Saque el pan y la pala de amasar del molde (así evitará quemarse).
10. Córtelo en rebanadas después de que se enfríe.

F: Recetas recomendadas (las siguientes recetas solo sirven de orientación, por lo que podrá modificarlas a su manera y según sus preferencias):

La medida del vaso utilizado es de 250 ml, la de la cucharada pequeña es de 5 ml y la de la cucharada grande es de 15 ml. La medida de un vaso de harina es de 150 g, de un vaso de agua es de 250 g, de un cucharada pequeña es de 6 g, de una cucharada pequeña de levadura seca es de 3,5 g, de una cucharada pequeña de mejorante es de 4,5 g, de una cucharada pequeña de bicarbonato es de 6 g, de una cucharada pequeña de cremor tártaro es de 3,5 g, una cucharada grande de azúcar es de 14 g, una cucharada grande de pasas es de 7 g, una cucharada grande de frutos secos es de 6 g, una cucharada grande de leche en polvo es de 6,5 g, una cucharada grande de aceite es de 16 g y un huevo es de entre 50 y 60 g. Antes de medir los líquidos con los utensilios incluidos con el aparato, estos se deben colocar en una superficie lisa y estar situado en la misma horizontal de sus ojos. Antes de pesar los sólidos con los utensilios correspondientes, estos se deben colocar en una superficie lisa y no se deben poner los ingredientes uno encima de otro para evitar que se rompa la báscula.

1. Normal:

Medidas y cantidades Ingredientes	450 g	680 g	900 g
Agua	160 ml	220 ml	300 ml
Sal	1/3 cuch. pequeña	1/2 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña
Azúcar	2 cuch. grandes	2 1/2 cuch. grandes	3 cuch. grandes
Aceite vegetal	1 cuch. grande	1 1/2 cuch. grande	2 cuch. grandes
Harina de fuerza	2 vasos	2 3/4 vasos	3 3/4 vasos
Leche en polvo desnatada	1 1/2 cuch. grande	2 cuch. grandes	2 1/2 cuch. grandes
Mejorante	1 cuch. pequeña	1 1/2 cuch. pequeña	2 cuch. pequeñas
Levadura seca	1/2 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1 1/4 cuch. pequeña

2. Baguette:

Medidas y cantidades Ingredientes	450 g	680 g	900 g
Agua	160 ml	220 ml	300 ml
Sal	2/3 cuch. pequeña	1 1/4 cuch. pequeña	1 1/2 cuch. pequeña

Azúcar	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes	2½ cuch. grandes
Aceite vegetal	½ cuch. grande	1 cuch. grande	1¼ cuch. grande
Harina de fuerza	2 vasos	2¾ vasos	3¼ vasos
Leche en polvo desnatada	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes	2½ cuch. grandes
Mejorante	1 cuch. pequeña	1½ cuch. pequeña	2 cuch. pequeñas
Levadura seca	½ cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1¼ cuch. pequeña

3. Pan dulce:

Medidas y cantidades Ingredientes	450 g	680 g	900 g
Agua	70 ml	150 ml	240 ml
Huevo	2	2	2
Azúcar blanca	4 cuch. pequeñas	½ vaso	½ vaso
Sal	¼ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Aceite vegetal	½ cuch. grande	1 cuch. grande	1½ cuch. grande
Harina de fuerza	2 vasos	2½ vasos	3 vasos
Leche en polvo desnatada	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes	2½ cuch. grandes
Mejorante	1 cuch. pequeña	1½ cuch. pequeña	2 cuch. pequeñas
Levadura seca	½ cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña
Use una batidora para batir los huevos con el agua y añada los demás ingredientes			

4. Repostería:

Medidas y cantidades Ingredientes	450 g	680 g	900 g
Huevo	2	3	4
Leche	60 ml	70 ml	80 ml
Mantequilla (disuelta)	2 cuch. grandes	3 cuch. grandes	4 cuch. grandes
Sal	¼ cuch. pequeña	¼ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Azúcar	½ vaso	½ vaso	¾ vaso
Harina pastelera	1 vaso	1½ vaso	2 vasos
Cremer tartaro	½ cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1½ cuch. pequeña
Extracto de vainilla	1 ¼ cuch. pequeña	1½ cuch. pequeña	1½ cuch. pequeña
Polvo de hornear o levadura química	1 cuch. grande	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes
Importante: Primero mezcle los huevos con el azúcar con una batidora o varilla durante 4 minutos, dejándolo incluso a punto de nieve, y luego añada los otros ingredientes para remover la masa. Ponga el molde para el pan dentro e inicie el programa.			

5. Integral:

Medidas y cantidades Ingredientes	450 g	680 g	900 g
Agua	170 ml	230 ml	330 ml
Sal	½ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña	1 cuch. pequeña
Azúcar blanca	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes	2½ cuch. grandes
Aceite vegetal	½ cuch. grande	1 cuch. grande	1½ cuch. grande
Harina integral	1 vaso	1¼ vaso	1¾ vaso
Harina de fuerza	1 vaso	1½ vaso	2 vasos
Leche en polvo desnatada	1½ cuch. grande	1¾ cuch. grande	2 cuch. grandes
Mejorante	1 cuch. pequeña	1½ cuch. pequeña	2 cuch. pequeñas
Levadura seca	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1¼ cuch. pequeña

6. Sándwich:

Medidas y cantidades Ingredientes	450 g	680 g	900 g
Agua	120 ml	190 ml	260 ml
Huevo	1	1	1
Sal	½ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Azúcar blanca	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes	2½ cuch. grandes
Aceite vegetal	1 cuch. grande	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes
Harina de fuerza	2 vasos	2¾ vasos	3½ vasos
Leche en polvo desnatada	1¾ cuch. grande	1¾ cuch. grande	2 cuch. grandes
Mejorante	1 cuch. pequeña	1½ cuch. pequeña	2 cuch. pequeñas
Levadura seca	½ cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1¼ cuch. pequeña

7. Masa tradicional:

Este programa no sirve para fermentar la mezcla sino para amasarla, lo que es ideal para hacer masas para relleno y fideos con el molde sin calentar. Además, no se tiene que elegir el color ni el peso.

8. Mermelada:

Mermelada de fresa		Mermelada de plátano	
Fresa	400 g (350 ml) peladas	Plátano	400 g (350 ml) pelado
Azúcar blanca	350 g	Azúcar blanca	350 g
Zumo de limón	1 cuch. pequeña	Zumo de limón	1 cuch. pequeña
Maicena	30 g	Maicena	30 g
Salsa de tomate		Mermelada de manzana	
Tomate	400 g (350 ml) pelado	Manzana	400 g (380 ml) pelada y triturada
Azúcar blanca	350 g	Azúcar blanca	350 g
Zumo de limón	1 cuch. pequeña	Zumo de limón	1 cuch. pequeña
Maicena	30 g	Maicena	30 g

• **Nota:** Cuando se termine de hacer la mermelada, limpie el molde; de lo contrario, se dañará la capa de pintura, lo que reducirá la vida útil del aparato.

1. La mermelada ya hecha se deberá poner en frascos o bandejas limpios y luego colocar en el frigorífico para evitar que se seque.
2. Es posible que la mermelada natural que se haga de forma casera no presente la misma densidad que aquellas con aditivos del supermercado, pero esto no quiere decir que la mermelada esté mal elaborada.
3. Le recomendamos que la pruebe con pan casero.
4. La densidad de la mermelada se puede mejorar si se añaden 1/2~1½ vasos de pectina comestible.
5. Al hacer uso de ingredientes frescos, es aconsejable realizar el proceso de elaboración a una temperatura ambiente de (18-25 °C).
6. Se debe usar la cantidad adecuada de ingredientes, sin que supere la cantidad establecida para evitar que se cuezan durante el proceso.
7. Tendrán un mejor sabor si se Trituran primero los ingredientes de la mermelada en una batidora (o se pican con un chuchillo).

9. Pan de yogur:

Medidas y cantidades Ingredientes	450 g	680 g	900 g
Agua	80 ml	140 ml	150 ml
Yogur	100 g	150 g	200 g
Azúcar blanca	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes	2½ cuch. grandes
Sal	½ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña	¾ cuch. pequeña
Aceite vegetal	1 cuch. grande	1½ cuch. grande	2 cuch. grandes
Harina de fuerza	2 vasos	2¾ vasos	3¾ vasos
Mejorante	1 cuch. pequeña	1½cuch. pequeña	2 cuch. pequeñas
Levadura seca	½ cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1¼ cuch. pequeña

10. Masa con levadura:

Se pueden utilizar distintos ingredientes para elaborar diferentes masas. Estos pueden servir como condimentos básicos para otras elaboraciones.

11. Pan de cocción rápida:

Medidas y cantidades Ingredientes	700 g
Agua + 2 huevos	Agua 130 ml + 2 huevos (110 ml)
Sal	¼ cuch. pequeña
Azúcar blanca	2 cuch. grandes
Aceite vegetal	1 cuch. grande
Harina de fuerza	2½ vasos
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes
Mejorante	1½ cuch. pequeña
Levadura seca	2½ cuch. pequeñas
Orden de ingredientes	No en el orden aceptable

12. Horneado:

Para conseguir una corteza crujiente, puede volver a hornear el pan durante unos momentos si pulsa el botón de hornear.

(Puede detener el horneado o cambiar la duración durante el proceso).

※Otros aspectos

Los ingredientes se deben colocar en el molde en el orden exacto. Se debe hacer un agujero en la harina, no muy grande ni profundo, para evitar que entre en contacto con el agua y la sal antes de tiempo durante la última fase del proceso de cocción del pan.

1. La levadura seca anterior es de la marca Angle y otras marcas diferentes de levadura necesitarán distintas cantidades. La cantidad de levadura dependerá de lo que cambie la temperatura ambiente con respecto a la normal de 20 °C; es decir, hay que añadir la levadura correspondiente si la temperatura ambiente es muy alta y viceversa.
2. La harina debe ser de calidad blanca pura, que no sea arenosa y no tenga un sabor a humedad después de haberla tamizado con un colador de 100 micras.
3. No utilice utensilios de metal (espátula, cuchillo o tenedor) para limpiar el molde y así no dañarlo.
4. El orificio situado en el centro de la pala de amasar debe limpiarse. Aplíquelo un poco de aceite y colóquelo de nuevo en el molde para evitar que la pala de amasar se quede atascada.
5. Se debe apagar la corriente cuando se disponga a limpiar el interior de la panificadora con un paño húmedo o una esponja.
6. No deje en remojo el molde mucho tiempo para evitar un mal funcionamiento del eje de rotación. Si la pala de amasar se queda atascada en el molde, puede echar agua hirviendo para mojarla. Si la deja así varios minutos, le será más fácil sacarla.

Advertencia: Consulte las cantidades máximas en la siguiente tabla:

cantidades Ingredientes	Medidas y	
		1000 g máx.
Agua		500 ml máx.
Sal		2 cuch. pequeñas máx.
Azúcar		5 cuch. grandes máx.
Aceite vegetal		5 cuch. grandes máx.
Harina de fuerza		4 vasos máx.
Leche en polvo desnatada		5 cuch. grandes máx.
Mejorante		5 cuch. pequeñas máx.
Levadura seca		2 cuch. pequeñas máx.

G. Funciones y modo de uso:





(Si los tiempos de las tablas indican duraciones distintas al tiempo de funcionamiento real, estos tendrán que ver con ajustes técnicos y están sujetos al tiempo de funcionamiento real).

Preparación inicial:

1. Abra la caja de embalaje, revise la documentación o los materiales y lea con atención el manual de inicio del usuario.
2. La panificadora solo se puede usar en interiores y se debe colocar en una superficie firme (la encimera de una cocina o en una mesa), dejándola a 11 cm de la pared, cualquier elemento de madera o cualquier objeto o sujeto cercano.
3. La primera vez que use el aparato, abra la tapa y saque los accesorios, como el molde y la pala de amasar, y lávelos con agua caliente y un limpiador neutro.
4. Compruebe que tiene listos los ingredientes y son frescos.
5. Compruebe que el cable de alimentación y la entrada del enchufe cumple con las especificaciones indicadas en el manual de inicio del usuario.

Modo de funcionamiento:

1. Controles

1.  Encendido/apagado: Déjelo pulsado 3 segundos para iniciar o detener el proceso de funcionamiento.
2.  Aumentar duración  Reducir duración: Púlselos para ajustar la duración del programa.
3.  Selección de tueste: Púselo para elegir el nivel de tueste más

claro u oscuro.



4. Selección de cantidad: Púlselo para elegir la cantidad en peso (450 g/680 g/900 g) para el tamaño del pan.



5. Selección de programa: Púlselo para elegir los programas del 1 al 12.

2. Descripción básica de los programas:






- 1) Normal: El programa de pan normal sirve para la mayoría de recetas de pan de harina blanca.
- 2) Baguette: El programa de baguette se corresponde con la receta del tradicional pan blanco francés crujiente.
- 3) Pan dulce: El programa de pan dulce es el destinado a hacer recetas que incluyan más grasas y azúcar.
- 4) Repostería: El programa de repostería se puede usar para hacer bollería y pasteles con polvo de hornear.
- 5) Integral: El programa de pan integral se seleccionará cuando se vaya a usar harina de trigo integral.
- 6) Sándwich: Este programa sirve para hacer pan de sándwich.
- 7) Mezcla: Este programa se usa para mezclar la masa sin fermentarla y hacer masas para relleno. El molde no recibe calor y, además, no se tiene que elegir el color o el peso.
- 8) Mermelada: El programa de mermelada cocina la mermelada en el molde.
- 9) Yogur: El programa cocina el pan mezclado con el yogur para potenciar el sabor de este.
- 10) Masa: Este programa no cocina. Realiza el amasado, la fermentación y el levado durante más de 4 horas. Esto produce una masa con matices aromáticos muy desarrollados, por lo que recomendamos que se cocine en el horno.
- 11) Cocción rápida: Este programa es el equivalente al programa de pan normal pero en su versión más rápida.
- 12) Horneado: Este programa está destinado especialmente para dorar y tostar el pan ya terminado. El tiempo predefinido es de 1 hora, pero puede ajustar el tiempo con los controles Aumentar duración y Reducir duración como prefiera. Pulse después el botón de apagado y encendido para iniciar el proceso.

3. Ejemplo práctico del proceso de elaboración del pan:

Nota: Fíjese en las marcas de medición de los utensilios medidores al añadir los ingredientes

Pedido: Es la 13:20 y se tiene que terminar un pan normal de 680 g con pasas antes de las 17:20.

Pasos:

1. Saque el molde y añada los ingredientes según lo indicado en la receta: 250 ml de agua, 1½ cucharada grande de aceite, 2½ cucharadas grandes de azúcar, ½ cucharada pequeña de sal, 2¾ vasos de harina, 2 cucharadas grandes de leche en polvo, 1½ cucharada pequeña de mejorante y hacer un agujero en la harina para echar una cucharada pequeña de levadura seca sin que toque el agua.
2. Coloque el molde en la unidad, ajústelo bien y ponga la tapa. Prepare 80 g de pasas y 40 g de frutos secos machacados.
3. Tras encenderlo, el aparato sonará una vez y en la pantalla LCD aparecerá la marca 2:50, que identifica el programa de pan normal con un tiempo de elaboración de 2 horas y media.
4. Pulse el botón  Selección de programa para elegir el 1 de pan normal.
5. Pulse el botón  hasta resaltar la posición de 680 g que equivale al pan de 680 g y en la pantalla LCD aparecerá el tiempo de elaboración de 2:55.
6. Pulse el botón  para elegir el grado de tueste más claro u oscuro (el color predeterminado es el claro).
7. Según el pedido, se puede terminar el pan a las 17:25, por lo que es necesario ajustar el tiempo del programa. Para ello, pulse  para ajustar el tiempo a 4:05 para que el pan se termine de hacer en 4 horas y 5 minutos.
8. Pulse  para poner en marcha la panificadora. En la pantalla LCD se indicará la duración de 4,05 horas, se iniciará el temporizador y la luz de la pantalla LCD comenzará a parpadear.
9. Cuando el indicador acústico suene 10 veces sin pausa, abra la tapa y añada las frutas preparadas en el molde.
10. El pan terminará de hacerse a las 17:25.

Aviso: El proceso de elaboración de pan es muy sensible a la temperatura y las condiciones de humedad, por lo que para hacer otro pan es necesario enfriar primero el aparato.



Si la temperatura supera los 45 °C, en la pantalla LCD aparecerá “HHH”, excepto en el programa 12, y el indicador acústico sonará constantemente.

H. Mantenimiento

1. Limpieza

1. Desenchufe el cable de alimentación y deje enfriar bien el aparato antes de empezar a limpiarlo.
2. Limpie la unidad con un paño suave y un limpiador neutro.
3. El molde se debe limpiar pasándole un trapo húmedo en lugar de un cepillo con cerdas de acero para proteger la capa antiadherente.
4. Eche agua caliente en el molde si no consigue sacar la pala de amasar para limpiarla y no dañar así la capa antiadherente.
5. Todas las piezas se deben volver a montar en el aparato después de limpiarlo y pasarle un paño.

2. Guía de solución de problemas de la panificadora

Núm.	Problema	Descripción	Solución
1	El tubo calefactor echa humo durante el horneado.	Es posible que haya ingredientes adheridos al tubo calefactor o cerca de él. El tubo viene cubierto de serie de un lubricante protector.	Desenchufe la unidad y limpie el tubo calefactor.
2	La parte central del pan está hundida y el fondo se ha quedado más denso.	Se ha dejado calentar el pan en el molde demasiado tiempo y ha perdido mucha agua.	Saque el pan una vez que termine de hacerse.
3	Cuesta sacar el pan.	La pala de amasado se ha quedado atascada en el eje del molde y no cede.	Saque el pan, eche agua caliente en el molde y déjelo así unos 10 minutos. Después, retire la pala de amasado para limpiar la zona.
4	Los ingredientes no se pueden mezclar y remover del todo, lo que afecta al proceso de horneado.	1. No se ha elegido el programa correcto.	Compruebe que la receta concuerde con el programa seleccionado.
		2. Pulse  para detener el programa en marcha.	El tiempo de inactividad es superior a 20 minutos, vuelva a organizar los ingredientes; si es inferior a 20 minutos, pulse el botón de encendido y apagado para volver a encender el aparato.
		3. Abra la tapa varias veces cuando la unidad esté en funcionamiento para que se seque y dore el pan.	No abra la tapa después del proceso de fermentación.
		4. El amasado ofrece demasiada resistencia para hacer que la masa se mezcle debidamente.	Compruebe que el orificio de la pala de amasado no esté defectuoso. Compruebe que la pala de amasado funcione correctamente.
5	En la pantalla LCD aparece el indicador "HHH" al pulsar  .	La temperatura del horno es muy elevada e impide que se encienda el aparato.	Pulse el botón de encendido y apagado, desenchufe el cable, retire el molde, abra la tapa y deje que se enfríe la panificadora.
6	Se escucha el ruido del amasado, pero no parece funcionar bien.	El molde no se ha colocado correctamente o la masa es demasiado grande para amasarla.	Compruebe que el molde se haya colocado bien, que se haya preparado la masa según la receta y que se hayan elegido las cantidades correctas.
7	La masa ha fermentado tanto que toca la parte interna de la tapa.	Se ha puesto demasiada harina o levadura o la temperatura es muy elevada.	Reduzca la cantidad de levadura y harina necesarias.

8	La masa es demasiado grande y la harina se sale fuera del molde.	Se ha puesto demasiado líquido y levadura.	Reduzca la cantidad de agua y levadura necesarias.
9	El tamaño es muy pequeño.	No se ha puesto suficiente levadura, el agua está demasiado caliente o la levadura se ha mezclado con la sal.	Compruebe que el tipo y cantidad de levadura son los adecuados.
10	Después de la fermentación, el centro de la masa se queda hundido al hornearla.	1. La harina no contiene gluten.	Use harina con gluten o de fuerza.
		2. La fermentación se ha realizado demasiado rápido y a muy alta temperatura	Haga la elaboración a temperatura ambiente.
		3. Se ha puesto demasiada agua.	Rebaje la cantidad de agua en función de la capacidad de absorción de la harina.
11	El pan pesa mucho y la consistencia es muy densa.	1. Se ha puesto demasiada harina y muy poca agua.	Quite el exceso de harina y añada agua.
		2. Se ha añadido demasiada fruta.	Quite fruta y añada levadura.
12	El pan se rompe. Tiene muchos agujeros.	1. Se ha puesto demasiada agua y nada de sal.	Rebaje la cantidad de agua y compruebe que se haya añadido sal.
		2. El agua está demasiado caliente.	Disminuya la temperatura.
13	Queda harina pegada en la superficie del molde.	1. Hay ingredientes que se han quedado muy pegajosos o no se han integrado bien, como la mantequilla o los plátanos.	Al realizar el amasado, despegue los ingredientes sin integrar de la masa con una pala de madera.
		2. El amasado queda inacabado por haber poca agua.	Compruebe que haya suficiente agua y que el proceso de amasado funciona correctamente.

Condiciones de funcionamiento

Temperatura: 15 °C-34 °C. Humedad del aire: menos del 95 % (a 25 °C).

Sin sustancias inflamables, gases corrosivos o conductores de la electricidad.

I. Lista de accesorios:

Molde	1	Vaso medidor	1
Pala de amasar	1	Cuchara medidora	2
Manual de inicio	1	Gancho	1



(UK) The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

(DE) Das Symbol oben und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haus- oder Gewerbemüll entsorgt werden darf.

Die EU-Richtlinie für Elektroaltgeräte wurde erlassen, um Produkte nach den besten verfügbaren Verwertungs- und Recyclingverfahren aufzubereiten und so die Umweltauswirkung zu minimieren, Gefahrenstoffe zu verarbeiten und eine Zunahme von Deponieabfällen zu vermeiden. Informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen Behörde über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten.

(FR) Le symbole situé au-dessus du produit et sur celui-ci signifie qu'il est classé en tant qu'équipement électrique ou électronique, et qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux à la fin de sa vie utile. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été mise en place pour recycler les produits à l'aide des meilleures techniques de récupération et de recyclage afin de réduire l'impact sur l'environnement, de traiter les substances dangereuses et d'éviter le développement des décharges. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur la mise au rebut des équipements électriques ou électroniques.

(NL) Bovenstaand symbool en het symbool op het product geven aan dat het product is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het (huishoudelijk) afval mag worden weggegooid. De WEEE-richtlijn (Directive on Waste of Electrical and Electronic Equipment) schrijft voor dat producten gerecycled moeten worden met de best beschikbare herstel- en recycle technieken om de belasting op het milieu tot een minimum te beperken, gevaarlijke stoffen te behandelen en een grotere afvalberg te voorkomen. Neem contact op met de lokaal verantwoordelijke instanties voor informatie over de correcte afvalverwerking van elektrische of elektronische apparatuur.

(IT) Il simbolo sopra e sul prodotto significa che il prodotto è classificato come apparecchiatura elettrica o elettronica e che, al termine del suo ciclo di vita, non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici o commerciali. La Direttiva sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche aè volta a favorire il riciclo di prodotti attraverso l'adozione delle migliori tecnologie di recupero e riciclaggio, minimizzando così l'impatto ambientale, trattando qualsiasi sostanza pericolosa ed evitando la proliferazione di discariche. Contattare le autorità locali per maggiori informazioni sul corretto smaltimento di apparecchiature elettriche o elettroniche.

(ES) El símbolo de arriba, que también figura en el producto, indica que este está clasificado como equipo eléctrico o electrónico y no se debe desechar con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil. La Directiva sobre Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) ha sido promulgada para reciclar los productos empleando las mejores técnicas de recuperación y reciclaje disponibles a fin de reducir al mínimo el impacto sobre el medioambiente, tratar las sustancias peligrosas y evitar la proliferación de vertederos de basuras. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre el modo correcto de desechar los equipos eléctricos o electrónicos.