

# SWISS PRO+

## Bread Maker

Model No.: SP-BM550S/SP-BM550P/SP-BM550G



Instruction manual



Manuel d'utilisation



Bedienungsanleitung



Manuale di istruzioni



Gebruikershandleiding



Manual de usuario



## **TABLE OF CONTENTS**

<b>English</b>	<b>3</b>
<b>Français</b>	<b>20</b>
<b>Deutsch</b>	<b>37</b>
<b>Italiano</b>	<b>54</b>
<b>Nederlands</b>	<b>71</b>
<b>Español</b>	<b>88</b>

# EN

## IMPORTANT SAFEGUARDS

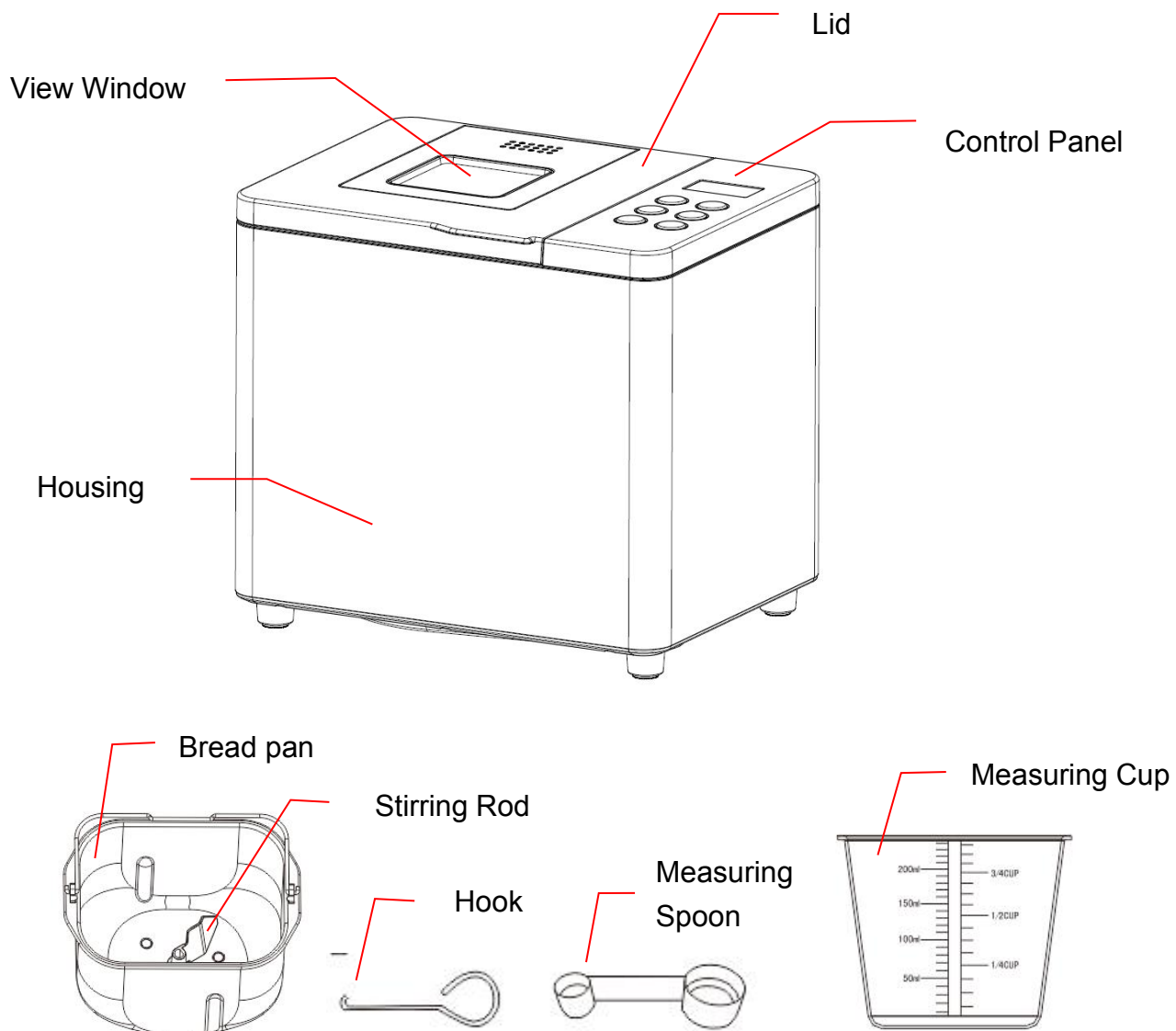
**Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:**

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
2. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years old.
3. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. **CAUTION:** Hot surfaces. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Do not let the power cord hang over the edge of the table or hot surfaces.
5. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
6. Clean surfaces that come into contact with food.
7. Before use, check that the voltage of the mains socket corresponds to the voltage on the rating plate.
8. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug or housing in water or any other liquid.
9. Unplug from outlet when not in use before installing and removing parts and before cleaning.
10. Do not place on or near a hot gas burner, electric burner, or in a heated oven.
11. Use extreme caution when moving the appliance that contains hot oil or other hot liquids.
12. Do not touch any moving or rotating parts of the machine while baking.
13. Never switch on the appliance without properly placing the bread pan with filled ingredients.
14. Never hit the bread pan on the top or edge to remove the pan, this will damage the bread pan.
15. Always connect the plug to the appliance first and then insert the plug into the socket. To remove the plug from the socket, turn the switch to OFF and only then remove the plug from the socket.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
17. Do not use the appliance without the bread pan correctly installed to avoid damaging the appliance.

## Product Features

1. LCD indicator controlled with a microcomputer.
2. Automatically making bread, glutinous rice, cake, kneading, jam and pastries.
3. Multiple flavours to choose from including sweet bread, baguette, etc.

## Product Parts

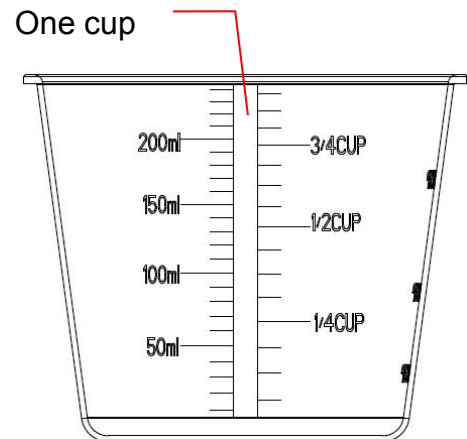


## Explanation about measuring cup

1. Cup of liquid. (See image on the right)

When you take some liquid with a transparent cup and try to measure the desired amount, place the measuring cup on a flat table at eye level.

**If you need to add egg or milk, please mix them in water before reading the scale.**



2. Measure solid powder ingredient:

Hold the desired solid powder with this transparent measuring cup. Shake the cup lightly to flatten the powder surface, then read the correct scale. Do not shake the cup for a long time or sharply otherwise the powder may drop to the bowl which is lower than the amount requested.

**Tip:** 1 cup of flour weighs about 160 g.

**Measuring spoon:** Small spoon and large spoon. Can be used to measure ingredients.

**Hook:** Can be used to take the stirrer out of the bread.

## QUICK IDEAS TO MAKE BREAD

**Make soft bread on 750g and on a medium colour:**

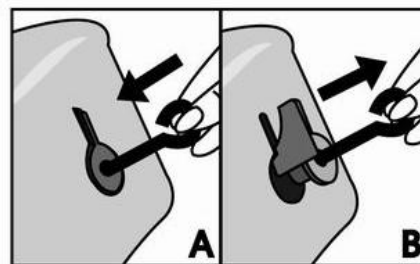
1. **Requirements:** Clean bread barrel, stirring rod, measuring cup and measuring spoon.
2. Align the flattened hole at the stir bar in the correct position of the rotating shaft in the bread bin and then fix it in the correct position.
3. As recommended in the recipe book "Soft Bread" - 750g, ingredients can be added to the dish. Make sure to add yeast powder above the flour and do not let the yeast powder come into contact with water.
4. Place the bread barrel in the bread maker container and set it in place. Keep the lid covered.
5. After the bread maker is plugged in, the standard menu is immediately displayed: **750g / medium colour / soft bread**.
6. Press "Start/Stop/Pause". After this, a buzzer will beep, the indicator light will flash and the bread maker will start kneading.
7. The bread is ready once the countdown is over. At this point, the keep warm program will start automatically.
8. Pressing "Start/Stop/Pause" for 3 seconds followed by a beeping sound will stop the keep warm function.
9. After the bread is ready, wear gloves to lift and take out the bread barrel. Turn the barrel upside down to take out the bread.

## Tips

It is possible that the stirrer sticks in the bread when it is turned over.

In this case, use the hook accessory as follows:

- 1) Insert the hook into the stirrer rod shaft (see figure A).
- 2) Gently pull to release the stirrer rod (see Figure B).



**Attention:** The above method of making bread is the easiest. There is no need to use "Menu", "Bread" and "Colour". For more details, please refer to the "User's Guide".

## INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

### 1. "Menu":

When a selection is made from menus 1-19 displayed in the control panel, the LCD indicator will display the corresponding setting:

1. Soft bread	2. Sweet bread	3. Natural sourdough
4. French bread	5. Whole wheat	6. Quick bread
7. Sugar free	8. Multigrain	9. Milky loaf
10. Cake	11. Raw dough	12. Leaven dough
13. Jam	14. Bake	15. Yogurt
16. Gluten free	17. Sticky rice	18. Stir fry
19. Ferment		

2. "LOAF": When setting the status, choose **500g or 750g** as the loaf weight. Only for the numbers 1 to 9 and 16 "loaf" cannot be adjusted. Only the weights 500g or 750g can be chosen "loaf".

3. "COLOUR": Is for brake colour selection in setting mode. Light/Medium/Dark colours will be displayed and the selected colour will be indicated.

4. "START/STOP/PAUSE": Press the button to switch the bread maker on, off or to pause. A buzzing sound is given. When the bread maker is in operating condition, to prevent it from being touched accidentally, the knob is secured against a false stop. That is, the bread maker will only stop working if the button is pressed for 2 seconds and the buzzer makes a sound. After the bread maker has started, a short press of the button will cause it to be paused and the current process will be automatically restored after 3 minutes.

5. "+": When setting this status, each press of this button adds 1.5 or 10 minutes of delay. If this button is pressed without releasing, the program will quickly add up the delay time to the maximum delay time. At this point, the program will then revert to the original minimum delay time and keep moving in circles.

6. “-” : In this setting state, each press of this button will reduce a delay of 1.5 or 10 minutes. If this button is pressed without releasing, the program would quickly shorten the delay time to the minimum delay time. At this point, the program will return to the original maximum delay time and keep moving in circles.

#### **7. Working status includes:**

Reservation (if necessary) - Kneading 1 - Resting - Kneading 2 - Fermenting 1,2,3 - Baking - Keeping warm - Complete

#### **8. Working for start/pause/stop**

★ This bread maker (programs 1-9 and 12-16) has the "reserve" function. After setting the reservation time, click the "start/stop/pause" button. The ":" icon starts flashing and the reservation function is activated. The countdown will begin. If no reservation is needed, click on the "start/stop/pause" button. The icon ":" will start flashing and the bread maker will start working.

★ Programs 14, 15, 18, 19 without the "reserve" function can be adapted to your own time. Set the time and click the "start/stop" button. The time display will stop flashing. This means things are going well. Then click the "start/stop" button. The ":" icon starts blinking. The bread maker will start working.

★ When the bread maker is halfway through operation or is reserved or if the bread maker needs to be paused, click on the "start / stop/pause" button. A buzzer will sound and the time display will start flashing. The toaster will then be interrupted. If you want to cancel the pause function, click the "start/stop/pause" button again. To end the machine, press the "start/stop/pause" button for 2 seconds. The buzzer sound goes off. The LCD screen will go to the default status and then the bread maker will stop working.

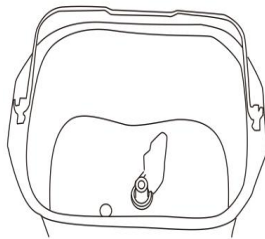
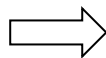
# OPERATING GUIDE

## Please be careful before use:

- ★ Check the power cord, outlet, and fuse box in the following order: Rating load is higher than 4A.
- ★ The bread maker must be plugged into a grounded outlet. The ground wire and the neutral line must be separated so that they cannot twist together through a three-pole connector.

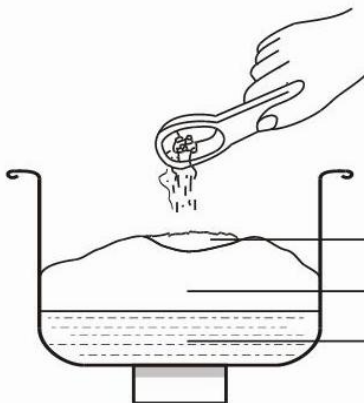
## Operation instruction on “Toast”

1. Remove the bread barrel from the inside of the container and place the stirrer in the barrel.



Then place the semicircular hole of the stirrer in the correct position at the turning shaft.

2. Add the right amount of water, egg and flour to the vessel. Then add yeast powder.



Yeast powder  
Flour or other ingredients  
Mixture of water, oil,  
sugar and salt

Make sure the yeast powder is added above the flour. Do not mix yeast powder with water, sugar and salt. Otherwise, the yeast activation will be weakened or it will not be workable.

3. Place the bread vessel with the mixture of ingredients into the container and close the lid.
  - A. If the obstacle with barrel is encountered while pushing down, the barrel can be lifted again and the shaft at the bottom of the barrel can be turned to the other corner.
  - B. After the bread barrel is placed in the container, turn the barrel clockwise and the barrel will be secured.

4. Plug the bread maker into the mains socket. A buzzer will sound and the indicator will show: The default value after starting the unit is 750g/medium colour/soft bread.

5. Select the bread recipe.

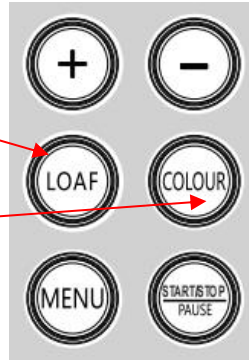
Press "**Menu**": The numbers will move in circles from 1-19. The numbers 1-9 are bread recipes.



6. Select the bread colour and bread.

Press: "LOAF"

Press: "Colour"

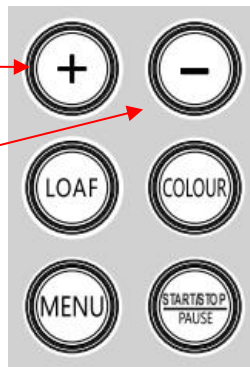


7. Select "reserve" time

If you want to bake bread now, please skip the current step.

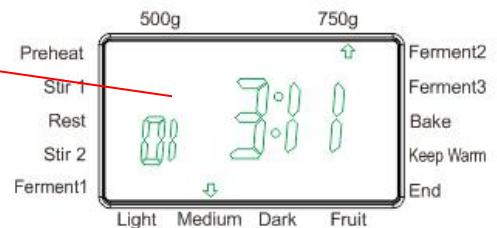
Press: "+"

Press: "-"



Adjust to the desired time:

"Reserve Function" for counting extra time.



8. Start the bread maker and start making bread.

Press "START/STOP/PAUSE" and it will start counting down.

- ★ After starting the bread maker, the appliance starts to stir flour. To avoid flour splashing, the program can automatically set the stirring interval during the first 5-7 minutes. After 5-7 minutes, it automatically switches to continuous stirring.
- ★ After setting "Reserve", the icon ":" on the LCD indicator starts flashing and the bread maker starts. When the countdown begins, so does the flour stirring.

### FOR THE FIRST USE

The appliance may give off a little smoke and a characteristic odour when switched on for the first time. This is normal and will stop soon. Make sure the device is adequately ventilated.

- Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- Clean all parts according to the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".
- Set the bread maker to "BAKE" mode and bake the bread maker empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all loose parts again.
- Dry all parts thoroughly and reassemble them. The appliance is ready for use again.

## 9. The finish of bread making.

When the countdown is to 0:00, the buzzer sound is given to indicate that the bread is ready.

- 1) **Keep Warm:** Refer to chapter “**Keep Warm**”.
- 2) **Non-heat:** ① Press “**Start/Stop**” for 2 seconds.  
② Remove the plug from the mains socket.

## 10. Take out the bread

Because the bread is very hot, gloves should be worn and the bread should be shaken lightly before taking it out.

### “**Cake**” operation instruction

The instructions of cake are similar to making bread. Look for the cake making ingredients mentioned in the recipe book. Select "cake" to get started.

- Press "menu" and select program 10. Program for “cake”.
- The default time is 1 hour 33 minutes.

### “**Raw dough**” operation instruction

The instructions for kneading dough are similar to making bread. Look for the ingredients for kneading in the recipe book (no salt, sugar and milk powder). Select "raw dough" to get started.

- Press “menu” and select program 11. Program for “raw dough”.
- The default time is 23 minutes.
- Colour and loaf cannot be selected with this program.
- When the "Kneading" is completed, a buzzer will sound.

### “**Leaven dough**” operation instruction

Fermented dough can be made. Look for the ingredients for kneading mentioned in the recipe book (no salt, sugar and milk powder). Select "leaven dough" to get started.

- Press “menu” and select program 12. Program for “leaven dough”.
- The default time is 1 hour and 24 minutes.
- Colour and loaf cannot be selected with this program.
- When the "Kneading" is completed, a buzzer will sound.

### “**Jam**” operation instruction

Many delicious fruit jams can be made with this bread machine.

When making jam, the desired fruits such as orange, pineapple, apple and strawberry should be prepared in the amount recommended in the recipe book. First clean these fruits, peel them and remove the core. Cut them into pieces about 3 CM in size and then squeeze them with a fruit blender or crush them separately. Finally, select a few to mix according to the recipe book instructions. When the preparation is done, press "jam" to start.

- Press “menu” and select program 13. Program for “jam”.

- The default time is 1 hour and 5 minutes.
- Colour or time cannot be selected with this program.
- When the jam making is completed, a buzzer will sound.
- Remove the bread barrel and let it cool. Pour the jam out of the barrel.

**Attention:** Please keep children away from the freshly made jam in case of burning.

#### **“Bake” operation instruction**

This is a program with powerful practicality. Once you've figured out how to make bread, you can just use "leaven dough" to control the stirring and rising time needed and even make many new breads or find out what you love with the "bake" program.

- Press “menu” and select program 14. Program for “bake”.
- The default time is 10 minutes. Adjustable from 5 minutes to 1 hour 30 minutes.

#### **“Yogurt” operation instruction**

This is a program with powerful practicality. You can let the dough rise, make yogurt or rum.

- Press “menu” and select program 15. Program for “yogurt”.
- The default time is 8 hours. Adjustable from 5 hours to 13 hours.

#### **“Sticky rice ” operation instruction**

Sticky rice can also be made with this bread maker. Delicious, nutritious glutinous rice can be easily made in just a few simple steps.

- Press “menu” and select program 17. Program for “sticky rice”.
- The default time is 1 hour and 15 minutes.

#### **“Stir-fry ” operation instruction**

This function is mainly for peanuts, soybeans, almonds and other nuts for stir-frying, easy to smoke, and according to the amount of dried fruit and the amount of easy-cooked fried, you can set the correct time.

- Press “menu” and select program 18. Program for “stir-fry”.
- The default time is 30 minutes. Adjustable from 1 minute to 2 hours.

#### **“Ferment ” operation instruction**

This unique program ensures only fermentation function. Especially for the user: First "dough", then "fermentation" and then "baking". Meet the needs of individual users.

- Press “menu” and select program 19. Program for “ferment”.
- The default time is 30 minutes. Adjustable from 10 minute to 2 hours.

# SPECIFIC FUNCTIONS DESCRIPTION

## Reserve function

The purpose of this performance is that you have the fresh bread the next morning.

For example, it is now 8.30 in the evening and want to have ready-made bread at 7.00 in the morning.

- ① Calculate the reservation time: It should be 10 hours and 30 minutes from 8:30 in the evening to 7:00 the next morning.
- ② Set reservation time: Press the "+" and "-". After setting the time, press the "Start" button. Note: The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes. This time includes the time to bake bread, at 7:00 the bread is ready.

## Reservation function Tips:

- ① When using the reservation function, do not put eggs in it, because eggs spoil too quickly. This affects the taste of the bread.
- ② Cover the yeast under the flour to maintain the activity of the yeast.

## Buzzer sound

- (1) A buzzer sounds when the electricity is connected.
- (2) A buzzer sounds when bread, colour, menu or time setting is pressed.
- (3) A buzzer sounds when the "start/stop/pause" button is pressed.
- (4) During the kneading process, the buzzer sound is continuously given to remind of adding material.
- (5) A buzzer will sound when the operation is complete.
- (6) The intermittent buzzer sound is given when the keep warm function is closed.

## Memory function to occasional electricity disconnection

- (1) This bread maker has a 15-minute memory for the occasional disconnect from the electricity. After starting the bread maker if there is an occasional power outage and the duration does not exceed 15 minutes, reconnecting the electricity would keep the bread maker working. After the electricity is reconnected, the working time may be changed and not equal to the original time set before. The actual working time is the electricity disconnection time plus the original working time set earlier.
- (2) If the duration of the power cut exceeds 15 minutes, the bread maker cannot continue for the working time.

## Keep Warm

To make it easier to use, this bread maker is supported with heat retention performance. When bread or other snacks run out and are not taken out in time, the "keep warm" function can keep them fresh at a certain temperature.

- ★ After the bread is ready, the program automatically goes to "keep warm" function with flashing icon ":". The maximum storage time is 1 hour. The "keep warm" function closes until the buzzer sound is intermittent.
- ★ Or directly press the On/Off button for 2 seconds until a buzzer sounds and then the "keep warm" function stops.

## RECIPES RECOMMENDED

- ★ Fruits such as currants and walnut seeds can be put in the fruit box.
- ★ Use of butter slices is preferred and alternatively vegetable oil can also be used.
- ★ Use strong flour for bread making. Use low gluten flour for making cakes and cookies and make sure the right flour is used for making delicious bread.
- ★ In summer, when excessive fermentation may occur, please use less yeast powder.

<b>1. Soft bread</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	130ml	180ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	1 small spoon
	Sugar	2 big spoons	3 big spoons
	Flour	250g	330g
	Yeast Powder	3/4 small spoon	1 small spoon
<b>2. Sweet Bread</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	130ml	180ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	1 small spoon
	Sugar	4 big spoons	6 big spoons
	Flour	250g	330g
	Yeast Powder	3/4 small spoon	1 small spoon
<b>3. Natural sourdough</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	120ml	180ml
	Sugar	1 big spoon	1+1/2 big spoon
	Butter	1+1/2 big spoon	2 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	3/4 small spoon
	Flour	200g	300g
	Yeast Powder	1/3 small spoon	1/3 small spoon
<b>4. French Bread</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	130ml	180ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	1/2 small spoon
	Flour	250g	330g
	Yeast Powder	1 small spoon	1 small spoon

<b>5. Whole wheat</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	160ml	210ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	1/2 small spoon
	Flour	150g	200g
	Whole wheat flour	75g	100g
	Sugar	2 big spoons	3 big spoons
	Yeast powder	1 small spoon	1+1/4 small spoon
<b>6. Quick bread</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water (40-50°C)	180ml	230ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	1/2 small spoon
	Flour	250g	330g
	Sugar	2 big spoons	3 big spoons
	Yeast Powder	2 small spoons	3 small spoons
<b>7. Sugar free</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	180ml	230ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1 small spoon	1 small spoon
	Flour	250g	330g
	Xylitol	3 big spoons	4 big spoons
	Yeast Powder	3/4 small spoon	3/4 small spoon
<b>8. Multigrain bread</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	170ml	230ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1 small spoon	1 small spoon
	Whole Wheat Flour	50g	75g
	Oatmeal	50g	75g
	Flour	200g	250g
	Yeast Powder	1 small spoon	1+1/4 small spoon
<b>9. Milky loaf</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Milk	150ml	230ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Sugar	2 big spoons	3 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	1 small spoon
	Flour	250g	330g
	Yeast Powder	3/4 small spoon	1 small spoon

<b>10. Cake</b>	<b>Material</b>		
	Egg	4pcs	
	Butter	100g	
	Sugar	150g	
	Cake flour (weak flour)	380g	
	Table Salt	1 small spoon	
	Soda Powder	1 small spoon / 3.5g	
	Baking powder	4 small spoons / 14g	
<b>11. Raw dough</b>	<b>Material</b>		
	Water	180ml	
	▲ Vegetable oil	1 big spoon	
	▲ Egg	1pcs	
	▲ Table Salt	1/2 small spoon	
	▲ Sugar	1 big spoon	
	Flour	300g	
	P.S. Select the recipes marked “▲” as your needs		
<b>12. Leaven dough</b>	<b>Material</b>		
	Water	180ml	
	Vegetable oil	1 big spoon	
	Table Salt	1/2 small spoon	
	Sugar	1 big spoon	
	Flour	300g	
	Yeast Powder	1 small spoon	
<b>13. Jam</b>	<b>Material</b>		
	Orange	700g	
	Sugar	260g	
	Gelatine or pudding powder	50g	
<b>15. Yogurt</b>	<b>Material</b>		
	Milk	500ml	
	Yogurt	70ml	
	Sugar	4 big spoons	
<b>16. Gluten free</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	160ml	240ml
	Butter	2 big spoons	2 big spoons
	Table Salt	1/2 small spoon	1/2 small spoon
	Sugar	1 big spoon	2 big spoons
	Milk Powder	2 big spoons	3 big spoons
	Gluten free flour	300g	400g
	Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon

### **17. Sticky rice**

500g raw rice

300ml water or milk

**Note:** This program is baking and stirring at the same time. The cooked rice is heated and stirred. The taste of noodles are flexible.

#### **Tips:**

1. According to individual taste, sugar, nuts, sesame seeds, etc. can be added;
2. According to personal preferences, different shapes can be made;
3. Cake preservation method: Poured in type, washed, wrapped with plastic bags, placed in the refrigerator or freezer.

### **18. Stir-fry**

Peanut 500g 30 minutes

Soybeans 400g 30 minutes

This function is mainly for stir-frying peanuts, soybeans, almonds and other nuts. Set the correct time according to the amount of dry fruit.

### **19. Ferment**

This unique design is only intended for function fermentation:

**Step 1:** Use program 11 "raw dough". Afterwards, make the dough sharp by hand.

**Step 2:** Use program 19 "fermentation".

**Step 3:** Use program 14 "baking".

**Tips:** It is used for someone who already knows a lot about the bread maker. Make a difference in the food.



## Precautions on bread recipe

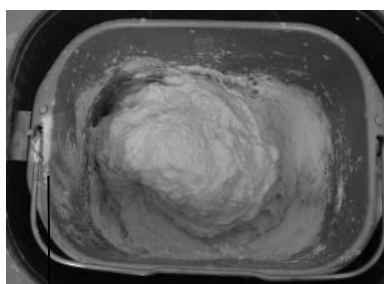
### Yeast powder:

Please do not replace yeast powder with soda powder. The yeast powder is expired or not activated apparently affects the soft texture and appearance of bread. The advice is to test the activation of the yeast powder before making bread.

1. Take half a cup of warm water (about 40-50°C).
2. Add a small spoon of sugar and stir and keep adding two small spoons of yeast powder above the surface of water and keep it in a warm place.
3. After 10 minutes, the mixing in this cup should be increased to the level of a full cup otherwise you will buy new yeast powder in case of making bad bread.

### Mixing ratio of water and flour

Different flours have different water absorption. Please adjust water amount according to used flour type.



Too much water



Lacking of water



Suitable with water

- ① When too much water is added, the dough becomes so soft that it cannot be rounded and even becomes sticky. If so, the bread made would become very hard with a flat or rough surface and a larger pore texture with no elasticity. The good bread must be semi-circular. 5 minutes after adding water, the dough is still moist and sticky. Please keep adding one or two big spoons of flour and knead the dough until you think the water content of the dough is suitable.
- ② If the added water is missing, after mixing for 5 minutes, you would see that the dry flour was left at the bottom of the vessel and the dough would not be able to stick into a round shape. The dough would have a flat or rough surface with no elasticity. If so, the bread made would also be very hard and have a dense pore texture. 5 minutes after adding water, the dough is still too dry. Keep adding a large spoonful of water and knead the dough until you think the water content of the dough is appropriate.

### Other recipes

**Sugar and eggs will make the bread more colourful.** Add them as the amount recommended by the recipe book. If they are added freely there will be a dark colour or burnt bread. It also eventually results in the bread machine stopping working to avoid burning the bread. **In addition if you want to add egg as egg will make the mixture thinner make sure to put only one egg in the measuring cup and add water to the specified level.**

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Keep the surface clean

1. Unplug the bread maker and disconnect the electricity before cleaning.
2. Apply a small amount of neutral cleaning solution to a clean and soft cloth and wipe the device. Then dry it thoroughly with another dry cloth. Do not use gas oil, other abrasive cleaning agents and corrosive liquids to clean it.

## Keep the accessories clean

1. Clean all used accessories after each use to prevent the build-up of dirt.
2. If the stirrer is caught by the vessel and does not come off, pour a suitable amount of water to soak for a while and remove the stirrer.
3. If the bread maker is not used for a long time, all accessories should be cleaned and allowed to cool and stored in the barrel.

# Environment for use

1. The relative humidity of the air should be less than 95% and the temperature should be 25°C.
2. The correct temperature for storage is -40°C ~ 60°C.
3. No flammable gas, corrosive gas or conductive dust in the air.

# TECHNICAL SPECIFICATION

Rating Voltage	220-240V, 50/60Hz
Rating Power	550W
Rating capacity	750g

**Notice:** The technical parameters specified here are subject to change without notice.

# TROUBLESHOOTING

The answers corresponding to the questions mentioned below are for reference only. If there may be serious problems or damage to the machine, please contact the maintenance service or call the customer service for further assistance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Bread maker fails to mix flour and ingredients.	Check whether the plug is in the socket.	Press "Start/Stop" and the bread maker will start working.
	Check if the operation is delayed.	Indicator ":" is flashing and the countdown will start working.
	Damage to parts.	Send to maintenance department.
Abnormal sound.	There are residues of hard foods or crumbs in the barrel.	Remove anything found in the bread maker before restarting it.
	Lock barrel in position	Put the bread barrel back in place.
Abnormal smell/taste.	Wire cable damaged.	Keep the cord away from heated objects.
	Something is left behind on the heating pipe.	Remove the materials left on the heating pipe.
LED indicates "LLL".	The temperature in the bread maker is lower than -10°C.	Use the bread maker under the environment at -10°C ~ 40°C.
LED indicates "HHH".	Temperature in the bread maker is higher than 50°C.	Allow to cool with an electric fan or cool naturally to room temperature.
LED indicates "E00" or "E01".	Defect with temperature detector.	Sent to the maintenance department.
Bread is partly raw.	Bread is raw.	Use less water or the water temperature is too high.
	The rate of material is incorrect.	Refer to recipes recommended.

**FR**

## **GARANTIES IMPORTANTES**

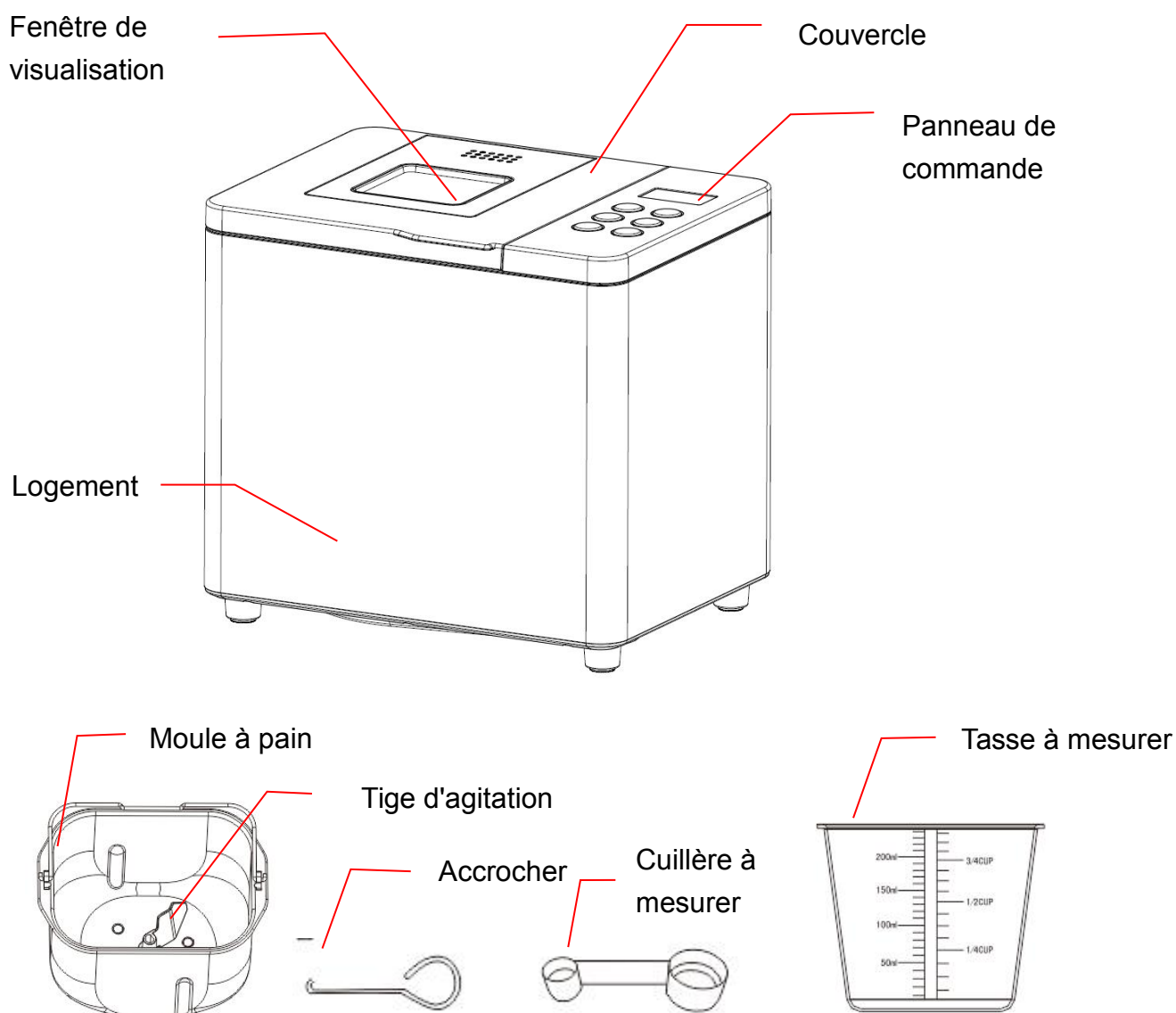
**Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies:**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
2. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans .
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
4. **ATTENTION:** Surfaces chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou des surfaces chaudes.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
6. Nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.
7. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
8. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
9. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé avant d'installer et de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Ne touchez aucune pièce mobile ou rotative de la machine pendant la cuisson.
13. N'allumez jamais l'appareil sans placer correctement le moule à pain avec les ingrédients remplis.
14. Ne frappez jamais le moule à pain sur le dessus ou le bord pour retirer le moule, cela endommagerait le moule à pain.
15. Branchez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis insérez la fiche dans la prise. Pour débrancher la fiche de la prise, mettez l'interrupteur sur OFF et retirez ensuite la fiche de la prise.
16. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
17. N'utilisez pas l'appareil sans le moule à pain correctement installé pour éviter d'endommager l'appareil.

## caractéristiques du produit

1. Indicateur LCD contrôlé par un micro-ordinateur.
2. Faire automatiquement du pain, du riz gluant, des gâteaux, du pétrissage, de la confiture et des pâtisseries.
3. Plusieurs saveurs au choix, notamment du pain sucré, de la baguette, etc.

## Pièces du produit



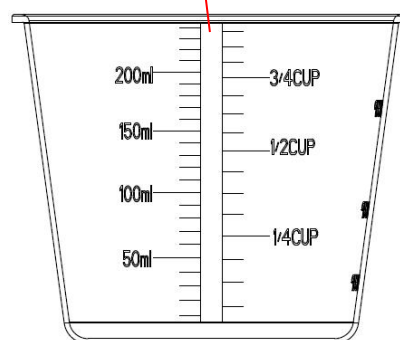
## Explication sur le gobelet doseur

1. Tasse de liquide. (Voir image à droite)

Lorsque vous prenez un liquide avec une tasse transparente et essayez de mesurer la quantité souhaitée, placez la tasse à mesurer sur une table plate à hauteur des yeux.

**Si vous devez ajouter des œufs ou du lait, veuillez les mélanger dans de l'eau avant de lire la balance.**

Une tasse



2. Mesurer l'ingrédient en poudre solide :

Maintenez la poudre solide souhaitée avec ce gobelet doseur transparent. Secouez légèrement le gobelet pour aplanir la surface de la poudre, puis lisez la bonne échelle. Ne secouez pas le gobelet pendant une longue période ou brusquement sinon la poudre risque de tomber dans le bol qui est inférieure à la quantité demandée.

**Astuce** : 1 tasse de farine pèse environ 160 g.

**Cuillère doseuse** : Petite cuillère et grande cuillère. Peut être utilisé pour mesurer les ingrédients.

**Crochet** : Permet de sortir l'agitateur du pain.

## DES IDÉES RAPIDES POUR FAIRE DU PAIN

**Faire du pain moelleux sur 750g et sur une couleur moyenne :**

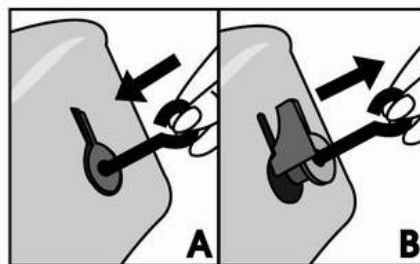
1. **Exigences** : nettoyer le baril de pain, la tige d'agitation, la tasse à mesurer et la cuillère à mesurer.
2. Alignez le trou aplati sur la barre d'agitation dans la position correcte de l'arbre rotatif dans le bac à pain, puis fixez-le dans la position correcte.
3. Comme recommandé dans le livre de recettes "Pain Moelleux" - 750g , des ingrédients peuvent être ajoutés au plat. Assurez-vous d'ajouter de la levure en poudre au-dessus de la farine et ne laissez pas la poudre de levure entrer en contact avec de l'eau.
4. Placez le baril de pain dans le récipient de la machine à pain et mettez-le en place. Gardez le couvercle couvert.
5. Une fois la machine à pain branchée, le menu standard s'affiche immédiatement : **750g / couleur moyenne / pain moelleux** .
6. Appuyez sur "Départ/Arrêt/Pause". Après cela, un signal sonore retentira, le voyant lumineux clignotera et la machine à pain commencera à pétrir.
7. Le pain est prêt une fois le compte à rebours terminé. À ce stade, le programme de maintien au chaud démarre automatiquement.
8. Appuyez sur "Start/Stop/Pause" pendant 3 secondes suivi d'un bip sonore pour arrêter la fonction de maintien au chaud.
9. Une fois le pain prêt, portez des gants pour soulever et sortir le baril de pain. Retournez le tonneau pour sortir le pain.

## Des astuces

Il est possible que l'agitateur se coince le pain lorsqu'il est retourné.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire crochet comme suit :

- 1) Insérez le crochet dans l'arbre de la tige de l'agitateur (voir figure A).
- 2) Tirez doucement pour libérer la tige de l'agitateur (voir Figure B).



**Attention** : La méthode ci-dessus pour faire du pain est la plus simple. Il n'est pas nécessaire d'utiliser "Menu", "Pain" et "Couleur". Pour plus de détails, veuillez-vous référer au "Guide de l'utilisateur".

## INTRODUCTION DU PANNEAU DE COMMANDE

### 1. « Menu » :

Lorsqu'une sélection est effectuée dans les menus 1 à 19 affichés sur le panneau de commande, l'indicateur LCD affiche le réglage correspondant:

1. Pain de mie	2. Pain sucré	3. Levain naturel
4. Pain français	5. Blé complet	6. Pain rapide
7. Sans sucre	8. Multicéréales	9. Pain au lait
10. Gâteau	11. Pâte crue	12. Pâte au levain
13. Confiture	14. Cuire	15. Yaourt
16. Sans gluten	17. Riz gluant	18. Sauté
19. Fermenter		

2. « **PAIN** » : Lors du réglage du statut, choisissez **500 g ou 750 g** comme poids du pain. Uniquement pour les numéros 1 à 9 et 16 "pain" ne peut pas être ajusté. Seuls les poids 500g ou 750g peuvent être choisis "pain".

3. « **COULEUR** » : sert à la sélection de la couleur des freins en mode de réglage. Les couleurs claires/moyennes/foncées seront affichées et la couleur sélectionnée sera indiquée.

4. « **START/STOP/PAUSE** » : Appuyez sur la touche pour allumer, éteindre ou mettre en pause la machine à pain. Un bourdonnement est émis. Lorsque la machine à pain est en état de fonctionnement, pour éviter qu'elle ne soit touchée accidentellement, le bouton est bloqué contre une fausse butée. C'est-à-dire que la machine à pain ne cessera de fonctionner que si le bouton est enfoncé pendant 2 secondes et que le buzzer émet un son. Après le démarrage de la machine à pain, une courte pression sur le bouton la mettra en pause et le processus en cours sera automatiquement restauré après 3 minutes.

5. "+" : lors du réglage de cet état, chaque pression sur ce bouton ajoute 1,5 ou 10 minutes de délai. Si ce bouton est enfoncé sans le relâcher, le programme ajoutera rapidement le temps de délai au temps de délai maximum. À ce stade, le programme reviendra alors au temps de retard minimum d'origine et continuera à tourner en rond.

6. « - » : Dans cet état de réglage, chaque pression sur ce bouton réduira un délai de 1,5 ou 10 minutes. Si vous appuyez sur ce bouton sans le relâcher, le programme raccourcira rapidement le temps de retard jusqu'au temps de retard minimum. À ce stade, le programme reviendra au temps de retard maximal d'origine et continuera à tourner en rond.

#### **7. Le statut de travail comprend :**

Réservation (si nécessaire) - Pétrissage 1 - Repos - Pétrissage 2 - Fermentation 1,2,3 - Cuisson - Maintien au chaud - Complète

#### **8. Travailler pour démarrer/pause/arrêter**

★ Cette machine à pain (programmes 1-9 et 12-16) dispose de la fonction "réserve". Après avoir défini l'heure de réservation, cliquez sur le bouton "démarrer/arrêter/pause". L'icône ":" commence à clignoter et la fonction de réservation est activée. Le compte à rebours va commencer. Si aucune réservation n'est nécessaire, cliquez sur le bouton "démarrer/arrêter/pause". L'icône ":" commencera à clignoter et la machine à pain commencera à fonctionner.

★ Les programmes 14, 15, 18, 19 sans la fonction "réserve" peuvent être adaptés à votre propre temps. Réglez l'heure et cliquez sur le bouton "start/stop". L'affichage de l'heure arrête de clignoter. Cela signifie que les choses se passent bien. Cliquez ensuite sur le bouton "démarrer/arrêter". L'icône ":" commence à clignoter. La machine à pain commencera à fonctionner.

★ Lorsque la machine à pain est à mi-parcours ou est réservée ou si la machine à pain doit être mise en pause, cliquez sur le bouton "démarrage/arrêt/pause". Un signal sonore retentira et l'affichage de l'heure commencera à clignoter. Le grille-pain sera alors interrompu. Si vous souhaitez annuler la fonction de pause, cliquez à nouveau sur le bouton "start/stop/pause". Pour arrêter la machine, appuyez sur le bouton "marche/arrêt/pause" pendant 2 secondes. Le buzzer se déclenche. L'écran LCD reviendra à l'état par défaut, puis la machine à pain cessera de fonctionner.



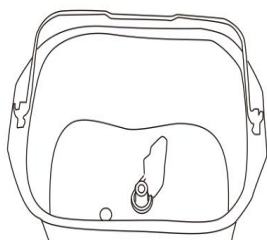
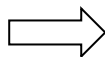
# GUIDE D'EXPLOITATION

## S'il vous plaît soyez prudent avant utilisation:

- ★ Vérifiez le cordon d'alimentation, la prise et la boîte à fusibles dans l'ordre suivant : La charge nominale est supérieure à 4 A.
- ★ La machine à pain doit être branchée sur une prise mise à la terre. Le fil de terre et la ligne neutre doivent être séparés afin qu'ils ne puissent pas se tordre à travers un connecteur tripolaire.

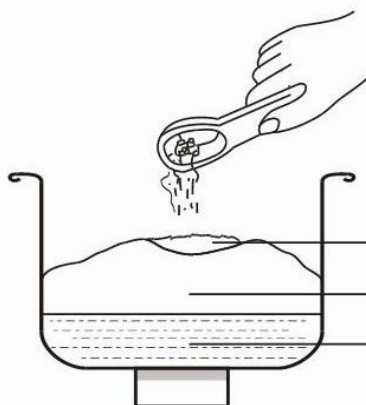
## Instruction de fonctionnement sur "pain grillé"

1. Retirez le tonneau à pain de l'intérieur du récipient et placez l'agitateur dans le tonneau.



Placez ensuite le trou semi-circulaire de l'agitateur dans la bonne position sur l'arbre tournant.

2. Ajoutez la bonne quantité d'eau, d'œuf et de farine dans le récipient. Ajoutez ensuite la levure en poudre.



Poudre de levure  
Farine ou autres ingrédients  
Mélange d'eau, d'huile, de sucre et de sel

Assurez-vous que la poudre de levure est ajoutée au-dessus de la farine. Ne mélangez pas la poudre de levure avec de l'eau, du sucre et du sel. Sinon, l'activation de la levure sera affaiblie ou elle ne sera pas réalisable.

3. Placez le récipient à pain avec le mélange d'ingrédients dans le récipient et fermez le couvercle.
  - A. Si l'obstacle avec le canon est rencontré en poussant vers le bas, le canon peut être soulevé à nouveau et l'arbre au bas du canon peut être tourné vers l'autre coin.
  - B. Une fois le baril de pain placé dans le récipient, tournez le baril dans le sens des aiguilles d'une montre et le baril sera sécurisé.

4. Branchez la machine à pain sur la prise secteur. Un signal sonore retentira et l'indicateur affichera : La valeur par défaut après le démarrage de l'appareil est de 750 g /couleur moyenne/pain moelleux.

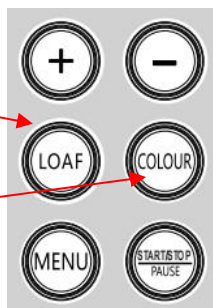
5. Sélectionnez la recette de pain.

Appuyez sur " **Menu** " : les chiffres se déplaceront en cercles de 1 à 19. Les numéros 1 à 9 sont des recettes de pain.

6. Sélectionnez la couleur du pain et le pain.

Presse: "LOAF"

Presse: "Colour"

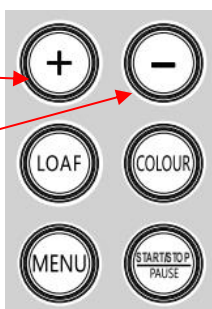


7. Sélectionnez l'heure de "réservation"

Si vous souhaitez cuire du pain maintenant, veuillez ignorer l'étape en cours.

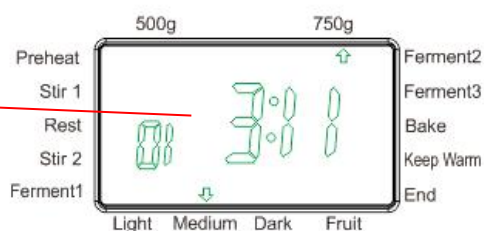
Presse: "+"

Presse: "-"



Ajuster à l'heure souhaitée:

"Fonction de réserve" pour compter le temps supplémentaire.



8. Démarrez la machine à pain et commencez à faire du pain.

Appuyez sur « **DÉMARRER/ARRÊTER/PAUSE** » et le compte à rebours commencera.

- ★ Après le démarrage de la machine à pain, l'appareil commence à remuer la farine. Pour éviter les éclaboussures de farine, le programme peut régler automatiquement l'intervalle de mélange pendant les 5 à 7 premières minutes. Après 5 à 7 minutes, il passe automatiquement en agitation continue.
- ★ Après avoir réglé "Réserve", l'icône ":" sur l'indicateur LCD commence à clignoter et la machine à pain démarre. Lorsque le compte à rebours commence, la farine remue également.

### POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

L'appareil peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique lors de la première mise en marche. Ceci est normal et s'arrêtera bientôt. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé.

- Veuillez vérifier si toutes les pièces et tous les accessoires sont complets et exempts de dommages.
- Nettoyez toutes les pièces conformément au chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Mettez la machine à pain en mode "BAKE" et faites cuire la machine à pain à vide pendant environ 10 minutes. Ensuite, laissez-le refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées.
- Séchez soigneusement toutes les pièces et remontez-les. L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

9. La finition de la fabrication du pain.

Lorsque le compte à rebours arrive à 0:00, le signal sonore retentit pour indiquer que le pain est prêt.

(1) **Maintien au chaud** : Reportez-vous au chapitre « **Maintien au chaud** ».

(2) **Sans chauffage** : ① Appuyez sur « **Start/Stop** » pendant 2 secondes.

② Retirez la fiche de la prise secteur.

10. Sortez le pain

Comme le pain est très chaud, il faut porter des gants et secouer légèrement le pain avant de le sortir.

### **Instruction d'opération "gâteau"**

Les instructions du gâteau sont similaires à la fabrication du pain. Recherchez les ingrédients de fabrication de gâteaux mentionnés dans le livre de recettes. Sélectionnez "gâteau" pour commencer.

- Appuyez sur "menu" et sélectionnez le programme 10. Programme pour "gâteau".
- La durée par défaut est de 1 heure 33 minutes.

### **Mode d'emploi "pâte crue"**

Les instructions pour pétrir la pâte sont similaires à la fabrication du pain. Cherchez les ingrédients pour pétrir dans le livre de recettes (pas de sel, de sucre et de lait en poudre). Sélectionnez "pâte crue" pour commencer.

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 11. Programme pour « pâte crue ».
- La durée par défaut est de 23 minutes.
- La couleur et le pain ne peuvent pas être sélectionnés avec ce programme.
- Lorsque le "pétrissage" est terminé, un signal sonore retentit.

### **Mode d'emploi "Pâte levée"**

La pâte fermentée peut être faite. Recherchez les ingrédients pour le pétrissage mentionnés dans le livre de recettes (pas de sel, de sucre et de lait en poudre). Sélectionnez "pâte au levain" pour commencer.

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 12. Programme pour « pâte levée ».
- La durée par défaut est de 1 heure et 24 minutes.
- La couleur et le pain ne peuvent pas être sélectionnés avec ce programme.
- Lorsque le "pétrissage" est terminé, un signal sonore retentit.

### **Instruction de fonctionnement "Blocage"**

De nombreuses délicieuses confitures de fruits peuvent être réalisées avec cette machine à pain.

Lors de la fabrication de la confiture, les fruits souhaités tels que l'orange, l'ananas, la pomme et la fraise doivent être préparés dans la quantité recommandée dans le livre de recettes. Nettoyez d'abord ces fruits, épluchez-les et retirez le noyau. Coupez-les en morceaux d'environ 3 cm puis pressez-les avec un mixeur de fruits ou écrasez-les séparément. Enfin, sélectionnez-en quelques-uns à mélanger selon les instructions du livre de recettes. Lorsque la préparation est terminée, appuyez sur "jam" pour commencer.

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 13. Programme pour « confiture ».

- La durée par défaut est de 1 heure et 5 minutes.
- La couleur ou l'heure ne peuvent pas être sélectionnées avec ce programme.
- Lorsque la confiture est terminée, un signal sonore retentit.
- Retirez le baril de pain et laissez-le refroidir. Versez la confiture hors du baril.

**Attention** : veuillez tenir les enfants éloignés de la confiture fraîchement préparée en cas de brûlure.

### **Instruction d'opération "Cuisson"**

Il s'agit d'un programme avec une fonctionnalité puissante. Une fois que vous avez compris comment faire du pain, vous pouvez simplement utiliser la "pâte au levain" pour contrôler le temps d'agitation et de levée nécessaire et même faire de nombreux nouveaux pains ou découvrir ce que vous aimez avec le programme "cuisson".

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 14. Programme pour « cuire ».
- La durée par défaut est de 10 minutes. Réglable de 5 minutes à 1h30.

### **Mode d'emploi "Yaourt"**

Il s'agit d'un programme avec une fonctionnalité puissante. Vous pouvez laisser lever la pâte, faire du yaourt ou du rhum.

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 15. Programme pour « yaourt ».
- La durée par défaut est de 8 heures. Réglable de 5 heures à 13 heures.

### **Instruction d'utilisation "riz gluant"**

Du riz gluant peut également être préparé avec cette machine à pain. Un riz gluant délicieux et nutritif peut être facilement préparé en quelques étapes simples.

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 17. Programme pour « riz gluant ».
- La durée par défaut est de 1 heure et 15 minutes .

### **Mode d'emploi « Sauté »**

Cette fonction est principalement destinée aux cacahuètes, graines de soja, amandes et autres noix pour les sautés, faciles à fumer, et en fonction de la quantité de fruits secs et de la quantité de frites faciles à cuire, vous pouvez régler l'heure correcte.

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 18. Programme pour « sauté ».
- La durée par défaut est de 30 minutes . Réglable de 1 minute à 2 heures.

### **Instruction d'opération "Fermentation"**

Ce programme unique assure uniquement la fonction de fermentation. Surtout pour l'utilisateur : D'abord "pâte", puis "fermentation" et enfin "cuisson". Répondre aux besoins des utilisateurs individuels.

- Appuyez sur « menu » et sélectionnez le programme 19. Programme pour « fermenter ».
- La durée par défaut est de 30 minutes . Réglable de 10 minutes à 2 heures.

# DESCRIPTION DES FONCTIONS SPECIFIQUES

## Fonction de réserve

Le but de cette prestation est que vous ayez le pain frais le lendemain matin.

Par exemple, il est maintenant 8h30 du soir et vous voulez avoir du pain prêt à 7h00 du matin.

① Calculez le temps de réservation : Il devrait être de 10 heures et 30 minutes de 8h30 le soir à 7h00 le lendemain matin.

② Régler l'heure de réservation : Appuyez sur « + » et « - ». Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton "Démarrer". Remarque : L'heure affichée à l'écran est réglée sur 10 heures et 30 minutes. Ce temps comprend le temps de cuisson du pain, à 7h00 le pain est prêt.

## Fonction de réservation Conseils :

① Lorsque vous utilisez la fonction de réservation, n'y mettez pas d'œufs, car les œufs se gâtent trop rapidement. Cela affecte le goût du pain.

② Couvrir la levure sous la farine pour maintenir l'activité de la levure.

## Son de la sonnerie

(1) Un buzzer retentit lorsque l'électricité est connectée.

(2) Une sonnerie retentit lorsque vous appuyez sur le pain, la couleur, le menu ou le réglage de l'heure.

(3) Un buzzer retentit lorsque le bouton "start/stop/pause" est enfoncé.

(4) Pendant le processus de pétrissage, le signal sonore retentit en continu pour rappeler l'ajout de matière.

(5) Un signal sonore retentira une fois l'opération terminée.

(6) Le signal sonore intermittent retentit lorsque la fonction de maintien au chaud est fermée.

## Fonction mémoire pour les déconnexions électriques occasionnelles

(1) Cette machine à pain a une mémoire de 15 minutes pour les déconnexions occasionnelles de l'électricité.

Après le démarrage de la machine à pain, s'il y a une coupure de courant occasionnelle et que la durée n'excède pas 15 minutes, le rebranchement de l'électricité maintiendra la machine à pain en marche.

Une fois l'électricité reconnectée, le temps de travail peut être modifié et non égal au temps d'origine défini auparavant. Le temps de travail réel est le temps de déconnexion de l'électricité plus le temps de travail d'origine défini précédemment.

(2) Si la durée de la coupure de courant dépasse 15 minutes, la machine à pain ne peut pas continuer pendant le temps de travail.

## Garder au chaud

Pour faciliter son utilisation, cette machine à pain est dotée de performances de rétention de la chaleur.

Lorsque le pain ou d'autres collations sont épuisés et ne sont pas sortis à temps, la fonction "maintien au chaud" peut les garder frais à une certaine température.

★ Une fois le pain prêt, le programme passe automatiquement en fonction "maintien au chaud" avec l'icône clignotante ":". La durée maximale de stockage est de 1 heure. La fonction "maintien au chaud" se ferme jusqu'à ce que le son du buzzer soit intermittent.

★ Ou appuyez directement sur le bouton Marche/Arrêt pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse puis la fonction "maintien au chaud" s'arrête.

# RECETTES RECOMMANDÉES

- ★ Des fruits tels que des groseilles et des graines de noix peuvent être mis dans la boîte à fruits.
- ★ L'utilisation de tranches de beurre est préférable et alternativement de l'huile végétale peut également être utilisée.
- ★ Utilisez de la farine forte pour faire du pain. Utilisez de la farine à faible teneur en gluten pour faire des gâteaux et des biscuits et assurez-vous que la bonne farine est utilisée pour faire du pain délicieux.
- ★ En été, lorsqu'une fermentation excessive peut se produire, veuillez utiliser moins de poudre de levure.

<b>1. Pain de mie</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	130ml	180ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère
	Sucre	2 grandes cuillères	3 grandes cuillères
	Farine	250g	330g
	Poudre de levure	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère
<b>2. Pain Sucré</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	130ml	180ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère
	Sucre	4 grandes cuillères	6 grandes cuillères
	Farine	250g	330g
	Poudre de levure	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère
<b>3. Levain naturel</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	120ml	180ml
	Sucre	1 grosse cuillère	1+1/2 grande cuillère
	Le beurre	1+1/2 grande cuillère	2 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	3/4 petite cuillère
	Farine	200g	300 grammes
	Poudre de levure	1/3 petite cuillère	1/3 petite cuillère
<b>4. Pain français</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	130ml	180ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère
	Farine	250g	330g
	Poudre de levure	1 petite cuillère	1 petite cuillère

<b>5. Blé entier</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	160ml	210ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère
	Farine	150g	200g
	Farine de blé entier	75g	100g
	Sucre	2 grandes cuillères	3 grandes cuillères
	Poudre de levure	1 petite cuillère	1 +1/4 petite cuillère
<b>6. Pain express</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	L'eau (40-50°C)	180ml	230ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère
	Farine	250g	330g
	Sucre	2 grandes cuillères	3 grandes cuillères
	Poudre de levure	2 petites cuillères	3 petites cuillères
<b>7. Sans sucre</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	180ml	230ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1 petite cuillère	1 petite cuillère
	Farine	250g	330g
	Xylitol	3 grandes cuillères	4 grandes cuillères
	Poudre de levure	3/4 petite cuillère	3/4 petite cuillère
<b>8. Pain multicéréales</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	170ml	230ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1 petite cuillère	1 petite cuillère
	Farine de blé entier	50 grammes	75g
	Gruau	50 grammes	75g
	Farine	200g	250g
	Poudre de levure	1 petite cuillère	1+1/4 petite cuillère
<b>9. Pain au lait</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Du lait	150ml	230ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sucre	2 grandes cuillères	3 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère
	Farine	250g	330g
	Poudre de levure	3/4 petite cuillère	1 petite cuillère

<b>10. Gâteau</b>	<b>Matériel</b>		
	Cœuf	4 pièces	
	Le beurre	100g	
	Sucre	150g	
	Farine à gâteau (farine faible)	380g	
	Sel de table	1 petite cuillère	
	Poudre de soude	1 petite cuillère / 3.5g	
	Levure chimique	4 petites cuillères / 14g	
<b>11. Pâte crue</b>	<b>Matériel</b>		
	Eau	180ml	
	▲ Huile végétale	1 grosse cuillère	
	▲ Cœuf	1 PCS	
	▲ Sel de table	1/2 petite cuillère	
	▲ Sucre	1 grosse cuillère	
	Farine	300 grammes	
	PS Sélectionnez les recettes marquées " ▲ " selon vos besoins		
<b>12. Pâte levée</b>	<b>Matériel</b>		
	Eau	180ml	
	Huile végétale	1 grosse cuillère	
	Sel de table	1/2 petite cuillère	
	Sucre	1 grosse cuillère	
	Farine	300 grammes	
	Poudre de levure	1 petite cuillère	
<b>13. Confiture</b>	<b>Matériel</b>		
	Orange	700g	
	Sucre	260g	
	Gélatine ou pouding en poudre	50 grammes	
<b>15. Yaourt</b>	<b>Matériel</b>		
	Le Lait	500ml	
	Yaourt	70ml	
	Du sucre	4 grandes cuillères	
<b>16. Sans gluten</b>	<b>Matériel</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Eau	160ml	240ml
	Le beurre	2 grandes cuillères	2 grandes cuillères
	Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère
	Sucre	1 grosse cuillère	2 grandes cuillères
	Lait en poudre	2 grandes cuillères	3 grandes cuillères
	Farine sans gluten	300 grammes	400g
	Poudre de levure	1 petite cuillère	1 petite cuillère



## 17. Riz gluant

500g de riz cru

300 ml d'eau ou de lait

**Remarque :** Ce programme cuit et remue en même temps. Le riz cuit est chauffé et brassé. Le goût des nouilles est flexible.

### Des astuces:

1. Selon le goût de chacun, du sucre, des noix, des graines de sésame, etc. peuvent être ajoutés ;
2. Selon les préférences personnelles, différentes formes peuvent être réalisées ;
3. Mode de conservation du gâteau : type coulé, lavé, emballé dans des sacs en plastique, placé au réfrigérateur ou au congélateur.

## 18. Sauté

Cacahuète 500g 30 minutes

Soja 400g 30 minutes

Cette fonction est principalement destinée à faire sauter des cacahuètes, des graines de soja, des amandes et d'autres fruits à coque. Réglez l'heure en fonction de la quantité de fruits secs.

## 19. Fermenter

Cette conception unique est uniquement destinée à la fonction fermentation :

**Étape 1 :** Utilisez le programme 11 "pâte crue". Ensuite, affinez la pâte à la main.

**Étape 2 :** Utilisez le programme 19 "fermentation".

**Étape 3 :** Utilisez le programme 14 "cuisson".

**Conseils :** Il est utilisé pour quelqu'un qui connaît déjà beaucoup la machine à pain. Faire une différence dans la nourriture.

# Précautions sur la recette du pain

## Levure en poudre :

Veillez ne pas remplacer la poudre de levure par de la poudre de soude. La poudre de levure périmée ou non activée affecte apparemment la texture moelleuse et l'aspect du pain. Le conseil est de tester l'activation de la poudre de levure avant de faire du pain.

1. Prenez une demi-tasse d'eau tiède (environ 40-50°C).
2. Ajoutez une petite cuillère de sucre et remuez et continuez à ajouter deux petites cuillères de poudre de levure au-dessus de la surface de l'eau et conservez-la dans un endroit chaud.
3. Après 10 minutes, le mélange dans cette tasse doit être augmenté au niveau d'une tasse pleine sinon vous achèterez de la nouvelle poudre de levure en cas de fabrication de mauvais pain.

## Rapport de mélange de l'eau et de la farine

Différentes farines ont une absorption d'eau différente. Veuillez ajuster la quantité d'eau en fonction du type de farine utilisé.



Beaucoup trop  
d'eau



Manque d'eau



Convient avec  
de l'eau

- ① Lorsque trop d'eau est ajoutée, la pâte devient si molle qu'elle ne peut pas être arrondie et devient même collante. Si c'est le cas, le pain fabriqué deviendrait très dur avec une surface plane ou rugueuse et une texture à pores plus grands sans élasticité. Le bon pain doit être semi-circulaire. 5 minutes après l'ajout d'eau, la pâte est encore humide et collante. Veuillez continuer à ajouter une ou deux grandes cuillères de farine et pétrir la pâte jusqu'à ce que vous pensiez que la teneur en eau de la pâte est appropriée.
- ② S'il manque de l'eau ajoutée, après avoir mélangé pendant 5 minutes, vous verrez que la farine sèche est restée au fond du récipient et que la pâte ne pourrait pas coller en forme ronde. La pâte aurait une surface plane ou rugueuse sans élasticité. Si c'est le cas, le pain fabriqué serait également très dur et aurait une texture de pores denses. 5 minutes après avoir ajouté de l'eau, la pâte est encore trop sèche. Continuez à ajouter une grande cuillerée d'eau et pétrissez la pâte jusqu'à ce que vous pensiez que la teneur en eau de la pâte est appropriée.

## Autres recettes

**Le sucre et les œufs rendront le pain plus coloré** . Ajoutez-les selon la quantité recommandée par le livre de recettes. S'ils sont ajoutés librement, il y aura une couleur sombre ou du pain brûlé. Il en résulte également que la machine à pain cesse de fonctionner pour éviter de brûler le pain. **De plus, si vous souhaitez ajouter un œuf, car l'œuf rendra le mélange plus fluide, assurez-vous de ne mettre qu'un seul œuf dans la tasse à mesurer et d'ajouter de l'eau jusqu'au niveau spécifié.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Gardez la surface propre

1. Débranchez la machine à pain et débranchez l'électricité avant de la nettoyer.
2. Appliquez une petite quantité de solution de nettoyage neutre sur un chiffon propre et doux et essuyez l'appareil. Séchez-le ensuite soigneusement avec un autre chiffon sec. N'utilisez pas de gasoil, d'autres agents de nettoyage abrasifs et de liquides corrosifs pour le nettoyer.

### Gardez les accessoires propres

1. Nettoyez tous les accessoires utilisés après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de saleté.
2. Si l'agitateur est pris dans le récipient et ne se détache pas, versez une quantité appropriée d'eau pour faire tremper pendant un certain temps et retirez l'agitateur.
3. Si la machine à pain n'est pas utilisée pendant une longue période, tous les accessoires doivent être nettoyés et laissés refroidir et stockés dans le baril.

## Environnement d'utilisation

1. L'humidité relative de l'air doit être inférieure à 95 % et la température doit être de 25 °C.
2. La bonne température de stockage est de -40°C ~ 60°C.
3. Pas de gaz inflammable, de gaz corrosif ou de poussière conductrice dans l'air.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V, 50/60Hz
Puissance nominale	550W
Capacité de notation	750g

**Avis :** Les paramètres techniques spécifiés ici peuvent être modifiés sans préavis.

# DÉPANNAGE

Les réponses correspondant aux questions mentionnées ci-dessous sont données à titre indicatif. S'il peut y avoir des problèmes graves ou des dommages à la machine, veuillez contacter le service de maintenance ou appeler le service client pour plus d'assistance .

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	LA SOLUTION
La machine à pain ne parvient pas à mélanger la farine et les ingrédients.	Vérifiez si la fiche est dans la prise.	Appuyez sur "Start/Stop" et la machine à pain commencera à fonctionner.
	Vérifiez si l'opération est retardée.	L'indicateur ":" clignote et le compte à rebours commence à fonctionner.
	Dommages aux pièces.	Envoyer au service de maintenance.
Son anormal.	Il y a des résidus d'aliments durs ou de miettes dans le baril.	Retirez tout ce qui se trouve dans la machine à pain avant de la redémarrer.
	Verrouiller le canon en position	Remettez le tonneau à pain en place.
Odeur/goût anormal.	Câble métallique endommagé.	Gardez le cordon éloigné des objets chauffés.
	Il reste quelque chose sur le tuyau de chauffage.	Retirez les matériaux laissés sur le tuyau de chauffage.
La LED indique "LLL".	La température dans la machine à pain est inférieure à -10°C.	Utilisez la machine à pain dans un environnement à -10°C ~ 40°C.
La LED indique "HHH".	La température dans la machine à pain est supérieure à 50°C.	Laisser refroidir avec un ventilateur électrique ou refroidir naturellement à température ambiante.
La LED indique "E00" ou "E01".	Défaut avec détecteur de température.	Envoyé au service maintenance.
Le pain est en partie cru.	Le pain est cru.	Utilisez moins d'eau ou la température de l'eau est trop élevée.
	Le taux de matériel est incorrect.	Reportez-vous aux recettes recommandées.

# DE

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

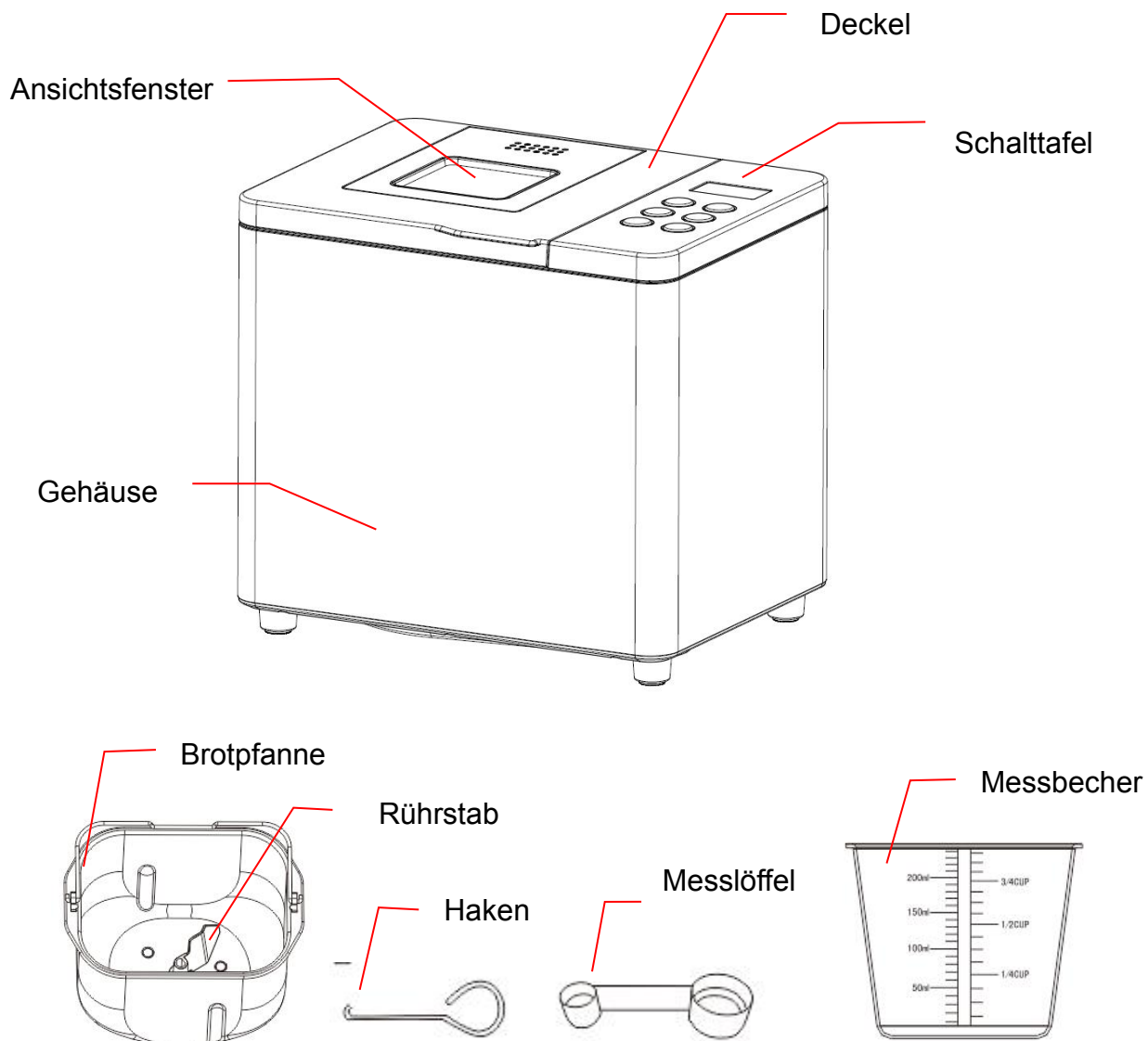
**Vor der Verwendung des Elektrogeräts sollten immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
2. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf .
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. **ACHTUNG:** Heiße Oberflächen. Heiße Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten oder heiße Oberflächen hängen.
5. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
6. Reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
7. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Netzsteckdose mit der Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt.
8. Zum Schutz vor Stromschlägen Netzkabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
9. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden, bevor Sie Teile installieren und entfernen und bevor Sie es reinigen.
10. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gasbrenners, elektrischen Brenners oder in einem beheizten Ofen platzieren.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Berühren Sie während des Backens keine beweglichen oder rotierenden Teile der Maschine.
13. Schalten Sie das Gerät niemals ein, ohne die Backform mit gefüllten Zutaten richtig einzusetzen.
14. Schlagen Sie niemals auf die Oberseite oder den Rand der Backform, um die Backform zu entfernen, da dies die Backform beschädigen wird.
15. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose. Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, drehen Sie den Schalter auf OFF und ziehen Sie erst dann den Stecker aus der Steckdose.
16. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne korrekt installierte Backform, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

## Produktmerkmale

1. LCD-Anzeige, die von einem Mikrocomputer gesteuert wird.
2. Automatische Herstellung von Brot, Klebreis, Kuchen, Kneten, Marmelade und Gebäck.
3. Mehrere Geschmacksrichtungen zur Auswahl, darunter süßes Brot, Baguette usw.

## Produktteile



## Erklärung zum Messbecher

1. Tasse Flüssigkeit. (Siehe Bild rechts)

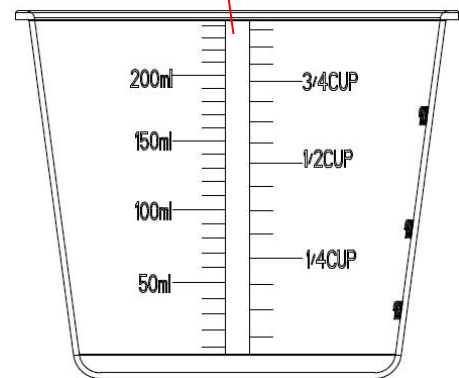
Wenn Sie etwas Flüssigkeit mit einem durchsichtigen Becher nehmen und versuchen, die gewünschte Menge abzumessen, Stellen Sie den Messbecher in Augenhöhe auf einen flachen Tisch.

**Wenn Sie Ei oder Milch hinzufügen müssen, mischen Sie diese bitte in Wasser, bevor Sie die Skala ablesen.**

2. Messen Sie die feste Pulverzutat:

Halten Sie das gewünschte feste Pulver mit diesem transparenten Messbecher. Schütteln Sie den Becher leicht, um die Pulveroberfläche zu glätten, und lesen Sie dann die richtige Skala ab. Schütteln Sie die Tasse nicht lange oder heftig, da sonst das Pulver in die Schüssel tropfen kann, die geringer ist als die angeforderte Menge.

Eine Tasse



**Tipp:** 1 Tasse Mehl wiegt ca. 160 g.

**Messlöffel :** Kleiner Löffel und großer Löffel. Kann verwendet werden, um Zutaten zu messen.

**Haken :** Kann verwendet werden, um den Rührer aus dem Brot zu nehmen.

## SCHNELLE IDEEN ZUM BROT BACKEN

**Machen Sie weiches Brot mit 750g und mittlerer Farbe:**

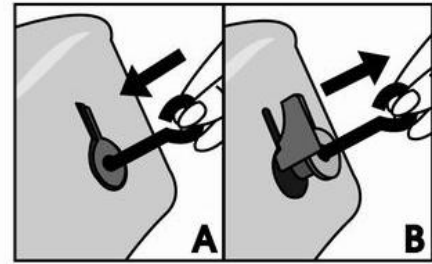
1. **Voraussetzungen:** Brotfass, Rührstab, Messbecher und Messlöffel reinigen.
2. Richten Sie das abgeflachte Loch am Rührstab auf die richtige Position der Drehwelle im Brotkasten aus und befestigen Sie es dann in der richtigen Position.
3. Wie im Rezeptbuch "Weiches Brot" - 750 g empfohlen , können dem Gericht Zutaten hinzugefügt werden. Achten Sie darauf, Hefepulver über das Mehl zu geben und lassen Sie das Hefepulver nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
4. Stellen Sie das Brotfass in den Behälter der Brotbackmaschine und setzen Sie es ein. Halten Sie den Deckel bedeckt.
5. Nach dem Anschließen des Brotbackautomaten wird sofort das Standardmenü angezeigt: **750g / mittlere Farbe / weiches Brot** .
6. Drücken Sie „Start/Stopp/Pause“. Danach ertönt ein Summer, die Kontrollleuchte blinkt und der Brotbackautomat beginnt zu kneten.
7. Das Brot ist fertig, sobald der Countdown abgelaufen ist. An diesem Punkt startet automatisch das Warmhalteprogramm.
8. Drücken Sie „Start/Stop/Pause“ für 3 Sekunden, gefolgt von einem Piepton, um die Warmhaltefunktion zu stoppen.
9. Nachdem das Brot fertig ist, tragen Sie Handschuhe, um das Brotfass anzuheben und herauszunehmen. Drehen Sie das Fass auf den Kopf, um das Brot herauszunehmen.

## Tipps

Es ist möglich, dass der Rührer festsetzt das Brot, wenn es umgedreht wird.

Verwenden Sie in diesem Fall das Hakenzubehör wie folgt:

- 1) Führen Sie den Haken in den Rührstab Schaft ein (siehe Abbildung A).
- 2) Ziehen Sie vorsichtig an der Rührstange, um sie zu lösen (siehe Abbildung B).



**Achtung:** Die obige Art der Brotzubereitung ist die einfachste. „Menü“, „Brot“ und „Farbe“ müssen nicht verwendet werden. Weitere Einzelheiten finden Sie im „Benutzerhandbuch“.

## EINFÜHRUNG DES BEDIENFELDS

### 1. „Menü“ :

Wenn eine Auswahl aus den auf dem Bedienfeld angezeigten Menüs 1-19 getroffen wird, zeigt die LCD-Anzeige die entsprechende Einstellung an:

1. Weiches Brot	2. Süßes Brot	3. Natürlicher Sauerteig
4. Französisches Brot	5. Vollkorn	6. Schnelles Brot
7. Zuckerfrei	8. Mehrkorn	9. Milchbrot
10. Kuchen	11. Rohrer Teig	12. Sauerteig
13. Marmelade	14. Backen	15. Joghurt
16. Glutenfrei	17. Klebriger Reis	18. Pfannenrühren
19. Ferment		

2. **„LAIB“** : Wählen Sie beim Einstellen des Status 500g **oder 750g als Brotgewicht**.. Lediglich bei den Zahlen 1 bis 9 und 16 ist „Laib“ nicht einstellbar. Es können nur die Gewichte 500g oder 750g „Laib“ gewählt werden.

3. **„FARBE“** : Dient zur Auswahl der Bremsfarbe im Einstellmodus. Helle/mittlere/dunkle Farben werden angezeigt und die ausgewählte Farbe wird angezeigt.

4. **„START/STOP/PAUSE“** : Drücken Sie die Taste, um den Brotbackautomaten ein- oder auszuschalten oder zu pausieren. Es ertönt ein Summton. Im Betriebszustand des Brotbackautomaten ist der Knopf gegen unbeabsichtigtes Berühren gesichert. Das heißt, der Brotbackautomat hört nur auf zu arbeiten, wenn die Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird und der Summer ertönt. Nachdem der Brotbackautomat gestartet wurde, wird er durch einen kurzen Tastendruck angehalten und der aktuelle Vorgang wird nach 3 Minuten automatisch wieder aufgenommen.



5. „+“ : Wenn Sie diesen Status einstellen, fügt jedes Drücken dieser Taste 1,5 oder 10 Minuten Verzögerung hinzu. Wenn diese Taste gedrückt wird, ohne sie loszulassen, addiert das Programm schnell die Verzögerungszeit zur maximalen Verzögerungszeit. Das Programm kehrt dann zur ursprünglichen minimalen Verzögerungszeit zurück und bewegt sich weiter im Kreis.

6. „-“ : In diesem Einstellungszustand verringert jeder Druck auf diese Taste eine Verzögerung von 1,5 oder 10 Minuten. Wenn diese Taste gedrückt wird, ohne sie loszulassen, würde das Programm die Verzögerungszeit schnell auf die minimale Verzögerungszeit verkürzen. An diesem Punkt kehrt das Programm zur ursprünglichen maximalen Verzögerungszeit zurück und bewegt sich weiter im Kreis.

#### 7. Der **Arbeitsstatus umfasst:**

Reservierung (bei Bedarf) - Kneten 1 - Ruhen - Kneten 2 - Fermentieren 1,2,3 - Backen - Warmhalten - Erledigt

#### 8. **Arbeiten für Start/Pause/Stop**

★ Dieser Brotbackautomat (Programme 1-9 und 12-16) hat die „Reserve“-Funktion. Nachdem Sie die Reservierungszeit eingestellt haben, klicken Sie auf die Schaltfläche „Start/Stop/Pause“. Das Symbol „:“ beginnt zu blinken und die Reservierungsfunktion ist aktiviert. Der Countdown beginnt. Wenn keine Reservierung erforderlich ist, klicken Sie auf die Schaltfläche „Start/Stop/Pause“. Das Symbol ":" beginnt zu blinken und der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten.

★ Programme 14, 15, 18, 19 ohne „Reservieren“-Funktion können an die eigene Zeit angepasst werden. Stellen Sie die Zeit ein und klicken Sie auf die Schaltfläche „Start/Stop“. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken. Das heißt, es läuft gut. Klicken Sie dann auf die Schaltfläche „Start/Stop“. Das Symbol „:“ beginnt zu blinken. Der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten.

★ Wenn der Brotbackautomat halb fertig oder reserviert ist oder wenn der Brotbackautomat angehalten werden muss, klicken Sie auf die Schaltfläche "Start / Stopp / Pause". Ein Summer ertönt und die Zeitanzeige beginnt zu blinken. Der Toaster wird dann unterbrochen. Wenn Sie die Pausenfunktion abbrechen möchten, klicken Sie erneut auf die Schaltfläche "Start/Stop/Pause". Um die Maschine zu beenden, drücken Sie die „Start/Stop/Pause“-Taste für 2 Sekunden. Der Summertone erlischt. Der LCD-Bildschirm wechselt in den Standardstatus und der Brotbackautomat hört auf zu arbeiten.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## Bitte seien Sie vorsichtig vor dem Gebrauch:

★ Überprüfen Sie das Netzkabel, die Steckdose und den Sicherungskasten in der folgenden Reihenfolge: Nennlast ist höher als 4 A.

★ Der Brotbackautomat muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Der Erdleiter und der Neutraleiter müssen durch einen dreipoligen Stecker getrennt werden, damit sie sich nicht miteinander verdrehen können.

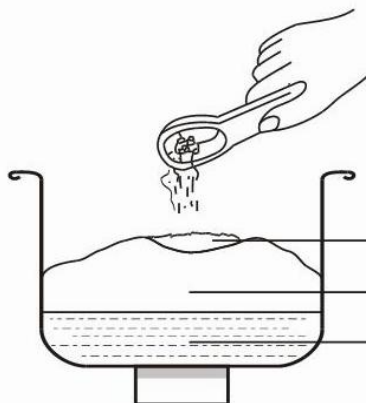
## Bedienungsanleitung zu "toast"

1. Entfernen Sie das Brotfass aus dem Inneren des Behälters und stellen Sie den Rührer in das Fass.



Bringen Sie dann das halbkreisförmige Loch des Rührers in der richtigen Position an der Drehwelle an.

2. Geben Sie die richtige Menge Wasser, Ei und Mehl in das Gefäß. Dann Hefepulver hinzugeben.



Hefepulver  
Mehl oder andere Zutaten  
Mischung aus Wasser, Öl,  
Zucker und Salz

Stellen Sie sicher, dass das Hefepulver über dem Mehl hinzugefügt wird. Hefepulver nicht mit Wasser, Zucker und Salz mischen. Andernfalls wird die Hefeaktivierung geschwächt oder sie ist nicht funktionsfähig.

3. Stellen Sie die Brotschale mit der Zutatenmischung in den Behälter und schließen Sie den Deckel.

A. Trifft das Fass beim Herunterdrücken auf das Hindernis, kann das Fass wieder angehoben und der Schacht am Boden des Fasses in die andere Ecke gedreht werden.

B. Nachdem das Brotfass in den Behälter gestellt wurde, drehen Sie das Fass im Uhrzeigersinn und das Fass wird gesichert.

4. Stecken Sie den Brotbackautomaten in die Steckdose. Ein Summer ertönt und die Anzeige zeigt: Der Standardwert nach dem Einschalten des Geräts ist 750 g /mittlere Farbe/weiches Brot .

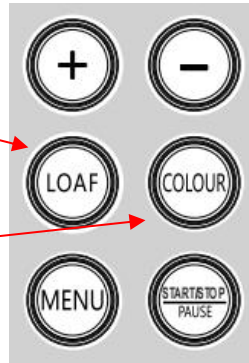
5. Wählen Sie das Brotrezept aus.

Drücken Sie " **Menü** ": Die Zahlen bewegen sich im Kreis von 1-19. Die Nummern 1-9 sind Brotrezepte .

6. Brotfarbe und Brot auswählen.

Drücken Sie: "LOAF"

Drücken Sie: "Colour"

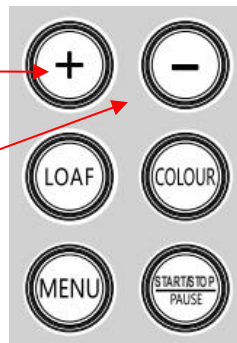


7. Wählen Sie „Zeit reservieren“.

Wenn Sie jetzt Brot backen möchten, überspringen Sie bitte den aktuellen Schritt.

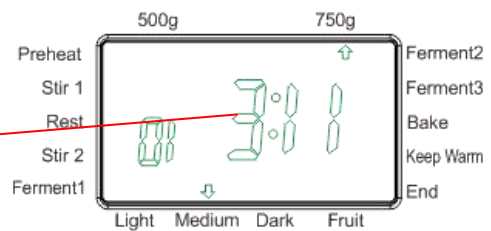
Drücken Sie: "+"

Drücken Sie: "-"



Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

„Reserve-Funktion“ zum Zählen zusätzlicher Zeit



8. Starten Sie den Brotbackautomaten und beginnen Sie mit dem Brotbacken.

„**START/STOP/PAUSE**“ und es beginnt mit dem Countdown.

- ★ Nach dem Starten des Brotbackautomaten beginnt das Gerät, Mehl zu rühren. Um Mehlspritzer zu vermeiden, kann das Programm das Rührintervall während der ersten 5-7 Minuten automatisch einstellen. Nach 5-7 Minuten wird automatisch auf Dauerrühren umgeschaltet.
- ★ Nach dem Einstellen von „Reservieren“ beginnt das Symbol „:“ auf der LCD-Anzeige zu blinken und der Brotbackautomat startet. Wenn der Countdown beginnt, rührt sich auch das Mehl.

## FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH

Beim ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch abgeben. Dies ist normal und wird bald aufhören. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

- Bitte prüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
- Alle Teile gemäß Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ reinigen.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten auf den Modus „BAKE“ und backen Sie den Brotbackautomaten etwa 10 Minuten lang leer. Anschließend abkühlen lassen und alle losen Teile nochmals reinigen.
- Alle Teile gründlich trocknen und wieder zusammenbauen. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

9. Das Ende der Brotherstellung.

Wenn der Countdown auf 0:00 läuft, ertönt ein Summton, um anzuzeigen, dass das Brot fertig ist.

- 1) **Warm halten:** Siehe Kapitel „**Warm halten**“.
- 2) **Nicht heizen:** ① „**Start/Stop**“ 2 Sekunden lang drücken .  
② **Ziehen** Sie den Stecker aus der Steckdose.

10. Nehmen Sie das Brot heraus

Da das Brot sehr heiß ist, sollten Handschuhe getragen und das Brot vor dem Herausnehmen leicht geschüttelt werden.

### **Bedienungsanleitung „Kuchen“.**

Die Anleitung für Kuchen ist ähnlich wie beim Brotbacken. Suchen Sie nach den Zutaten für die Kuchenherstellung, die im Rezeptbuch erwähnt werden. Wählen Sie "Kuchen", um zu beginnen.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 10. Programm für „Kuchen“.
- Die Standardzeit beträgt 1 Stunde 33 Minuten.

### **Bedienungsanleitung „Rohteig“.**

Die Anleitung zum Kneten von Teig ist ähnlich wie beim Brotbacken. Suchen Sie die Zutaten zum Kneten im Rezeptbuch (kein Salz, Zucker und Milchpulver). Wählen Sie "Rohteig", um zu beginnen.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 11. Programm für „Rohteig“.
- Die Standardzeit beträgt 23 Minuten.
- Farbe und Laib sind bei diesem Programm nicht wählbar.
- Wenn das „Kneten“ abgeschlossen ist, ertönt ein Summer.

### **Bedienungsanleitung „Sauerteig“.**

Fermentierter Teig kann hergestellt werden. Achten Sie auf die im Rezeptbuch genannten Zutaten zum Kneten (kein Salz, Zucker und Milchpulver). Wählen Sie "Sauerteig", um zu beginnen.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 12. Programm für „Sauerteig“.
- Die Standardzeit beträgt 1 Stunde und 24 Minuten.
- Farbe und Laib sind bei diesem Programm nicht wählbar.
- Wenn das „Kneten“ abgeschlossen ist, ertönt ein Summer.

### **Bedienungsanleitung „Stau“.**

Mit dieser Brotmaschine lassen sich viele leckere Fruchtmarmeladen zubereiten.

Bei der Herstellung von Marmelade sollten die gewünschten Früchte wie Orange, Ananas, Apfel und Erdbeere in der im Rezeptbuch empfohlenen Menge vorbereitet werden. Reinigen Sie diese Früchte zuerst, schälen Sie sie und entfernen Sie den Kern. Schneiden Sie sie in etwa 3 cm große Stücke und pressen Sie sie dann mit einem Obstmixer aus oder zerkleinern Sie sie separat. Wählen Sie schließlich ein paar aus, um sie gemäß den Anweisungen im Rezeptbuch zu mischen. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, drücken Sie "Jam", um zu beginnen.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 13. Programm für „Marmelade“.
- Die Standardzeit beträgt 1 Stunde und 5 Minuten.
- Farbe oder Zeit sind bei diesem Programm nicht wählbar.
- Wenn die Marmeladenherstellung abgeschlossen ist, ertönt ein Summer.
- Entfernen Sie das Brotfass und lassen Sie es abkühlen. Gießen Sie die Marmelade aus dem Fass.

**Achtung:** Bitte halten Sie Kinder im Falle eines Anbrennens von der frisch zubereiteten Marmelade fern.

### **Bedienungsanleitung „Backen“.**

Dies ist ein Programm mit starker Praktikabilität. Sobald Sie herausgefunden haben, wie man Brot backt, können Sie einfach mit "Sauerteig" die erforderliche Rühr- und Aufgehzeit steuern und sogar viele neue Brote backen oder mit dem Programm "Backen" herausfinden, was Ihnen gefällt.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 14. Programm für „Backen“.
- Die Standardzeit beträgt 10 Minuten. Einstellbar von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten.

### **Bedienungsanleitung „Joghurt“.**

Dies ist ein Programm mit starker Praktikabilität. Sie können den Teig gehen lassen, Joghurt oder Rum machen.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 15. Programm für „Joghurt“.
- Die Standardzeit beträgt 8 Stunden. Einstellbar von 5 Stunden bis 13 Stunden.

### **Bedienungsanleitung „Klebreis“.**

Auch klebriger Reis kann mit diesem Brotbackautomaten zubereitet werden. Köstlicher, nahrhafter Klebreis lässt sich ganz einfach in nur wenigen einfachen Schritten zubereiten.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 17. Programm für „Klebreis“.
- Die Standardzeit beträgt 1 Stunde und 15 Minuten.

### **Bedienungsanleitung „Pfannenbraten“.**

Diese Funktion ist hauptsächlich für Erdnüsse, Sojabohnen, Mandeln und andere Nüsse zum Braten, leicht zu räuchern, und entsprechend der Menge an getrockneten Früchten und der Menge an leicht gekochtem Frittiertem können Sie die richtige Zeit einstellen.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 18. Programm für „Pfannenbraten“.
- Die Standardzeit beträgt 30 Minuten. Einstellbar von 1 Minute bis 2 Stunden.

### **Bedienungsanleitung „Fermentieren“.**

Dieses einzigartige Programm gewährleistet nur die Fermentationsfunktion. Speziell für den Anwender: Erst „Teig“, dann „Gären“ und dann „Backen“. Erfüllen Sie die Bedürfnisse einzelner Benutzer.

- Drücken Sie „Menü“ und wählen Sie Programm 19. Programm für „Fermentieren“.
- Die Standardzeit beträgt 30 Minuten. Einstellbar von 10 Minuten bis 2 Stunden.

# BESCHREIBUNG DER SPEZIFISCHEN FUNKTIONEN

## Reservfunktion

Der Zweck dieser Aufführung ist, dass Sie am nächsten Morgen das frische Brot haben.

Zum Beispiel ist es jetzt 8.30 Uhr abends und möchte morgens um 7.00 Uhr fertig gebackenes Brot haben.

- ① Berechnen Sie die Reservierungszeit: 10 Stunden und 30 Minuten sollten es von 8:30 Uhr abends bis 7:00 Uhr am nächsten Morgen sein.
- ② Reservierungszeit einstellen: „+“ und „-“ drücken. Drücken Sie nach dem Einstellen der Uhrzeit die Taste „Start“. Hinweis: Die auf dem Bildschirm angezeigte Zeit ist auf 10 Stunden und 30 Minuten eingestellt. Diese Zeit beinhaltet die Zeit zum Brotbacken, um 7:00 Uhr ist das Brot fertig.

## Reservierungsfunktion Tipps:

- ① Legen Sie bei Verwendung der Reservierungsfunktion keine Eier hinein, da Eier zu schnell verderben. Dies beeinflusst den Geschmack des Brotes.
- ② Decken Sie die Hefe unter dem Mehl ab, um die Aktivität der Hefe aufrechtzuerhalten.

## Summerton

- (1) Ein Summer ertönt, wenn der Strom angeschlossen wird.
- (2) Ein Summer ertönt, wenn Brot, Farbe, Menü oder Zeiteinstellung gedrückt werden.
- (3) Ein Summer ertönt, wenn die „Start/Stop/Pause“-Taste gedrückt wird.
- (4) Während des Knetvorgangs ertönt kontinuierlich der Summton, um an das Hinzufügen von Material zu erinnern.
- (5) Ein Summer ertönt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
- (6) Der intermittierende Summer ertönt, wenn die Warmhaltefunktion geschlossen ist.

## Memory-Funktion auf gelegentliche Stromunterbrechung

- (1) Dieser Brotbackautomat hat einen 15-Minuten-Speicher für die gelegentliche Trennung vom Strom. Wenn es nach dem Starten des Brotbackautomaten zu einem gelegentlichen Stromausfall kommt und die Dauer 15 Minuten nicht überschreitet, würde das Wiederanschließen der Stromversorgung den Brotbackautomaten in Betrieb halten. Nachdem der Strom wieder angeschlossen ist, kann sich die Arbeitszeit ändern und nicht mehr der ursprünglich eingestellten Zeit entsprechen. Die tatsächliche Arbeitszeit ist die Zeit der Stromunterbrechung plus die früher eingestellte ursprüngliche Arbeitszeit.
- (2) Wenn die Dauer des Stromausfalls 15 Minuten überschreitet, kann der Brotbackautomat die Arbeitszeit nicht fortsetzen.

## Warm halten

Um die Verwendung zu vereinfachen, wird dieser Brotbackautomat mit einer Wärmespeicherleistung unterstützt. Wenn Brot oder andere Snacks ausgehen und nicht rechtzeitig herausgenommen werden, kann die „Warmhalten“-Funktion diese bei einer bestimmten Temperatur frisch halten.

- ★ Nachdem das Brot fertig ist, wechselt das Programm automatisch zur Funktion „Warmhalten“ mit blinkendem Symbol „:“. Die maximale Lagerzeit beträgt 1 Stunde. Die „Keep Warm“-Funktion schließt, bis der Summer intermittierend ertönt.
- ★ Oder drücken Sie direkt die Ein-/Aus-Taste für 2 Sekunden, bis ein Summer ertönt und dann die "Keep Warm"-Funktion stoppt.

# REZEPTE EMPFOHLEN

- ★ Früchte wie Johannisbeeren und Walnusskerne können in die Obstkiste gelegt werden.
- ★ Die Verwendung von Butterscheiben wird bevorzugt und alternativ kann auch Pflanzenöl verwendet werden.
- ★ Verwenden Sie zum Brotbacken starkes Mehl. Verwenden Sie Mehl mit niedrigem Glutengehalt für die Herstellung von Kuchen und Keksen und stellen Sie sicher, dass das richtige Mehl für die Herstellung von leckerem Brot verwendet wird.
- ★ Im Sommer, wenn es zu einer übermäßigen Gärung kommen kann, verwenden Sie bitte weniger Hefepulver.

<b>1. Weiches Brot</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	130ml	180ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel
	Zucker	2 große Löffel	3 große Löffel
	Mehl	250g	330gr
	Hefepulver	3/4 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel
<b>2. Süßes Brot</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	130ml	180ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel
	Zucker	4 große Löffel	6 große Löffel
	Mehl	250g	330gr
	Hefepulver	3/4 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel
<b>3. Natursauerteig</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	120ml	180ml
	Zucker	1 großer Löffel	1+1/2 großer Löffel
	Butter	1+1/2 großer Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	3/4 kleiner Löffel
	Mehl	200g	300 g
	Hefepulver	1/3 kleiner Löffel	1/3 kleiner Löffel
<b>4. Französisches Brot</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	130ml	180ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	1/2 kleiner Löffel
	Mehl	250g	330gr
	Hefepulver	1 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel

<b>5. Vollkorn</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	160ml	210ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	1/2 kleiner Löffel
	Mehl	150gr	200g
	Vollkornmehl	75g	100g
	Zucker	2 große Löffel	3 große Löffel
	Hefepulver	1 kleiner Löffel	1 +1/4 kleiner Löffel
<b>6. Schnelles Brot</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser (40-50°C)	180ml	230ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	1/2 kleiner Löffel
	Mehl	250g	330gr
	Zucker	2 große Löffel	3 große Löffel
	Hefepulver	2 kleine Löffel	3 kleine Löffel
<b>7. Zuckerfrei</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	180ml	230ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel
	Mehl	250g	330gr
	Xylit	3 große Löffel	4 große Löffel
	Hefepulver	3/4 kleiner Löffel	3/4 kleiner Löffel
<b>8. Mehrkornbrot</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	170ml	230ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel
	Vollkornmehl	50 g	75g
	Haferflocken	50 g	75g
	Mehl	200g	250g
	Hefepulver	1 kleiner Löffel	1+1/4 kleiner Löffel
<b>9. Milchbrot</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Milch	150ml	230ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Zucker	2 große Löffel	3 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel
	Mehl	250g	330gr
	Hefepulver	3/4 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel



<b>10. Kuchen</b>	<b>Material</b>		
	Ei	4 Stück	
	Butter	100g	
	Zucker	150gr	
	Kuchenmehl (schwaches Mehl)	380gr	
	Tisch salz	1 kleiner Löffel	
	Soda Pulver	1 kleiner Löffel / 3,5 g	
	Backpulver	4 kleine Löffel / 14g	
<b>11. Roher Teig</b>	<b>Material</b>		
	Wasser	180ml	
	▲ Pflanzenöl	1 großer Löffel	
	▲ Ei	1 Stück	
	▲ Tafelsalz	1/2 kleiner Löffel	
	▲ Zucker	1 großer Löffel	
	Mehl	300g	
	PS Wählen Sie die mit „ ▲ “ gekennzeichneten Rezepte nach Bedarf aus		
<b>12. Sauerteig</b>	<b>Material</b>		
	Wasser	180ml	
	Pflanzenöl	1 großer Löffel	
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	
	Zucker	1 großer Löffel	
	Mehl	300 g	
	Hefepulver	1 kleiner Löffel	
<b>13. Marmelade</b>	<b>Material</b>		
	Orange	700gr	
	Zucker	260g	
	Gelatine oder Puddingpulver	50g	
<b>14. Joghurt</b>	<b>Material</b>		
	Milch	500ml	
	Joghurt	70ml	
	Zucker	4 große Löffel	
<b>16. Glutenfrei</b>	<b>Material</b>	<b>500gr</b>	<b>750gr</b>
	Wasser	160ml	240ml
	Butter	2 große Löffel	2 große Löffel
	Tisch salz	1/2 kleiner Löffel	1/2 kleiner Löffel
	Zucker	1 großer Löffel	2 große Löffel
	Milchpulver	2 große Löffel	3 große Löffel
	Glutenfreies Mehl	300g	400gr
	Hefepulver	1 kleiner Löffel	1 kleiner Löffel

## 17. Klebriger Reis

500g roher Reis

300ml Wasser oder Milch

**Hinweis:** Dieses Programm backt und rührt gleichzeitig. Der gekochte Reis wird erhitzt und gerührt. Der Geschmack von Nudeln ist flexibel.

### Tipps:

1. Je nach individuellem Geschmack können Zucker, Nüsse, Sesam usw. hinzugefügt werden;
2. Je nach persönlichen Vorlieben können verschiedene Formen hergestellt werden;
3. Kuchenkonservierungsmethode: Eingegossen, gewaschen, mit Plastiktüten umwickelt, in den Kühlschrank oder Gefrierschrank gestellt.

## 18. Braten

Erdnuss 500g 30 Minuten

Sojabohnen 400g 30 Minuten

Diese Funktion dient hauptsächlich zum Braten von Erdnüssen, Sojabohnen, Mandeln und anderen Nüssen. Stellen Sie die richtige Zeit entsprechend der Menge an Trockenfrüchten ein.

## 19. Ferment

Dieses einzigartige Design ist nur für die Funktionsgärung bestimmt:

**Schritt 1:** Programm 11 „Rohteig“ verwenden. Anschließend den Teig von Hand scharf machen.

**Schritt 2:** Verwenden Sie Programm 19 „Gärung“.

**Schritt 3:** Verwenden Sie Programm 14 „Backen“.

**Tipps:** Es wird für jemanden verwendet, der bereits viel über die Brotbackmaschine weiß. Machen Sie einen Unterschied im Essen.

# Vorsichtsmaßnahmen beim Brotrezept

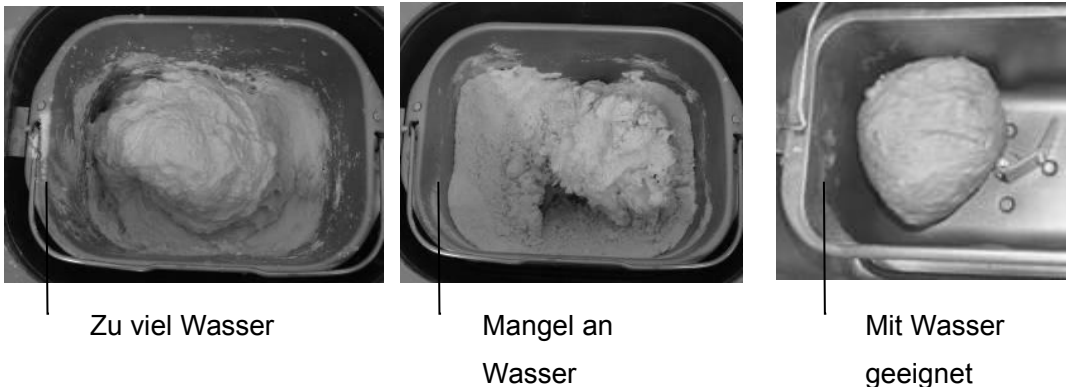
## Hefepulver:

Bitte Hefepulver nicht durch Sodapulver ersetzen. Das abgelaufene oder nicht aktivierte Hefepulver beeinträchtigt offensichtlich die weiche Textur und das Aussehen des Brotes. Es wird empfohlen, die Aktivierung des Hefepulvers vor dem Brotbacken zu testen.

1. Nehmen Sie eine halbe Tasse warmes Wasser (ca. 40-50°C).
2. Fügen Sie einen kleinen Löffel Zucker hinzu und rühren Sie um und fügen Sie zwei kleine Löffel Hefepulver über der Wasseroberfläche hinzu und bewahren Sie es an einem warmen Ort auf.
3. Nach 10 Minuten sollte die Mischung in dieser Tasse auf das Niveau einer vollen Tasse erhöht werden, sonst kaufen Sie neues Hefepulver, wenn Sie schlechtes Brot backen.

## Mischungsverhältnis von Wasser und Mehl

Unterschiedliche Mehle haben eine unterschiedliche Wasseraufnahme. Bitte passen Sie die Wassermenge entsprechend der verwendeten Mehlsorte an.



- ① Bei zu viel Wasser wird der Teig so weich, dass er sich nicht runden lässt und sogar klebrig wird. In diesem Fall würde das hergestellte Brot sehr hart mit einer flachen oder rauen Oberfläche und einer größeren Porentextur ohne Elastizität. Das gute Brot muss halbrund sein. 5 Minuten nach Zugabe von Wasser ist der Teig noch feucht und klebrig. Bitte fügen Sie immer wieder ein bis zwei große Löffel Mehl hinzu und kneten Sie den Teig, bis Sie der Meinung sind, dass der Wassergehalt des Teigs angemessen ist.
- ② Wenn das hinzugefügte Wasser fehlt, würden Sie nach 5 Minuten Rühren sehen, dass das trockene Mehl am Boden des Gefäßes zurückgeblieben ist und der Teig nicht in einer runden Form haften könnte. Der Teig hätte eine flache oder raue Oberfläche ohne Elastizität. In diesem Fall wäre das hergestellte Brot auch sehr hart und hätte eine dichte Porenstruktur. 5 Minuten nach der Wasserzugabe ist der Teig noch zu trocken. Fügen Sie weiterhin einen großen Löffel Wasser hinzu und kneten Sie den Teig, bis Sie der Meinung sind, dass der Wassergehalt des Teigs angemessen ist.

## Andere Rezepte

**Zucker und Eier machen das Brot bunter** . Fügen Sie sie in der im Rezeptbuch empfohlenen Menge hinzu. Wenn sie frei hinzugefügt werden, entsteht eine dunkle Farbe oder verbranntes Brot. Es führt schließlich auch dazu, dass die Brotmaschine den Betrieb einstellt, um ein Verbrennen des Brotes zu vermeiden. **Wenn Sie außerdem Ei hinzufügen möchten, da Ei die Mischung dünner macht, stellen Sie sicher, dass Sie nur ein Ei in den Messbecher geben und Wasser bis zur angegebenen Menge hinzufügen.**

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

### Halten Sie die Oberfläche sauber

1. Stecken Sie den Brotbackautomaten aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz, bevor Sie ihn reinigen.
2. Tragen Sie eine kleine Menge neutraler Reinigungslösung auf ein sauberes und weiches Tuch auf und wischen Sie das Gerät ab. Trocknen Sie es dann gründlich mit einem anderen trockenen Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung kein Gasöl, andere scheuernde Reinigungsmittel und ätzende Flüssigkeiten.

### Halten Sie das Zubehör sauber

1. Reinigen Sie alle gebrauchten Zubehöerteile nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Schmutz zu verhindern.
2. Wenn der Rührer vom Gefäß erfasst wird und sich nicht löst, gießen Sie eine geeignete Menge Wasser ein, um ihn eine Weile einzuweichen, und entfernen Sie den Rührer.
3. Wenn der Brotbackautomat längere Zeit nicht benutzt wird, sollten alle Zubehöerteile gereinigt und abkühlen gelassen und im Fass aufbewahrt werden.

## Umgebung zum Einsatz

1. Die relative Luftfeuchtigkeit sollte weniger als 95 % und die Temperatur 25°C betragen.
2. Die richtige Lagertemperatur beträgt -40°C ~ 60°C.
3. Kein brennbares Gas, ätzendes Gas oder leitfähiger Staub in der Luft.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Nennspannung	220-240V, 50/60Hz
Nennleistung	550W
Bewertungskapazität	750g

**Hinweis:** Die hier angegebenen technischen Parameter können ohne Vorankündigung geändert werden.

# FEHLERBEHEBUNG

Die Antworten zu den unten genannten Fragen dienen nur als Referenz. Bei schwerwiegenden Problemen oder Schäden an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Wartungsdienst oder rufen Sie den Kundendienst an, um weitere Unterstützung zu erhalten .

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>LÖSUNG</b>
Brotbackmaschine mischt Mehl und Zutaten nicht.	Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt.	Drücken Sie „Start/Stop“ und der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten.
	Überprüfen Sie, ob sich der Vorgang verzögert.	Die Anzeige „:“ blinkt und der Countdown beginnt zu laufen.
	Beschädigung von Teilen.	An die Wartungsabteilung senden.
Abnormaler Klang.	Es befinden sich Reste von harten Speisen oder Krümel im Fass.	Entfernen Sie alles, was Sie im Brotbackautomaten gefunden haben, bevor Sie ihn neu starten.
	Fass in Position verriegeln	Setzen Sie das Brotfass wieder ein.
Abnormaler Geruch/Geschmack.	Kabel beschädigt.	Halten Sie das Kabel von erhitzten Gegenständen fern.
	Auf dem Heizungsrohr ist etwas zurückgeblieben.	Entfernen Sie die auf dem Heizrohr verbliebenen Materialien.
LED zeigt „LLL“ an.	Die Temperatur im Brotbackautomaten liegt unter $-10^{\circ}\text{C}$ .	Verwenden Sie den Brotbackautomaten in einer Umgebung von $-10^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$ .
LED zeigt „HHH“ an.	Die Temperatur im Brotbackautomaten ist höher als $50^{\circ}\text{C}$ .	Mit einem elektrischen Ventilator abkühlen lassen oder auf natürliche Weise auf Raumtemperatur abkühlen.
LED zeigt „E00“ oder „E01“ an.	Defekt mit Temperaturfühler.	An die Wartungsabteilung gesendet.
Brot ist teilweise roh.	Brot ist roh.	Verwenden Sie weniger Wasser oder die Wassertemperatur ist zu hoch.
	Die Materialrate ist falsch.	Siehe empfohlene Rezepte.

# IT

## IMPORTANTI SALVAGUARDIA

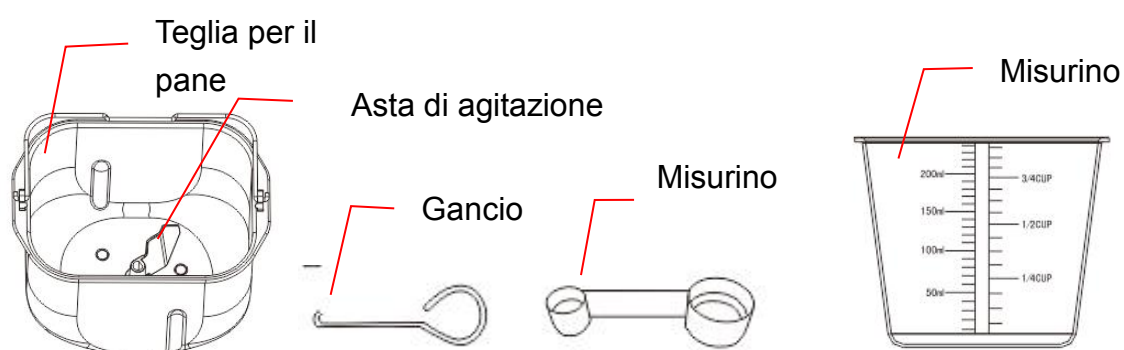
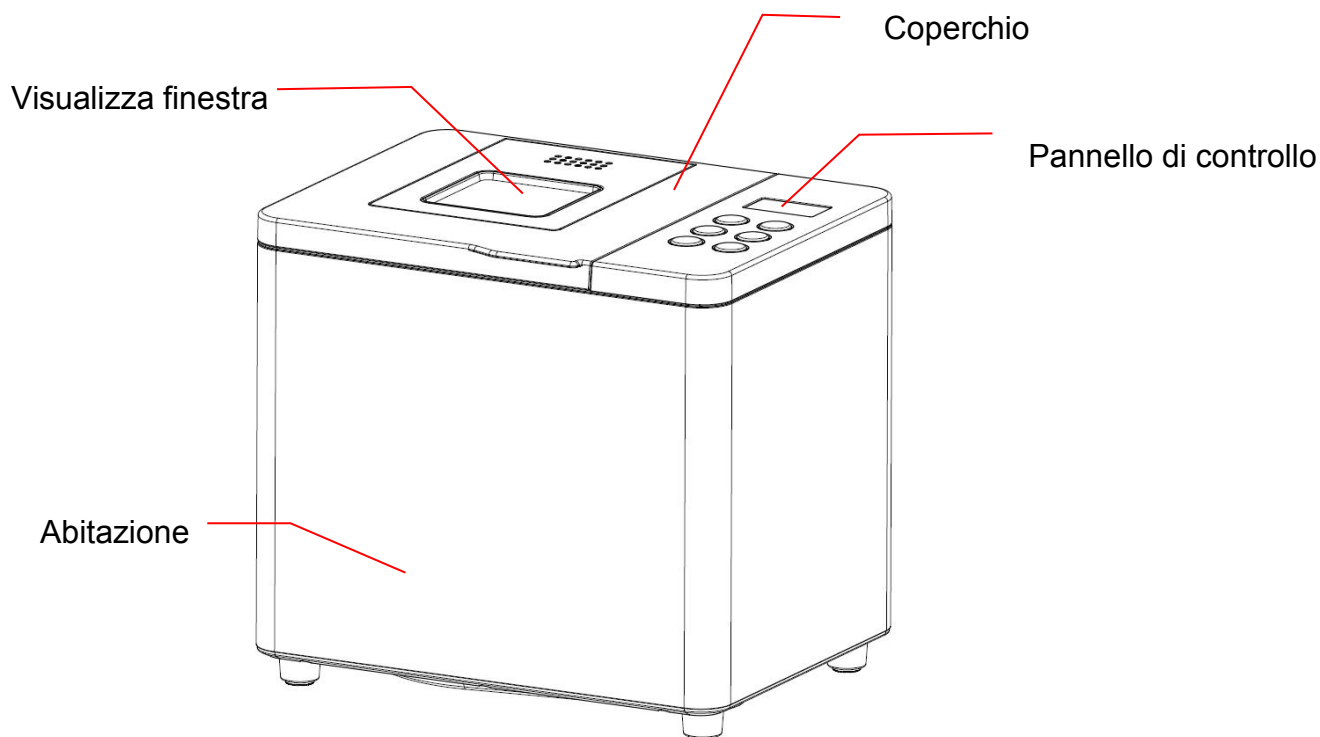
**Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di base:**

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state seguite o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni .
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona similmente qualificata per evitare rischi.
4. **ATTENZIONE:** Superfici calde. Non toccare le superfici calde. Usa maniglie o manopole. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o da superfici calde.
5. Questo apparecchio non è concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
6. Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
7. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa di rete corrisponda alla tensione di targa.
8. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'alloggiamento in acqua o altri liquidi.
9. Scollegare dalla presa quando non è in uso prima di installare e rimuovere parti e prima della pulizia.
10. Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas caldo, un fornello elettrico o in un forno riscaldato.
11. Prestare la massima attenzione quando si sposta l'apparecchio che contiene olio bollente o altri liquidi bollenti.
12. Non toccare le parti mobili o rotanti della macchina durante la cottura.
13. Non accendere mai l'apparecchio senza aver posizionato correttamente la teglia con gli ingredienti ripieni.
14. Non colpire mai la teglia sulla parte superiore o sul bordo per rimuovere la teglia, questo danneggerà la teglia.
15. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio e poi inserire la spina nella presa. Per rimuovere la spina dalla presa, posizionare l'interruttore su OFF e solo successivamente rimuovere la spina dalla presa.
16. L'apparecchio non è concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
17. Non utilizzare l'apparecchio senza il cestello del pane correttamente installato per evitare di danneggiare l'apparecchio.

## Caratteristiche del prodotto

1. Indicatore LCD controllato con un microcomputer.
2. Fare automaticamente pane, riso glutinoso, torte, impastare, marmellata e pasticcini.
3. Più gusti tra cui scegliere tra cui pane dolce, baguette, ecc.

## Parti del prodotto



## Spiegazione sul misurino

1. Tazza di liquido. (Vedi immagine a destra)

Quando prendi del liquido con una tazza trasparente e provi a misurare la quantità desiderata, posizionare il misurino su un tavolo piano all'altezza degli occhi.

**Se è necessario aggiungere uova o latte, mescolarli in acqua prima di leggere la scala.**

2. Misurare l'ingrediente solido in polvere:

Tieni la polvere solida desiderata con questo misurino

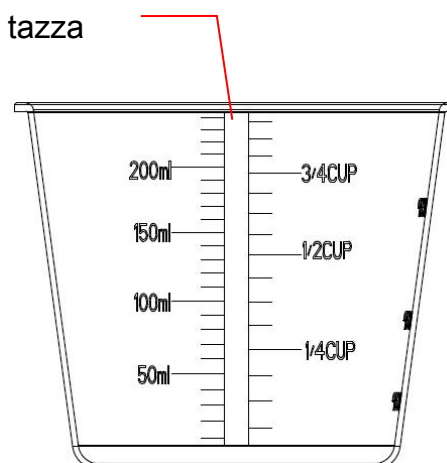
trasparente. Agitare leggermente la tazza per appiattire la superficie della polvere, quindi leggere la scala corretta. Non agitare la tazza a lungo o bruscamente altrimenti la polvere potrebbe cadere nella ciotola che è inferiore alla quantità richiesta.

**Consiglio:** 1 tazza di farina pesa circa 160 g.

**Misurino :** cucchiaino piccolo e cucchiaino grande. Può essere utilizzato per misurare gli ingredienti.

**Gancio :** può essere utilizzato per estrarre il mescolatore dal pane.

Una tazza



## IDEE RAPIDE PER FARE IL PANE

**Fare il pane morbido su 750g e su un colore medio:**

1. **Requisiti:** pulire il barilotto del pane, l'asta di agitazione, il misurino e il misurino.

2. Allineare il foro appiattito sull'ancoretta nella posizione corretta dell'albero rotante nel cestino del pane, quindi fissarlo nella posizione corretta.

3. Come consigliato nel ricettario "Pane morbido" - 750 g , gli ingredienti possono essere aggiunti al piatto. Assicurati di aggiungere il lievito in polvere sopra la farina e non lasciare che il lievito in polvere entri in contatto con l'acqua.

4. Metti il barile per il pane nel contenitore della macchina per il pane e posizionalo in posizione. Tieni il coperchio coperto.

5. Dopo aver collegato la macchina per il pane, viene immediatamente visualizzato il menu standard:

**750g / colore medio / pane morbido .**

6. Premere "Avvio/Stop/Pausa". Dopodiché, un segnale acustico emetterà un segnale acustico, la spia lampeggerà e la macchina per il pane inizierà a impastare.

7. Il pane è pronto una volta terminato il conto alla rovescia. A questo punto, il programma di mantenimento in caldo si avvierà automaticamente.

8. Premendo "Avvio/Stop/Pausa" per 3 secondi seguito da un segnale acustico si interromperà la funzione di mantenimento in caldo.

9. Dopo che il pane è pronto, indossa i guanti per sollevare ed estrarre il barile del pane. Capovolgere la botte per estrarre il pane.

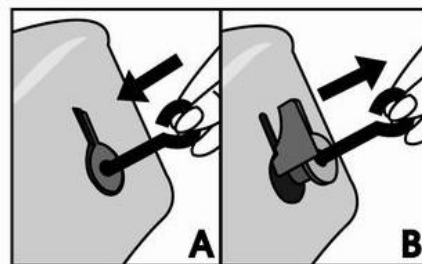


## Consigli

È possibile che l'agitatore si attacchi il pane quando viene girato.

In questo caso, utilizzare l'accessorio gancio come segue:

- 1) Inserire il gancio nell'asta dell'asta dell'agitatore (vedi figura A).
- 2) Tirare delicatamente per rilasciare l'asta dell'agitatore (vedere la Figura B).



**Attenzione:** il metodo sopra per fare il pane è il più semplice. Non è necessario utilizzare "Menu", "Pane" e "Colore". Per maggiori dettagli, fare riferimento alla "Guida dell'utente".

## INTRODUZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

### 1. “ Menù ” :

Quando viene effettuata una selezione dai menu 1-19 visualizzati nel pannello di controllo, l'indicatore LCD visualizzerà l'impostazione corrispondente:

1. Pane morbido	2. Pane dolce	3. Lievito naturale
4. Pane francese	5. Integrale	6. Pane veloce
7. Senza zucchero	8. Multicereali	9. Pagnotta al latte
10. Torta	11. Impasto Crudo	12. Impasto Lievito
13. Marmellata	14. Cottura al forno	15. Yogurt
16. Senza glutine	17. Riso appiccicoso	18. Saltato in padella
19. Fermento		

2. “ **LOAF** ”: Quando si imposta lo stato, scegliere **500g o 750g** come peso della pagnotta. Solo per i numeri da 1 a 9 e 16 "pagnotta" non può essere regolato. Solo i pesi 500g o 750g possono essere scelti "pagnotta".

3. “ **COLORE** ”: Serve per la selezione del colore dei freni nella modalità di impostazione. Verranno visualizzati i colori chiaro/medio/scuro e verrà indicato il colore selezionato.

4. “ **AVVIO/ARRESTO/PAUSA** ” : Premere il pulsante per accendere, spegnere o mettere in pausa la macchina per il pane. Viene emesso un ronzio. Quando la macchina per il pane è in funzione, per evitare che venga toccata accidentalmente, la manopola è assicurata contro un falso arresto. Cioè, la macchina per il pane smetterà di funzionare solo se il pulsante viene premuto per 2 secondi e il cicalino emette un suono. Dopo l'avvio della macchina per il pane, una breve pressione del pulsante ne metterà in pausa e il processo in corso verrà ripristinato automaticamente dopo 3 minuti.

5. "+" : Quando si imposta questo stato, ogni pressione di questo pulsante aggiunge 1,5 o 10 minuti di ritardo. Se si preme questo pulsante senza rilasciarlo, il programma aggiungerà rapidamente il tempo di ritardo al tempo di ritardo massimo. A questo punto, il programma tornerà quindi al tempo di ritardo minimo originale e continuerà a muoversi in tondo.

6. "- " : In questo stato di impostazione, ogni pressione di questo pulsante ridurrà un ritardo di 1,5 o 10 minuti. Se questo pulsante viene premuto senza rilasciarlo, il programma ridurrà rapidamente il tempo di ritardo al tempo di ritardo minimo. A questo punto, il programma tornerà al tempo di ritardo massimo originale e continuerà a muoversi in tondo.

#### **7. Lo stato di lavoro include:**

Prenotazione (se necessario) - Impastare 1 - Riposare - Impastare 2 - Fermentare 1,2,3 - Cuocere - Tenere in caldo - Completare

#### **8. Lavorare per avvio/pausa/arresto**

★ Questa macchina per il pane (programmi 1-9 e 12-16) ha la funzione "riserva". Dopo aver impostato l'orario di prenotazione, fare clic sul pulsante "start/stop/pausa". L'icona ":" inizia a lampeggiare e si attiva la funzione di prenotazione. Il conto alla rovescia inizierà. Se non è necessaria alcuna prenotazione, fare clic sul pulsante "avvia/ferma/pausa". L'icona ":" inizierà a lampeggiare e la macchina per il pane inizierà a funzionare.

★ I programmi 14, 15, 18, 19 senza la funzione "riserva" possono essere adattati al proprio tempo. Impostare l'ora e fare clic sul pulsante "start/stop". Il display dell'ora smetterà di lampeggiare. Questo significa che le cose stanno andando bene. Quindi fare clic sul pulsante "Start/Stop". L'icona ":" inizia a lampeggiare. La macchina per il pane inizierà a funzionare.

★ Quando la macchina per il pane è a metà del funzionamento o è prenotata o se la macchina per il pane deve essere messa in pausa, fare clic sul pulsante "avvio/stop/pausa". Verrà emesso un segnale acustico e il display dell'ora inizierà a lampeggiare. Il tostapane verrà quindi interrotto. Se si desidera annullare la funzione di pausa, fare nuovamente clic sul pulsante "avvio/arresto/pausa". Per terminare la macchina, premere per 2 secondi il pulsante "start/stop/pausa". Il suono del cicalino si spegne. Lo schermo LCD passerà allo stato predefinito e quindi la macchina per il pane smetterà di funzionare.

# GUIDA OPERATIVA

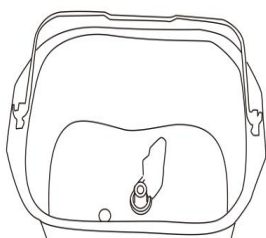
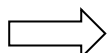
## Si prega di fare attenzione prima dell'uso:

★ Controllare il cavo di alimentazione, la presa e la scatola dei fusibili nel seguente ordine: Il carico nominale è superiore a 4 A.

★ La macchina per il pane deve essere collegata a una presa con messa a terra. Il filo di terra e la linea del neutro devono essere separati in modo che non possano attorcigliarsi tra loro attraverso un connettore a tre poli.

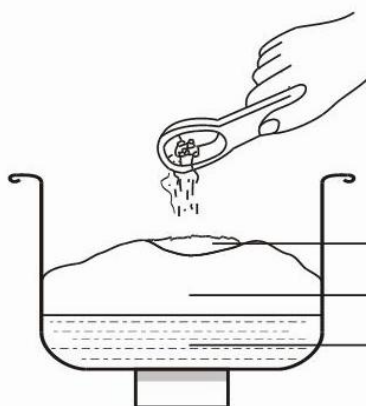
## Istruzioni per l'uso su "pane abbrustolito"

1. Rimuovere il barile per il pane dall'interno del contenitore e posizionare l'agitatore nel barile.



Quindi posizionare il foro semicircolare dell'agitatore nella posizione corretta sull'albero rotante.

2. Aggiungere nel recipiente la giusta quantità di acqua, uova e farina. Quindi aggiungere il lievito in polvere.



Lievito in polvere  
Farina o altri ingredienti  
Miscela di acqua, olio,  
zucchero e sale

Assicurati che il lievito in polvere sia aggiunto sopra la farina. Non mescolare il lievito in polvere con acqua, zucchero e sale. In caso contrario, l'attivazione del lievito sarà indebolita o non sarà lavorabile.

3. Mettere il recipiente per il pane con il composto di ingredienti nel contenitore e chiudere il coperchio.

A. Se si incontra l'ostacolo con la canna mentre si spinge verso il basso, la canna può essere nuovamente sollevata e l'asta sul fondo della canna può essere ruotata nell'altro angolo.

B. Dopo aver posizionato il barile di pane nel contenitore, ruotare il barile in senso orario e il barile sarà fissato.

4. Collegare la macchina per il pane alla presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico e l'indicatore visualizzerà: Il valore predefinito dopo l'avvio dell'unità è 750 g /colore medio/pane morbido .

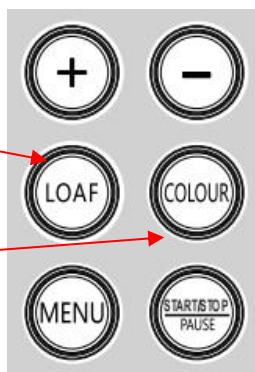
5. Seleziona la ricetta del pane.

Premere " **Menu** ": I numeri si sposteranno in cerchi da 1-19. I numeri 1-9 sono ricette di pane .

6. Selezionare il colore del pane e il pane.

Premere: "LOAF"

Premere: "Colour"

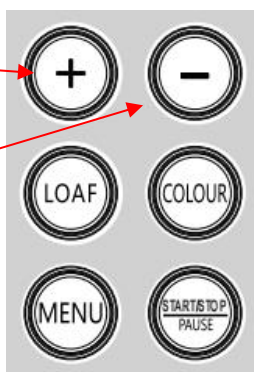


7. Selezionare l'orario di "riserva".

Se vuoi cuocere il pane ora, salta il passaggio corrente.

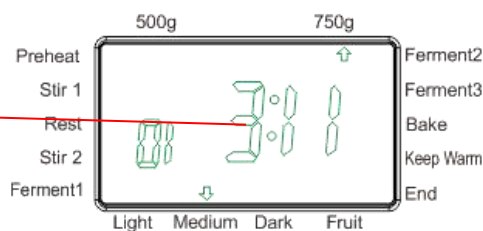
Premere: "+"

Premere: "-"



Regolare all'ora desiderata:

"Funzione di riserva" per il conteggio del tempo supplementare



8. Avviare la macchina per il pane e iniziare a fare il pane.

Premere " **AVVIO/ARRESTO/PAUSA** " e inizierà il conto alla rovescia.

- ★ Dopo aver avviato la macchina per il pane, l'apparecchio inizia a mescolare la farina. Per evitare schizzi di farina, il programma può impostare automaticamente l'intervallo di mescolamento durante i primi 5-7 minuti. Dopo 5-7 minuti, passa automaticamente all'agitazione continua.
- ★ Dopo aver impostato "Riserva", l'icona ":" sull'indicatore LCD inizia a lampeggiare e la macchina per il pane si avvia. Quando inizia il conto alla rovescia, inizia anche la miscelazione della farina.

### PER IL PRIMO UTILIZZO

L'apparecchio può emettere un po' di fumo e un odore caratteristico alla prima accensione. Questo è normale e smetterà presto. Assicurarsi che il dispositivo sia adeguatamente ventilato.

- Verificare che tutte le parti e gli accessori siano completi e privi di danni.
- Pulire tutte le parti secondo il capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Impostare la macchina per il pane in modalità "BAKE" e cuocere la macchina per il pane vuota per circa 10 minuti. Quindi lasciarlo raffreddare e pulire nuovamente tutte le parti sciolte.
- Asciugare bene tutte le parti e rimontarle. L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

9. La fine della panificazione.

Quando il conto alla rovescia arriva a 0:00, viene emesso un segnale acustico per indicare che il pane è pronto.

- 1) **Tenere al caldo:** fare riferimento al capitolo " **Tenere al caldo** ".
- 2) **Senza riscaldamento:** ① Premere "**Start/Stop**" per 2 secondi.  
② Rimuovere la spina dalla presa di corrente.

10. Tira fuori il pane

Poiché il pane è molto caldo, è necessario indossare i guanti e scuotere leggermente il pane prima di estrarlo.

### **Istruzioni per l'uso della "torta".**

Le istruzioni della torta sono simili alla preparazione del pane. Cerca gli ingredienti per la preparazione della torta menzionati nel ricettario. Seleziona "torta" per iniziare.

- Premere "menu" e selezionare il programma 10. Programma per "torta".
- Il tempo predefinito è 1 ora e 33 minuti.

### **Istruzioni per l'uso "impasto crudo".**

Le istruzioni per impastare sono simili a quelle per fare il pane. Cercate nel ricettario gli ingredienti per impastare (senza sale, zucchero e latte in polvere). Seleziona "impasto crudo" per iniziare.

- Premere "menù" e selezionare il programma 11. Programma per "impasto crudo".
- Il tempo predefinito è 23 minuti.
- Colore e pagnotta non possono essere selezionati con questo programma.
- Quando l'operazione di "impastamento" è completata, verrà emesso un segnale acustico.

### **Istruzioni per l'uso "Pasta lievitata".**

Si può fare un impasto fermentato. Cercate nel ricettario gli ingredienti per impastare (senza sale, zucchero e latte in polvere). Seleziona "impasto lievitato" per iniziare.

- Premere " menu " e selezionare il programma 12. Programma per "pasta lievitata".
- Il tempo predefinito è 1 ora e 24 minuti.
- Colore e pagnotta non possono essere selezionati con questo programma.
- Quando l'operazione di "impastamento" è completata, verrà emesso un segnale acustico.

### **Istruzioni per l'uso "Jam".**

Molte deliziose marmellate di frutta possono essere fatte con questa macchina per il pane.

Quando si prepara la marmellata, i frutti desiderati come arancia, ananas, mela e fragola devono essere preparati nella quantità consigliata nel ricettario. Per prima cosa pulite questi frutti, sbucciateli e privateli del torsolo. Tagliateli a pezzi di circa 3 CM e poi strizzateli con un frullatore per frutta o schiacciateli separatamente. Infine, selezionane alcuni da mescolare secondo le istruzioni del ricettario. Al termine della preparazione, premere "marmellata" per iniziare.

- Premere “ menu ” e selezionare il programma 13. Programma per “ marmellata ”.
- Il tempo predefinito è 1 ora e 5 minuti.
- Il colore o l'ora non possono essere selezionati con questo programma.
- Al termine dell'inceppamento, viene emesso un segnale acustico.
- Togliere il barile di pane e lasciarlo raffreddare. Versare la marmellata fuori dalla botte.

**Attenzione:** Si prega di tenere i bambini lontano dalla marmellata appena fatta in caso di bruciature.

#### **Istruzioni per l'uso "Cuocere".**

Questo è un programma con una potente praticità. Una volta che hai capito come fare il pane, puoi semplicemente usare la "pasta lievitata" per controllare il tempo necessario per mescolare e lievitare e persino fare molti nuovi pani o scoprire cosa ami con il programma "cuocere".

- Premere “ menu ” e selezionare il programma 14. Programma per “ cuocere ”.
- Il tempo predefinito è 10 minuti. Regolabile da 5 minuti a 1 ora e 30 minuti.

#### **Istruzioni per l'uso dello “Yogurt”.**

Questo è un programma con una potente praticità. Potete far lievitare l'impasto, fare lo yogurt o il rum.

- Premere “ menu ” e selezionare il programma 15. Programma per “ yogurt ”.
- Il tempo predefinito è 8 ore. Regolabile da 5 ore a 13 ore.

#### **Istruzioni per l'uso "Riso appiccicoso".**

Il riso appiccicoso può anche essere preparato con questa macchina per il pane. Il riso glutinoso delizioso e nutriente può essere facilmente preparato in pochi semplici passaggi.

- Premere “ menu ” e selezionare il programma 17. Programma per “ riso appiccicoso ”.
- Il tempo predefinito è 1 ora e 15 minuti .

#### **Istruzioni per l'uso “Saltare in padella”.**

Questa funzione è principalmente per arachidi, semi di soia, mandorle e altre noci da saltare in padella, facili da affumicare e in base alla quantità di frutta secca e alla quantità di fritto di facile cottura, è possibile impostare l'ora corretta.

- Premere “ menu ” e selezionare il programma 18. Programma per “ frittura in padella ”.
- Il tempo predefinito è 30 minuti . Regolabile da 1 minuto a 2 ore.

#### **Istruzioni operative “Fermentare”.**

Questo programma unico garantisce solo la funzione di fermentazione. Soprattutto per l'utente: prima "impasto", poi "fermentazione" e poi "cottura". Soddisfare le esigenze dei singoli utenti.

- Premere “ menu ” e selezionare il programma 19. Programma per “ fermento ”.
- Il tempo predefinito è 30 minuti . Regolabile da 10 minuti a 2 ore.

## DESCRIZIONE FUNZIONI SPECIFICHE

### Funzione di riserva

Lo scopo di questa esibizione è che tu abbia il pane fresco la mattina successiva.

Ad esempio, ora sono le 8:30 di sera e voglio avere il pane pronto alle 7:00 del mattino.

① Calcola il tempo di prenotazione: Dovrebbe essere di 10 ore e 30 minuti dalle 8:30 di sera alle 7:00 del mattino successivo.

② Impostare l'orario di prenotazione: premere i tasti "+" e "-". Dopo aver impostato l'ora, premere il pulsante "Avvia". Nota: il tempo visualizzato sullo schermo è impostato su 10 ore e 30 minuti. Questa volta include il tempo per cuocere il pane, alle 7:00 il pane è pronto.

### Funzione di prenotazione Suggerimenti:

① Quando si utilizza la funzione di prenotazione, non inserire le uova, perché le uova si deteriorano troppo rapidamente. Questo influisce sul gusto del pane.

② Coprire il lievito sotto la farina per mantenere l'attività del lievito.

### Suono cicalino

(1) Un cicalino suona quando l'elettricità è collegata.

(2) Viene emesso un segnale acustico quando si preme il pane, il colore, il menu o l'impostazione dell'ora.

(3) Viene emesso un segnale acustico quando viene premuto il pulsante "avvio/arresto/pausa".

(4) Durante il processo di impasto, il segnale acustico viene emesso continuamente per ricordare l'aggiunta di materiale.

(5) Al termine dell'operazione verrà emesso un segnale acustico.

(6) Il segnale acustico intermittente viene emesso quando la funzione di mantenimento in caldo è chiusa.

### Funzione di memoria per disconnessione elettrica occasionale

(1) Questa macchina per il pane ha una memoria di 15 minuti per la disconnessione occasionale dall'elettricità. Dopo aver avviato la macchina per il pane se si verifica un'interruzione di corrente occasionale e la durata non supera i 15 minuti, ricollegare l'elettricità manterrebbe la macchina per il pane in funzione. Dopo che l'elettricità è stata ricollegata, l'orario di lavoro può essere modificato e non uguale all'orario originale impostato in precedenza. L'orario di lavoro effettivo è il tempo di disconnessione dell'elettricità più l'orario di lavoro originale impostato in precedenza.

(2) Se la durata dell'interruzione di corrente supera i 15 minuti, la macchina per il pane non può continuare per il tempo di lavoro.

### Tenere caldo

Per semplificare l'uso, questa macchina per il pane è supportata con prestazioni di ritenzione del calore.

Quando il pane o altri snack si esauriscono e non vengono portati fuori in tempo, la funzione "mantieni in caldo" può mantenerli freschi ad una certa temperatura.

★ Dopo che il pane è pronto, il programma passa automaticamente alla funzione "tenere in caldo" con l'icona ":" lampeggiante. Il tempo massimo di conservazione è di 1 ora. La funzione "keep warm" si chiude finché il segnale acustico non è intermittente.

★ Oppure premere direttamente il pulsante On/Off per 2 secondi fino a quando non viene emesso un segnale acustico e quindi la funzione "mantieni al caldo" si interrompe.

## RICETTE CONSIGLIATE

- ★ I frutti come il ribes e i semi di noce possono essere messi nella cassetta della frutta.
- ★ Si preferisce l'uso di fette di burro e in alternativa si può utilizzare anche olio vegetale.
- ★ Usa farina forte per fare il pane. Usa la farina a basso contenuto di glutine per fare torte e biscotti e assicurati che venga utilizzata la farina giusta per fare del pane delizioso.
- ★ In estate, quando può verificarsi un'eccessiva fermentazione, utilizzare meno lievito in polvere.

<b>1. Pane morbido</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua	130ml	180ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
	Zucchero	2 cucchiaini grandi	3 cucchiaini grandi
	Farina	250g	330g
	Lievito in polvere	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
<b>2. Pane dolce</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua	130ml	180ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
	zucchero	4 cucchiaini grandi	6 cucchiaini grandi
	Farina	250g	330g
	Lievito in polvere	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
<b>3. Lievito naturale</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua	120ml	180ml
	Zucchero	1 cucchiaio grande	1+1/2 cucchiaio grande
	Burro	1+1/2 cucchiaio grande	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino
	Farina	200 g	300 grammi
	Lievito in polvere	1/3 cucchiaino	1/3 cucchiaino
<b>4. Pane francese</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua	130ml	180ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
	Farina	250g	330g
	Lievito in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino



<b>5. Integrale</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua	160ml	210ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
	Farina	150g	200g
	Farina integrale	75g	100grammi
	Zucchero	2 cucchiaini grandi	3 cucchiaini grandi
	Lievito in polvere	1 cucchiaino	1 +1/4 cucchiaino
<b>6. Pane veloce</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua (40-50 °C)	180ml	230ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
	Farina	250 g	330 g
	zucchero	2 cucchiaini grandi	3 cucchiaini grandi
	Lievito in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini
<b>7. Senza zucchero</b>	<b>Materiale</b>	<b>50g</b>	<b>75g</b>
	Acqua	180ml	230ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina	250 g	330 g
	Xilitolo	3 cucchiaini grandi	4 cucchiaini grandi
	Lievito in polvere	3/4 cucchiaino	3/4 cucchiaino
<b>8. Pane multicereali</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua	170ml	230ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina integrale	50g	75g
	Fiocchi d'avena	50g	75g
	Farina	200g	250g
	Lievito in polvere	1 cucchiaino	1+1/4 cucchiaino
<b>9. Pagnotta al latte</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Latte	150ml	230ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Zucchero	2 cucchiaini grandi	3 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
	Farina	250g	330g
	Lievito in polvere	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino

<b>10. Torta</b>	<b>Materiale</b>		
	Uovo	4 pezzi	
	Burro	100 grammi	
	Zucchero	150 g	
	Farina per dolci (farina debole)	380 g	
	Sale da tavola	1 cucchiaino	
	Soda in polvere	1 cucchiaino / 3,5 g	
	Lievito in polvere	4 cucchiaini / 14 g	
<b>11. Pasta cruda</b>	<b>Materiale</b>		
	Acqua	180 ml	
	▲ Olio vegetale	1 cucchiaio grande	
	▲ Uovo	1 pz	
	▲ Sale da tavola	1/2 cucchiaino	
	▲ Zucchero	1 cucchiaio grande	
	Farina	300 grammi	
	PS Seleziona le ricette contrassegnate “ ▲ ” come le tue esigenze		
<b>12. Pasta lievitata</b>	<b>Materiale</b>		
	Acqua	180 ml	
	Olio vegetale	1 cucchiaio grande	
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	
	Zucchero	1 cucchiaio grande	
	Farina	300 grammi	
	Lievito in polvere	1 cucchiaino	
<b>13. Marmellata</b>	<b>Materiale</b>		
	Arancia	700g	
	Zucchero	260g	
	Gelatina o polvere di budino	50g	
<b>14. Yogurt</b>	<b>Materiale</b>		
	Latte	500ml	
	Yogurt	70ml	
	Zucchero	4 cucchiaini grandi	
<b>16. Senza glutine</b>	<b>Materiale</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Acqua	160ml	240ml
	Burro	2 cucchiaini grandi	2 cucchiaini grandi
	Sale da tavola	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
	Zucchero	1 cucchiaio grande	2 cucchiaini grandi
	Latte in polvere	2 cucchiaini grandi	3 cucchiaini grandi
	Farina senza glutine	300 grammi	400g
	Lievito in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino

## **17. Riso appiccicoso**

500g di riso crudo

300ml di acqua o latte

**Nota:** questo programma cuoce e mescola contemporaneamente. Il riso cotto viene riscaldato e mescolato. Il gusto delle tagliatelle è flessibile.

### **Consigli:**

1. A seconda del gusto si possono aggiungere zucchero, noci, semi di sesamo, ecc.;
2. A seconda delle preferenze personali si possono realizzare diverse forme;
3. Metodo di conservazione della torta: versata nel tipo, lavata, avvolta in sacchetti di plastica, riposta in frigorifero o congelatore.

## **18. Soffriggere**

Arachidi 500 g 30 minuti

Soia 400 g 30 minuti

Questa funzione serve principalmente per saltare in padella arachidi, semi di soia, mandorle e altre noci. Impostare l'ora corretta in base alla quantità di frutta secca.

## **19. Fermento**

Questo design unico è destinato esclusivamente alla fermentazione funzionale:

**Passaggio 1:** utilizzare il programma 11 "impasto crudo". Successivamente, rendere l'impasto affilato a mano.

**Passaggio 2:** utilizzare il programma 19 "fermentazione".

**Passaggio 3:** utilizzare il programma 14 "cottura".

**Suggerimenti:** è usato per qualcuno che sa già molto sulla macchina per il pane. Fai la differenza nel cibo.

# Precauzioni sulla ricetta del pane

## Lievito in polvere:

Si prega di non sostituire il lievito in polvere con la soda in polvere. Il lievito in polvere è scaduto o non attivato sembra influenzare la consistenza morbida e l'aspetto del pane. Il consiglio è di testare l'attivazione del lievito in polvere prima di fare il pane.

1. Prendi mezza tazza di acqua tiepida (circa 40-50 °C).
2. Aggiungere un cucchiaino di zucchero e mescolare e continuare ad aggiungere due cucchiaini di lievito in polvere sopra la superficie dell'acqua e tenerlo in un luogo caldo.
3. Dopo 10 minuti, la miscelazione in questa tazza dovrebbe essere aumentata al livello di una tazza piena, altrimenti comprerai nuovo lievito in polvere in caso di pane cattivo.

## Rapporto di miscelazione di acqua e farina

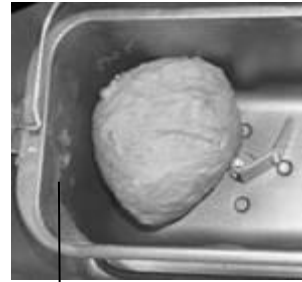
Farine diverse hanno un diverso assorbimento d'acqua. Si prega di regolare la quantità di acqua in base al tipo di farina utilizzata.



Troppa acqua



Mancanza  
d'acqua



Adatto con  
acqua

- ① Quando viene aggiunta troppa acqua, l'impasto diventa così morbido che non può essere arrotondato e diventa persino appiccicoso. In tal caso, il pane ottenuto diventerebbe molto duro con una superficie piana o ruvida e una consistenza a pori più grandi senza elasticità. Il buon pane deve essere semicircolare. Dopo 5 minuti dall'aggiunta di acqua, l'impasto è ancora umido e appiccicoso. Si prega di continuare ad aggiungere uno o due cucchiai grandi di farina e impastare l'impasto finché non si ritiene che il contenuto d'acqua dell'impasto sia adatto.
- ② Se manca l'acqua aggiunta, dopo aver mescolato per 5 minuti, vedresti che la farina secca è rimasta sul fondo del recipiente e l'impasto non riuscirebbe ad attaccarsi in una forma rotonda. L'impasto avrebbe una superficie piana o ruvida senza elasticità. In tal caso, anche il pane ottenuto risulterebbe molto duro e avrebbe una consistenza porosa densa. 5 minuti dopo aver aggiunto l'acqua, l'impasto è ancora troppo asciutto. Continuare ad aggiungere un cucchiaio abbondante d'acqua e impastare l'impasto finché non si ritiene che il contenuto d'acqua dell'impasto sia appropriato.

## Altre ricette

**Zucchero e uova renderanno il pane più colorato** . Aggiungili nella quantità consigliata dal ricettario. Se vengono aggiunti liberamente si avrà un colore scuro o del pane bruciato. Alla fine, inoltre, la macchina per il pane smette di funzionare per evitare di bruciare il pane. **Inoltre se volete aggiungere l'uovo poiché l'uovo renderà il composto più sottile assicuratevi di mettere solo un uovo nel misurino e aggiungere l'acqua al livello specificato.**

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Mantieni la superficie pulita

1. Scollegare la macchina per il pane e scollegare l'elettricità prima di pulirla.
2. Applicare una piccola quantità di soluzione detergente neutra su un panno pulito e morbido e pulire il dispositivo. Quindi asciugalo accuratamente con un altro panno asciutto. Non utilizzare gasolio, altri detersivi abrasivi e liquidi corrosivi per pulirlo.

### Mantieni gli accessori puliti

1. Pulire tutti gli accessori usati dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di sporco.
2. Se l'agitatore viene catturato dal recipiente e non si stacca, versare una quantità adeguata di acqua in ammollo per un po' e rimuovere l'agitatore.
3. Se la macchina per il pane non viene utilizzata per molto tempo, tutti gli accessori devono essere puliti e lasciati raffreddare e conservati nella botte.

## Ambiente per l'uso

1. L'umidità relativa dell'aria deve essere inferiore al 95% e la temperatura deve essere di 25 °C.
2. La temperatura corretta per la conservazione è -40 °C ~ 60 °C.
3. Nessun gas infiammabile, gas corrosivo o polvere conduttiva nell'aria.

## SPECIFICA TECNICA

Tensione nominale	220-240V, 50/60Hz
Potere di valutazione	550 W
Capacità di valutazione	750g

**Avviso:** I parametri tecnici qui specificati sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Le risposte corrispondenti alle domande menzionate di seguito sono solo di riferimento. In caso di problemi gravi o danni alla macchina, contattare il servizio di manutenzione o chiamare il servizio clienti per ulteriore assistenza .

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSSIBILE</b>	<b>SOLUZIONE</b>
La macchina per il pane non riesce a mescolare farina e ingredienti.	Controllare se la spina è nella presa.	Premi "Start/Stop" e la macchina per il pane inizierà a funzionare.
	Verificare se l'operazione è in ritardo.	L'indicatore “.” lampeggia e il conto alla rovescia inizierà a funzionare.
	Danni alle parti.	Invia al reparto manutenzione.
Suono anomalo.	Nella botte sono presenti residui di cibi duri o briciole.	Rimuovere tutto ciò che si trova nella macchina per il pane prima di riavviarla.
	Bloccare la canna in posizione	Rimetti a posto il barile del pane.
Odore/sapore anormali.	Cavo danneggiato.	Tenere il cavo lontano da oggetti riscaldati.
	Qualcosa è rimasto sul tubo del riscaldamento.	Rimuovere i materiali rimasti sul tubo di riscaldamento.
Il LED indica "LLL".	La temperatura nella macchina per il pane è inferiore a -10 °C.	Utilizzare la macchina per il pane nell'ambiente a -10°C~40°C.
Il LED indica "HHH".	La temperatura nella macchina per il pane è superiore a 50 °C.	Lasciar raffreddare con una ventola elettrica o raffreddare naturalmente a temperatura ambiente.
Il LED indica "E00" o "E01".	Difetto con rilevatore di temperatura.	Inviato al reparto di manutenzione.
Il pane è in parte crudo.	Il pane è crudo.	Utilizzare meno acqua o la temperatura dell'acqua è troppo alta.
	La tariffa del materiale non è corretta.	Fare riferimento alle ricette consigliate.

NL

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

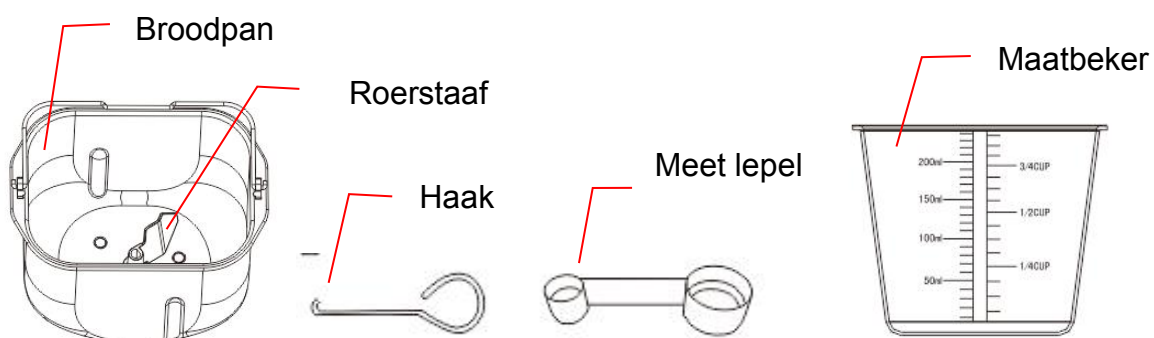
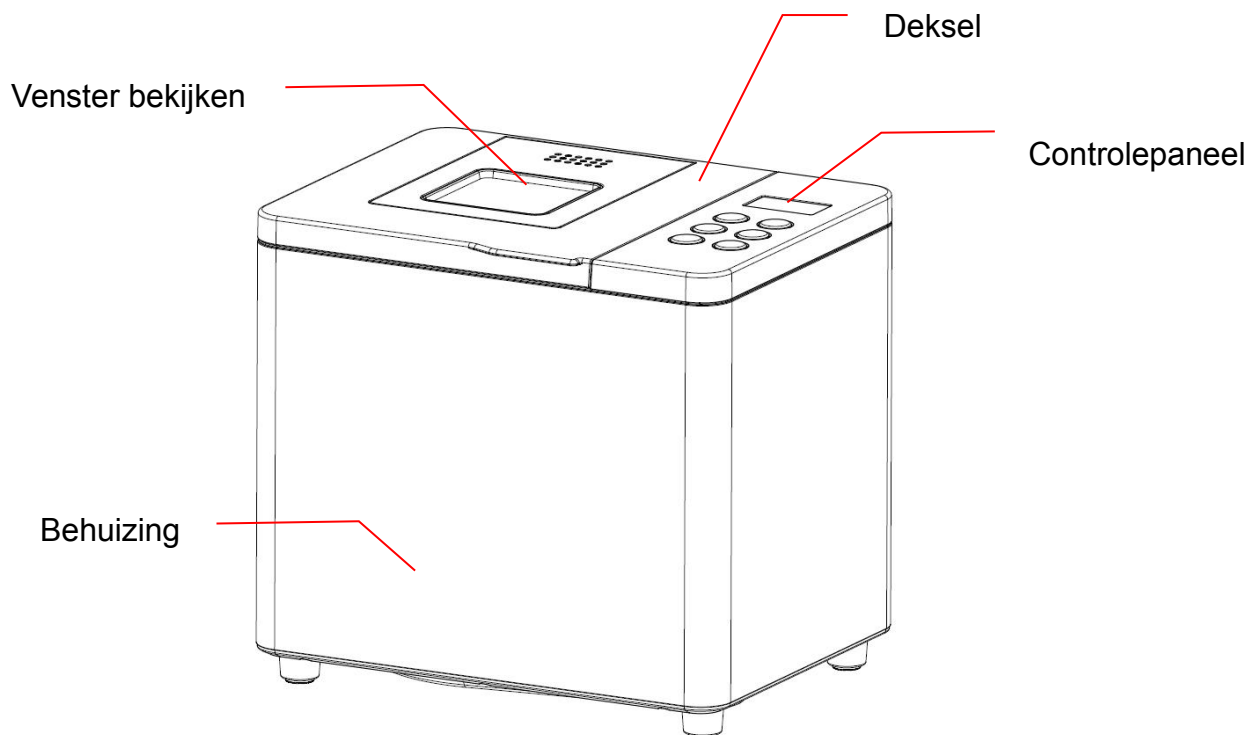
**Alvorens het elektrische apparaat te gebruiken, moeten altijd de volgende basisvoorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:**

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
2. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar .
3. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
4. **LET OP:** Hete oppervlakken. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of hete oppervlakken hangen.
5. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
6. Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel.
7. Controleer voor gebruik of de spanning van het stopcontact overeenkomt met de spanning op het typeplaatje.
8. Dompel het netsnoer, de stekker of de behuizing niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
9. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u onderdelen installeert en verwijdert en voordat u het schoonmaakt.
10. Niet op of in de buurt van een hete gasbrander, elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.
11. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van de machine aan.
13. Schakel het apparaat nooit in zonder de broodpan met gevulde ingrediënten goed te plaatsen.
14. Sla nooit de broodpan op de boven- of rand om de pan te verwijderen, dit zal de broodpan beschadigen.
15. Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en steek daarna de stekker in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u de schakelaar op OFF en haalt u pas daarna de stekker uit het stopcontact.
16. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
17. Gebruik het apparaat niet zonder dat de broodpan correct is geïnstalleerd om schade aan het apparaat te voorkomen.

# Producteigenschappen

1. LCD-indicator bestuurd met een microcomputer.
2. Automatisch maken van brood, kleefrijst, cake, kneden, jam en gebak.
3. Meerdere smaken om uit te kiezen, waaronder zoet brood, stokbrood, enz.

## Productonderdelen:





## Uitleg over maatbeker

1. Kopje vloeistof. (Zie afbeelding rechts)

Wanneer u wat vloeistof met een doorzichtige beker neemt en de gewenste hoeveelheid probeert af te meten, plaats de maatbeker op een vlakke tafel op ooghoogte.

**Als je ei of melk moet toevoegen, meng ze dan in water voordat je de schaal afleest.**

2. Meet vast poederingrediënt:

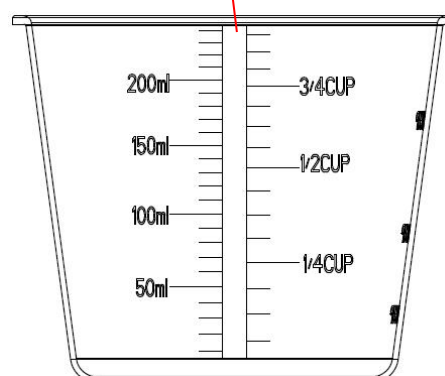
Houd het gewenste vaste poeder vast met deze transparante maatbeker. Schud de beker lichtjes om het poederoppervlak plat te maken en lees vervolgens de juiste schaal af. Schud de beker niet te lang of hard, anders kan het poeder in de kom vallen die lager is dan de gevraagde hoeveelheid.

**Tip:** 1 kopje bloem weegt ongeveer 160g.

**Maatlepel :** Kleine lepel en grote lepel. Kan worden gebruikt om ingrediënten te meten.

**Haak :** Kan worden gebruikt om de roerder uit het brood te halen.

Een kop



## SNELLE IDEEN OM BROOD TE MAKEN

**Maak zacht brood op 750g en op medium kleur:**

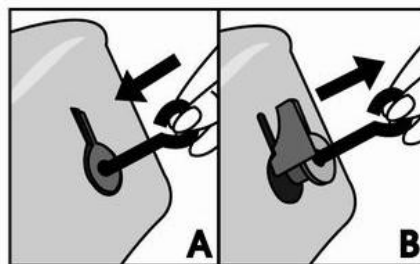
1. **Benodigdheden:** Schoon broodton, roerstaafje, maatbeker en maatlepel.
2. Lijn het afgeplatte gat bij de roerstaaf uit in de juiste positie van de roterende as in de broodtrommel en bevestig deze vervolgens in de juiste positie.
3. Zoals aanbevolen in het receptenboek "Zacht Brood" - 750g , kunnen ingrediënten aan het gerecht worden toegevoegd. Zorg ervoor dat je gistpoeder boven de bloem toevoegt en laat het gistpoeder niet in contact komen met water.
4. Plaats het broodton in de broodbakmachine en zet het op zijn plaats. Houd het deksel afgedekt.
5. Nadat de broodbakmachine is aangesloten, wordt direct het standaardmenu weergegeven: **750g / medium kleur / zacht brood** .
6. Druk op "Start/Stop/Pauze". Hierna klinkt een zoemer, knippert het indicatielampje en begint de broodbakmachine te kneden.
7. Het brood is klaar als het aftellen voorbij is. Op dit punt zal het warmhoudprogramma automatisch starten.
8. Door 3 seconden op "Start/Stop/Pauze" te drukken, gevolgd door een piepton, wordt de warmhoudfunctie gestopt.
9. Nadat het brood klaar is, draag handschoenen om het broodton op te tillen en eruit te halen. Draai het vat ondersteboven om het brood eruit te halen.

## Tips

Het kan zijn dat het roerstaafje blijft plakken het brood als het wordt omgedraaid.

Gebruik in dit geval het haakaccessoire als volgt:

- 1) Steek de haak in de as van de roerstaaf (zie afbeelding A).
- 2) Trek voorzichtig om de roerstaaf los te maken (zie afbeelding B).



**Let op:** Bovenstaande methode om brood te maken is het gemakkelijkst. Het is niet nodig om "Menu", "Brood" en "Kleur" te gebruiken. Raadpleeg de "Gebruikershandleiding" voor meer informatie.

## INTRODUCTIE VAN HET BEDIENINGSPANEEL

### 1. " Menu":

Wanneer een selectie wordt gemaakt uit de menu's 1-19 die op het bedieningspaneel worden weergegeven, geeft de LCD-indicator de bijbehorende instelling weer:

1. Zacht brood	2. Zoet brood	3. Natuurlijk zuurdesem
4. Stokbrood	5. Volkoren	6. Snel brood
7. Suikervrij	8. Meergranen	9. Melkachtig brood
10. Taart	11. Rauw deeg	12. Zuurdesem deeg
13. Jam	14. Bakken	15. Yoghurt
16. Glutenvrij	17. Kleverige rijst	18. Roerbak
19. Gisten		

2. " **LOAF** ": Kies bij het instellen van de status **500g of 750g** als broodgewicht. Alleen voor de nummers 1 t/m 9 en 16 kan "brood" niet worden aangepast. Alleen de gewichten 500g of 750g kunnen "brood" worden gekozen.

3. " **COLOR**": Is voor de keuze van de remkleur in de instelmodus. Lichte/Medium/Donkere kleuren worden weergegeven en de geselecteerde kleur wordt aangegeven.

4. " **START/STOP/PAUZE** " : Druk op de knop om de broodbakmachine aan of uit te zetten of om te pauzeren. Er wordt een zoemend geluid gegeven. Om te voorkomen dat de broodbakmachine per ongeluk wordt aangeraakt, is de knop beveiligd tegen een valse stop wanneer de broodbakmachine in werkende staat is. Dat wil zeggen dat de broodbakmachine pas stopt met werken als de knop 2 seconden wordt ingedrukt en de zoemer een geluid maakt. Nadat de broodbakmachine is gestart, zal een korte druk op de knop ervoor zorgen dat deze wordt gepauzeerd en het huidige proces wordt automatisch hersteld na 3 minuten.

5. "+" : Bij het instellen van deze status voegt elke druk op deze knop 1,5 of 10 minuten vertraging toe. Als deze knop wordt ingedrukt zonder los te laten, zal het programma de vertragingstijd snel optellen tot de maximale vertragingstijd. programma keert dan terug naar de oorspronkelijke minimale vertragingstijd en blijft in cirkels draaien.

6. " - " : In deze instellingsstatus zal elke druk op deze knop een vertraging van 1,5 of 10 minuten verminderen. Als deze knop wordt ingedrukt zonder los te laten, zou het programma de vertragingstijd snel verkorten tot de minimale vertragingstijd. Op dit punt keert het programma terug naar de oorspronkelijke maximale vertragingstijd en blijft het in cirkels draaien.

#### **7. Werkstatus omvat:**

Reserveren (indien nodig) - Kneden 1 - Rusten - Kneden 2 - Fermenteren 1,2,3 - Bakken - Warmhouden  
- Compleet

#### **8. Werken voor start/pauze/stop**

★ Deze broodbakmachine (programma's 1-9 en 12-16) heeft de "reserve" functie. Klik na het instellen van de reserveringstijd op de knop "start/stop/pauze". Het ":"-pictogram begint te knipperen en de reserveringsfunctie is geactiveerd. Het aftellen zal beginnen. Als er geen reservering nodig is, klikt u op de knop "start/stop/pauze". Het pictogram ":" begint te knipperen en de broodbakmachine begint te werken.

★ Programma's 14, 15, 18, 19 zonder de "reserve"-functie kunnen worden aangepast aan uw eigen tijd. Stel de tijd in en klik op de knop "start/stop". De tijdweergave stopt met knipperen. Dit betekent dat het goed gaat. Klik vervolgens op de knop "start/stop". Het ":"-pictogram begint te knipperen. De broodbakmachine begint te werken.

★ Wanneer de broodbakmachine halverwege in werking is of gereserveerd is of als de broodbakmachine gepauzeerd moet worden, klikt u op de knop "start / stop/pauze". Er klinkt een zoemer en de tijdweergave begint te knipperen. De broodrooster wordt dan onderbroken. Als u de pauzefunctie wilt annuleren, klikt u nogmaals op de knop "start/stop/pauze". Om de machine te beëindigen, drukt u gedurende 2 seconden op de knop "start/stop/pauze". Het zoemergeluid gaat af. Het LCD-scherm gaat naar de standaardstatus en dan stopt de broodbakmachine met werken.

# GEBRUIKSAANWIJZING

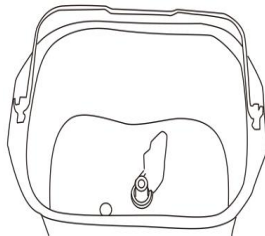
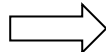
## Wees voorzichtig voor gebruik!

★ Controleer het netsnoer, het stopcontact en de zekeringkast in de volgende volgorde: Nominale belasting is hoger dan 4A.

★ De broodbakmachine moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. De aardingsdraad en de neutrale lijn moeten worden gescheiden zodat ze niet in elkaar kunnen draaien via een driepolige connector.

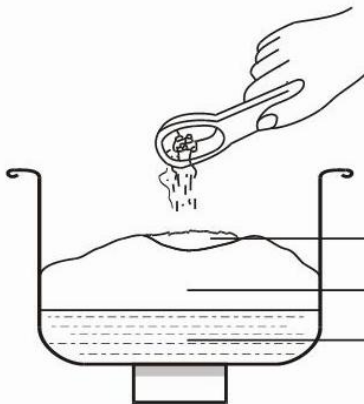
## Bedieningsinstructie op "geroosterd brood"

1. Verwijder het broodton uit de binnenkant van de container en plaats de roerder in het vat.



Plaats vervolgens het halfronde gat van de roerder in de juiste positie op de draaias.

2. Voeg de juiste hoeveelheid water, ei en bloem toe aan het vat. Voeg dan gistpoeder toe.



Gist poeder

Meel of andere ingrediënten

Mengsel van water, olie,  
suiker en zout

Zorg ervoor dat het gistpoeder boven de bloem wordt toegevoegd. Meng gistpoeder niet met water, suiker en zout. Anders wordt de gistactivering verzwakt of is deze niet werkbaar.

3. Plaats de broodvorm met het mengsel van ingrediënten in de container en sluit het deksel.

A. Als bij het naar beneden duwen het obstakel met ton wordt aangetroffen, kan de ton weer worden opgetild en kan de schacht aan de onderkant van de ton naar de andere hoek worden gedraaid.

B. Nadat het broodton in de container is geplaatst, draait u het vat met de klok mee en het vat wordt vastgezet.

4. Steek de broodbakmachine in het stopcontact. Er klinkt een zoemer en de indicator toont: De standaardwaarde na het starten van het apparaat is 750 g /medium kleur/zacht brood.

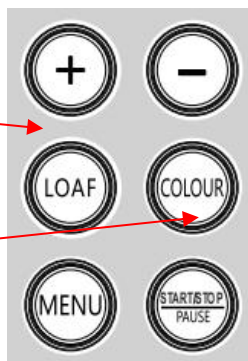
5. Selecteer het broodrecept.

Druk op " **Menu** ": De nummers zullen in cirkels van 1-19 bewegen. De cijfers 1-9 zijn broodrecepten.

6. Selecteer de broodkleur en brood.

Druk op: " **LOAF** "

Druk op: " **Colour** "

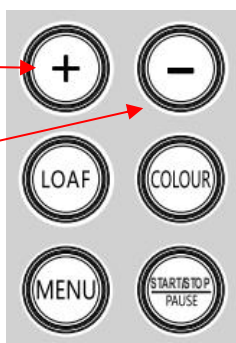


7. Selecteer "reserve" tijd

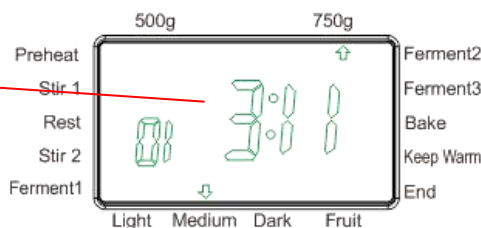
Als u nu brood wilt bakken, sla dan de huidige stap over.

Druk op: "+"

Druk op: "-"



Stel in op de gewenste tijd:  
"Reservefunctie" voor het tellen van extra tijd



8. Start de broodbakmachine en begin met het maken van brood.

Druk op " **START/STOP/PAUZE** " en het begint af te tellen.

- ★ Na het starten van de broodbakmachine begint het apparaat meel te roeren. Om bloemspatten te voorkomen, kan het programma automatisch het roerinterval instellen gedurende de eerste 5-7 minuten. Na 5-7 minuten schakelt hij automatisch over op continu roeren.
- ★ Na het instellen van "Reserveren", begint het pictogram ":" op de LCD-indicator te knipperen en start de broodbakmachine. Wanneer het aftellen begint, roert ook de bloem.

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Het apparaat kan bij het eerste inschakelen een beetje rook en een karakteristieke geur afgeven. Dit is normaal en stopt binnenkort. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende wordt geventileerd.

- Controleer of alle onderdelen en accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
- Reinig alle onderdelen volgens het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".
- Zet de broodbakmachine in de stand "BAKE" en bak de broodbakmachine leeg ongeveer 10 minuten. Laat het daarna afkoelen en maak alle losse onderdelen weer schoon.
- Droog alle onderdelen goed af en zet ze weer in elkaar. Het apparaat is weer klaar voor gebruik.

9. De afwerking van het maken van brood.

Wanneer het aftellen tot 0:00 is, klinkt de zoemer om aan te geven dat het brood klaar is.

- 1) **Warm houden:** Zie hoofdstuk " **Warm houden** ".
- 2) **Niet-verwarmen:** ① Druk 2 seconden op " **Start/Stop** " .  
② Trek de stekker uit het stopcontact.

10. Haal het brood eruit

Omdat het brood erg heet is, moeten handschoenen worden gedragen en moet het brood licht worden geschud voordat het eruit wordt gehaald.

### **"Cake" bedieningsinstructie**

De instructies van cake zijn vergelijkbaar met het maken van brood. Zoek naar de ingrediënten voor het maken van cake die in het receptenboek worden genoemd. Selecteer "cake" om te beginnen.

- Druk op "menu" en selecteer programma 10. Programma voor "cake".
- De standaardtijd is 1 uur 33 minuten.

### **"Rauw deeg" bedieningsinstructie**

De instructies voor het kneden van deeg zijn vergelijkbaar met het maken van brood. Kijk voor de ingrediënten voor het kneden in het receptenboek (geen zout, suiker en melkpoeder). Selecteer "rauw deeg" om te beginnen.

- Druk op "menu" en selecteer programma 11. Programma voor "rauw deeg".
- De standaardtijd is 23 minuten.
- Kleur en brood kunnen met dit programma niet worden geselecteerd.
- Wanneer het "Kneden" is voltooid, klinkt er een zoemer.

### **Bedieningsinstructie "Deegdeeg"**

Er kan gefermenteerd deeg worden gemaakt. Kijk voor de ingrediënten voor het kneden vermeld in het receptenboek (geen zout, suiker en melkpoeder). Selecteer "deegdeeg" om te beginnen.

- Druk op " menu " en selecteer programma 12. Programma voor "deegdeeg".
- De standaardtijd is 1 uur en 24 minuten.
- Kleur en brood kunnen met dit programma niet worden geselecteerd.
- Wanneer het "Kneden" is voltooid, klinkt er een zoemer.

### **"Jam" bedieningsinstructie**

Met deze broodmachine kunnen veel heerlijke fruitjams worden gemaakt.

Bij het maken van jam moeten de gewenste vruchten zoals sinaasappel, ananas, appel en aardbei worden bereid in de hoeveelheid die wordt aanbevolen in het receptenboek. Maak deze vruchten eerst schoon, schil ze en verwijder het klokhuis. Snijd ze in stukjes van ongeveer 3 CM groot en knijp ze vervolgens uit met een fruitblender of plet ze apart. Kies er ten slotte een paar om te mengen volgens de instructies in het receptenboek. Als de bereiding klaar is, druk je op "jam" om te beginnen.

- Druk op “ menu ” en selecteer programma 13. Programma voor “ jam ”.
- De standaardtijd is 1 uur en 5 minuten.
- Kleur of tijd kan niet worden geselecteerd met dit programma.
- Wanneer het maken van jam is voltooid, klinkt er een zoemer.
- Verwijder het broodton en laat het afkoelen. Giet de jam uit het vat.

**Let op:** Houd kinderen uit de buurt van de vers gemaakte jam in geval van verbranding.

### **"Bakken" bedieningsinstructie**

Dit is een programma met krachtige functionaliteit. Als je eenmaal weet hoe je brood moet maken, kun je gewoon "deegdeeg" gebruiken om de benodigde roer- en rijstijd te regelen en zelfs veel nieuwe broden maken of ontdekken wat je lekker vindt met het "bak"-programma.

- Druk op “ menu ” en selecteer programma 14. Programma voor “ bakken ”.
- De standaardtijd is 10 minuten. Instelbaar van 5 minuten tot 1 uur 30 minuten.

### **"Yoghurt" bedieningsinstructie**

Dit is een programma met krachtige functionaliteit. Je kunt het deeg laten rijzen, yoghurt of rum maken.

- Druk op “ menu ” en selecteer programma 15. Programma voor “ yoghurt ”.
- De standaardtijd is 8 uur. Instelbaar van 5 uur tot 13 uur.

### **"Kleefrijst" bedieningsinstructie**

Met deze broodbakmachine kan ook kleefrijst gemaakt worden. Heerlijke, voedzame kleefrijst kan gemakkelijk worden gemaakt in slechts een paar eenvoudige stappen.

- Druk op “ menu ” en selecteer programma 17. Programma voor “ kleefrijst ”.
- De standaardtijd is 1 uur en 15 minuten .

### **Bedieningsinstructie "roerbakken"**

Deze functie is voornamelijk bedoeld voor pinda's, sojabonen, amandelen en andere noten om te roerbakken, gemakkelijk te roken, en afhankelijk van de hoeveelheid gedroogd fruit en de hoeveelheid gemakkelijk gekookt gefrituurd, kunt u de juiste tijd instellen.

- Druk op “ menu ” en kies programma 18. Programma voor “ roerbakken ”.
- De standaardtijd is 30 minuten . Instelbaar van 1 minuut tot 2 uur.

### **Bedieningsinstructie "fermenteren"**

Dit unieke programma zorgt alleen voor de fermentatiefunctie. Speciaal voor de gebruiker: eerst "deeg", dan "fermenteren" en dan "bakken". Voldoe aan de behoeften van individuele gebruikers.

- Druk op “ menu ” en selecteer programma 19. Programma voor “ ferment ”.
- De standaardtijd is 30 minuten . Instelbaar van 10 minuten tot 2 uur.

# SPECIFIEKE FUNCTIES BESCHRIJVING:

## Reservefunctie

Het doel van deze voorstelling is dat je de volgende ochtend het verse brood hebt.

Het is nu bijvoorbeeld 8.30 uur 's avonds en wil om 7.00 uur 's ochtends kant-en-klaar brood hebben.

① Bereken de reserveringstijd: Het moet 10 uur en 30 minuten zijn van 8.30 uur 's avonds tot 7.00 uur de volgende ochtend.

② Reserveringstijd instellen: Druk op de "+" en "-". Druk na het instellen van de tijd op de knop "Start".  
Opmerking: De tijd die op het scherm wordt weergegeven, is ingesteld op 10 uur en 30 minuten. Deze tijd is inclusief de tijd om brood te bakken, om 7.00 uur is het brood klaar.

## Reserveringsfunctie Tips:

① Doe er bij gebruik van de reserveringsfunctie geen eieren in, omdat eieren te snel bederven. Dit beïnvloedt de smaak van het brood.

② Bedek de gist onder de bloem om de activiteit van de gist te behouden.

## Zoemer geluid

- (1) Er klinkt een zoemer wanneer de elektriciteit is aangesloten.
- (2) Er klinkt een zoemer als er op brood, kleur, menu of tijdsinstelling wordt gedrukt.
- (3) Er klinkt een zoemer wanneer de "start/stop/pauze"-knop wordt ingedrukt.
- (4) Tijdens het kneedproces wordt het zoemergeluid continu gegeven om te herinneren aan het toevoegen van materiaal.
- (5) Er klinkt een zoemer wanneer de bewerking is voltooid.
- (6) Het intermitterende zoemergeluid wordt gegeven wanneer de warmhoudfunctie is gesloten.

## Geheugenfunctie voor incidentele stroomuitval

(1) Deze broodbakmachine heeft een geheugen van 15 minuten voor het af en toe loskoppelen van de elektriciteit. Na het starten van de broodbakmachine, als er af en toe een stroomstoring is en de duur niet langer is dan 15 minuten, zou het opnieuw aansluiten van de elektriciteit ervoor zorgen dat de broodbakmachine blijft werken. Nadat de elektriciteit weer is aangesloten, kan de werktijd worden gewijzigd en niet gelijk zijn aan de oorspronkelijke tijd die eerder is ingesteld. De werkelijke werktijd is de uitschakeltijd van de elektriciteit plus de eerder ingestelde oorspronkelijke werktijd.

(2) Als de stroomonderbreking langer duurt dan 15 minuten, kan de broodbakmachine de werktijd niet verderzetten.

## Blijf warm

Om het gebruik gemakkelijker te maken, wordt deze broodbakmachine ondersteund met een warmtebehoud. Wanneer brood of andere snacks op zijn en niet op tijd worden uitgenomen, kan de "warmhoudfunctie" ze bij een bepaalde temperatuur vers houden.

★ Nadat het brood klaar is, gaat het programma automatisch naar de functie "warmhouden" met knipperend pictogram ":". De maximale bewaartijd is 1 uur. De functie "warmhouden" sluit totdat het zoemergeluid onderbroken wordt.

★ Of druk direct 2 seconden op de Aan/Uit-knop tot er een zoemer klinkt en dan stopt de functie "warmhouden".



# AANBEVOLEN RECEPTEN

- ★ Fruit zoals krenten en walnotenzaden kunnen in de fruitdoos.
- ★ Het gebruik van boterplakken heeft de voorkeur en als alternatief kan ook plantaardige olie worden gebruikt.
- ★ Gebruik sterke bloem voor het maken van brood. Gebruik glutenvrije bloem voor het maken van cakes en koekjes en zorg ervoor dat de juiste bloem wordt gebruikt voor het maken van heerlijk brood.
- ★ Gebruik in de zomer, wanneer overmatige gisting kan optreden, minder gistpoeder.

<b>1. Zacht brood</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	130ml	180ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	1 kleine lepel
	Suiker	2 grote lepels	3 grote lepels
	Meel	250g	330g
	Gist Poeder	3/4 kleine lepel	1 kleine lepel
<b>2. Zoet brood</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	130ml	180ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	1 kleine lepel
	Suiker	4 grote lepels	6 grote lepels
	Meel	250g	330g
	Gist Poeder	3/4 kleine lepel	1 kleine lepel
<b>3. Natuurlijk zuurdesem</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	120ml	180ml
	Suiker	1 grote lepel	1+1/2 grote lepel
	Boter	1+1/2 grote lepel	2 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	3/4 kleine lepel
	Meel	200g	300g
	Gist Poeder	1/3 kleine lepel	1/3 kleine lepel
<b>4. Stokbrood</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	130ml	180ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	1/2 kleine lepel
	Meel	250g	330g
	Gist Poeder	1 kleine lepel	1 kleine lepel

<b>5. Volkoren</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	160ml	210ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	1/2 kleine lepel
	Meel	150g	200g
	Volkoren meel	75g	100g
	Suiker	2 grote lepels	3 grote lepels
	Gistpoeder	1 kleine lepel	1 +1/4 kleine lepel
<b>6. Snel brood</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water(40-50°C)	180ml	230ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	1/2 kleine lepel
	Meel	250g	330g
	Suiker	2 grote lepels	3 grote lepels
	Gist Poeder	2 kleine lepels	3 kleine lepels
<b>7. Suikervrij</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	180ml	230ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1 kleine lepel	1 kleine lepel
	Meel	250g	330g
	Xylitol	3 grote lepels	4 grote lepels
	Gist Poeder	3/4 kleine lepel	3/4 kleine lepel
<b>8. Meergranenbrood</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	170ml	230ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1 kleine lepel	1 kleine lepel
	Volkoren meel	50g	75g
	Havermout	50g	75g
	Meel	200g	250g
	Gist Poeder	1 kleine lepel	1+1/4 kleine lepel
<b>9. Melkachtig brood</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Melk	150ml	230ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Suiker	2 grote lepels	3 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	1 kleine lepel
	Meel	250g	330g
	Gist Poeder	3/4 kleine lepel	1 kleine lepel

<b>10. Taart</b>	<b>Materiaal</b>		
	Ei	4 stuks	
	Boter	100g	
	Suiker	150g	
	Cakemeel ( zwak meel)	380g	
	Tafel zout	1 kleine lepel	
	Soda poeder	1 kleine lepel / 3,5 g	
	Bakpoeder	4 kleine lepels / 14g	
<b>11. Rauw deeg</b>	<b>Materiaal</b>		
	Water	180ml	
	▲ Plantaardige olie	1 grote lepel	
	▲ Ei	1 stuk	
	▲ Tafelzout	1/2 kleine lepel	
	▲ Suiker	1 grote lepel	
	Meel	300g	
	PS Selecteer de recepten gemarkeerd met " ▲ " als uw behoeften		
<b>12. Zuurdeeg</b>	<b>Materiaal</b>		
	Water	180ml	
	Plantaardige olie	1 grote lepel	
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	
	Suiker	1 grote lepel	
	Meel	300g	
	Gist Poeder	1 kleine lepel	
<b>13. Jam</b>	<b>Materiaal</b>		
	Oranje	700g	
	Suiker	260g	
	Gelatine of puddingpoeder	50g	
<b>14. Yoghurt</b>	<b>Materiaal</b>		
	Melk	500ml	
	Yoghurt	70ml	
	Suiker	4 grote lepels	
<b>16. Glutenvrij</b>	<b>Materiaal</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Water	160ml	240ml
	Boter	2 grote lepels	2 grote lepels
	Tafel zout	1/2 kleine lepel	1/2 kleine lepel
	Suiker	1 grote lepel	2 grote lepels
	Melkpoeder	2 grote lepels	3 grote lepels
	Glutenvrij meel	300g	400g
	Gistpoeder	1 kleine lepel	1 kleine lepel

## 17. Kleefrijst

500 g rauwe rijst

300 ml water of melk

**Let op:** Dit programma is bakken en roeren tegelijk. De gekookte rijst wordt verwarmd en geroerd. De smaak van noedels is flexibel.

### Tips:

1. Afhankelijk van de individuele smaak kunnen suiker, noten, sesamzaad, enz. worden toegevoegd;
2. Naar persoonlijke voorkeur kunnen verschillende vormen gemaakt worden;
3. Taart conserveringsmethode: gegoten in type, gewassen, omwikkeld met plastic zakken, in de koelkast of vriezer geplaatst.

## 18. Roerbak

Pinda 500g 30 minuten

Soja bonen 400g 30 minuten

Deze functie is voornamelijk bedoeld voor het roerbakken van pinda's, sojabonen, amandelen en andere noten. Stel de juiste tijd in op basis van de hoeveelheid droog fruit.

## 19. Gisten

Dit unieke ontwerp is alleen bedoeld voor functionele fermentatie:

**Stap 1:** Gebruik programma 11 "rauw deeg". Maak het deeg daarna met de hand scherp.

**Stap 2:** Gebruik programma 19 "fermentatie".

**Stap 3:** Gebruik programma 14 "bakken".

**Tips:** Het wordt gebruikt voor iemand die al veel weet over de broodbakmachine. Maak het verschil in het eten.

# Voorzorgsmaatregelen op broodrecept

## Gist poeder:

Vervang gistpoeder niet door sodapoeder. Het gistpoeder is verlopen of niet geactiveerd blijktbaar heeft dit invloed op de zachte textuur en het uiterlijk van brood. Het advies is om de activering van het gistpoeder te testen voordat u brood gaat bakken.

1. Neem een half kopje warm water (ongeveer 40-50°C).
2. Voeg een kleine lepel suiker toe en roer en blijf twee kleine lepels gistpoeder boven het wateroppervlak toevoegen en bewaar het op een warme plaats.
3. Na 10 minuten moet de menging in dit kopje worden verhoogd tot het niveau van een vol kopje, anders koopt u nieuw gistpoeder voor het maken van slecht brood.

## Mengverhouding van water en bloem

Verschillende meelsoorten hebben een verschillende wateropname. Pas de hoeveelheid water aan op basis van het gebruikte meeltype.



Te veel water



Gebrek aan water



Geschikt met water

- ① Wanneer er te veel water wordt toegevoegd, wordt het deeg zo zacht dat het niet rond kan worden gemaakt en zelfs plakkerig wordt. Als dat zo is, zou het gemaakte brood erg hard worden met een vlak of ruw oppervlak en een grotere poriënstructuur zonder elasticiteit. Het goede brood moet half rond zijn. 5 minuten na het toevoegen van water is het deeg nog vochtig en plakkerig. Blijf een of twee grote lepels bloem toevoegen en kneed het deeg totdat u denkt dat het watergehalte van het deeg geschikt is.
- ② Als het toegevoegde water ontbreekt, zou je na 5 minuten mengen zien dat de droge bloem op de bodem van het vat is achtergebleven en dat het deeg niet in een ronde vorm kan blijven plakken. Het deeg zou een vlak of ruw oppervlak hebben zonder elasticiteit. Als dat zo is, zou het gemaakte brood ook erg hard zijn en een dichte poriënstructuur hebben. 5 minuten na het toevoegen van water is het deeg nog te droog. Blijf een grote lepel water toevoegen en kneed het deeg totdat je denkt dat het watergehalte van het deeg geschikt is.

## Andere recepten

**Suiker en eieren maken het brood kleurrijker** . Voeg ze toe als de aanbevolen hoeveelheid in het receptenboek. Als ze vrij worden toegevoegd, zal er een donkere kleur of verbrand brood zijn. Het resulteert er uiteindelijk ook in dat de broodmachine stopt met werken om te voorkomen dat het brood verbrandt. **Als u bovendien ei wilt toevoegen, omdat ei het mengsel dunner maakt, zorg er dan voor dat u slechts één ei in de maatbeker doet en water toevoegt tot het gespecificeerde niveau.**

## SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

### Houd het oppervlak schoon

1. Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt.
2. Breng een kleine hoeveelheid neutrale reinigingsoplossing aan op een schone en zachte doek en veeg het apparaat schoon. Droog het daarna goed af met een andere droge doek. Gebruik voor de reiniging geen gasolie, andere schurende reinigingsmiddelen en bijtende vloeistoffen.

### Houd de accessoires schoon

1. Reinig alle gebruikte accessoires na elk gebruik om vuilophoping te voorkomen.
2. Als de roerder door het vat wordt gegrepen en niet loslaat, giet dan een geschikte hoeveelheid water om een tijdje te laten weken en verwijder de roerder.
3. Als de broodbakmachine lange tijd niet wordt gebruikt, moeten alle accessoires worden schoongemaakt en afgekoeld en in het vat worden bewaard.

## Omgeving voor gebruik

1. De relatieve vochtigheid van de lucht zou minder dan 95% moeten zijn en de temperatuur zou 25°C moeten zijn.
2. De juiste temperatuur voor opslag is -40°C ~ 60°C .
3. Geen ontvlambaar gas, corrosief gas of geleidend stof in de lucht.

## TECHNISCHE SPECIFICATIE:

Beoordelingsspanning	220-240V, 50/60Hz
Beoordelingsvermogen	550W
Beoordelingscapaciteit	750g

**Opmerking:** de hier gespecificeerde technische parameters kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

# PROBLEEMOPLOSSEN

De antwoorden die overeenkomen met de onderstaande vragen zijn alleen ter referentie. Als er ernstige problemen of schade aan de machine zijn, neem dan contact op met de onderhoudsdienst of bel de klantenservice voor verdere hulp .

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAAK</b>	<b>OPLOSSING</b>
Broodbakmachine kan bloem en ingrediënten niet mengen.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.	Druk op "Start/Stop" en de broodbakmachine begint te werken.
	Controleer of de bewerking is vertraagd.	Indicator ":" knippert en het aftellen begint te werken.
	Schade aan onderdelen.	Opsturen naar de onderhoudsafdeling.
Abnormaal geluid.	Er zijn resten van hard voedsel of kruimels in het vat.	Verwijder alles wat in de broodbakmachine is gevonden voordat u hem opnieuw start.
	Vergrendel de loop in positie	Zet het broodton terug op zijn plaats.
Abnormale geur/smaak.	Draadkabel beschadigd.	Houd het snoer uit de buurt van verwarmde voorwerpen.
	Er blijft iets achter op de verwarmingsbuis.	Verwijder de materialen die op de verwarmingsbuis zijn achtergebleven.
LED geeft "LLL" aan.	De temperatuur in de broodbakmachine is lager dan -10°C.	Gebruik de broodbakmachine onder de omgeving op -10°C ~ 40°C.
LED geeft "HHH" aan.	De temperatuur in de broodbakmachine is hoger dan 50°C.	Laat afkoelen met een elektrische ventilator of koel op natuurlijke wijze af tot kamertemperatuur.
LED geeft "E00" of "E01" aan.	Defect met temperatuurdetector.	Verzonden naar de onderhoudsafdeling.
Brood is deels rauw.	Brood is rauw.	Gebruik minder water of de watertemperatuur is te hoog.
	De materiaalsnelheid is onjuist.	Raadpleeg de aanbevolen recepten.

# ES

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**Antes de utilizar el aparato eléctrico, se deben seguir siempre las siguientes precauciones básicas:**

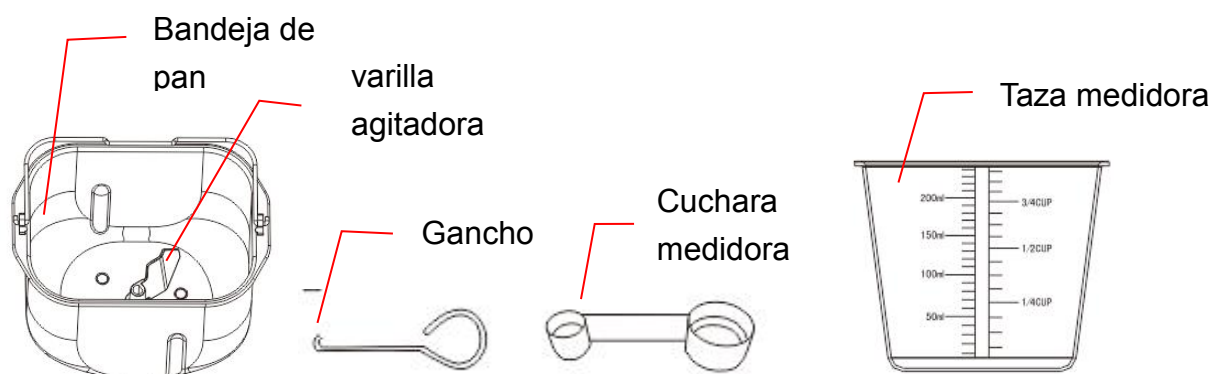
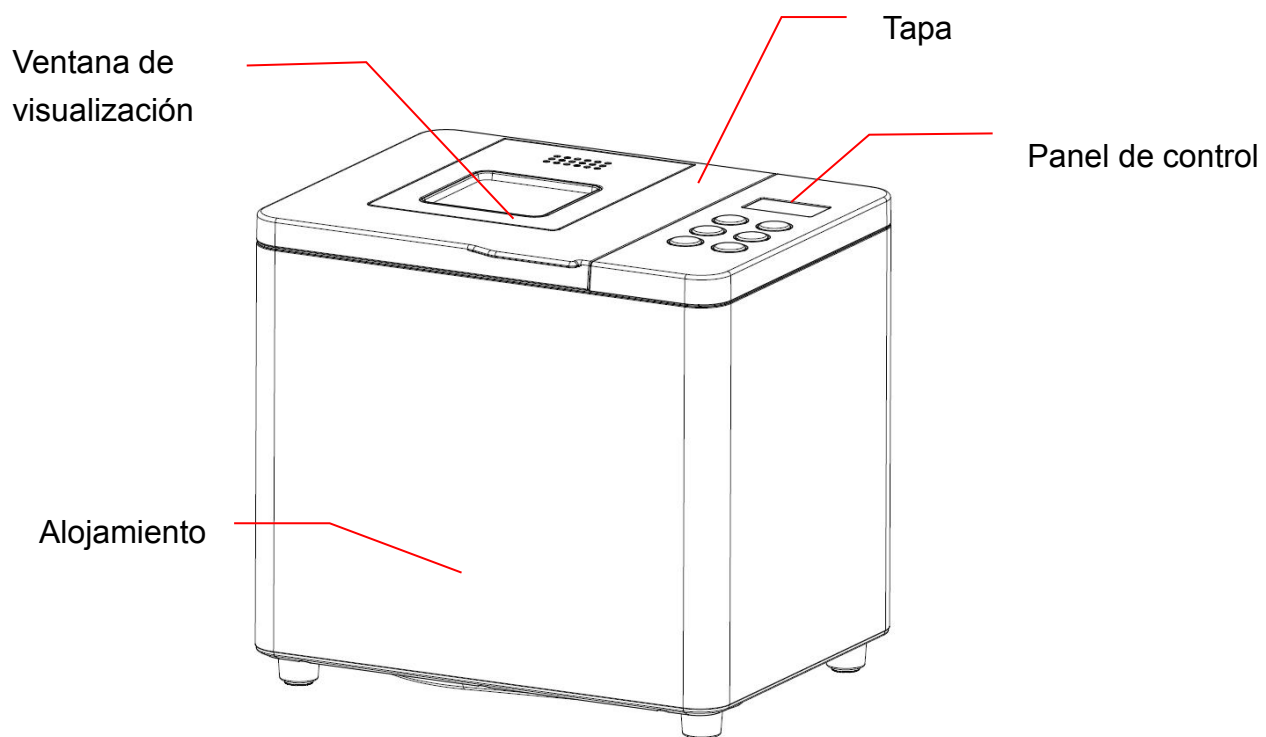
1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
2. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.
4. **PRECAUCIÓN:** Superficies calientes. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de superficies calientes.
5. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
6. Limpie las superficies que entran en contacto con los alimentos.
7. Antes de su uso, compruebe que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el voltaje de la placa de características.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la carcasa en agua ni en ningún otro líquido.
9. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso antes de instalar y quitar piezas y antes de limpiarlo.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente, un quemador eléctrico o en un horno caliente.
11. Tenga mucho cuidado al mover el aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina mientras hornea.
13. Nunca encienda el aparato sin colocar correctamente el molde para pan con los ingredientes rellenos.
14. Nunca golpee el molde para pan en la parte superior o el borde para quitar el molde, esto dañará el molde para pan.
15. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego inserte el enchufe en el tomacorriente. Para quitar el enchufe del tomacorriente, gire el interruptor a la posición de APAGADO y solo luego retire el enchufe del tomacorriente.
16. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
17. No utilice el aparato sin el molde para pan correctamente instalado para evitar dañar el aparato.



## Características del producto

1. Indicador LCD controlado con una microcomputadora.
2. Elaboración automática de pan, arroz glutinoso, bizcocho, amasado, mermelada y bollería.
3. Múltiples sabores para elegir, incluyendo pan dulce, baguette, etc.

## Partes del producto



## Explicación sobre la taza de medir

1. Taza de líquido. (Ver imagen a la derecha)

Cuando tomas un poco de líquido con un vaso transparente y tratas de medir la cantidad deseada, coloque la taza medidora sobre una mesa plana a la altura de los ojos.

**Si necesita agregar huevo o leche, mézclelos en agua antes de leer la escala.**

2. Mida el ingrediente en polvo sólido:

Sostenga el polvo sólido deseado con esta taza medidora

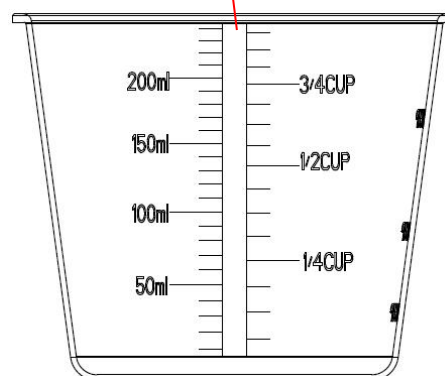
transparente. Agite la copa ligeramente para aplanar la superficie del polvo, luego lea la escala correcta. No agite la taza durante mucho tiempo o bruscamente, de lo contrario, el polvo puede caer al recipiente y es menor que la cantidad solicitada.

**Consejo:** 1 taza de harina pesa unos 160g.

**Cuchara dosificadora :** Cuchara pequeña y cuchara grande. Se puede utilizar para medir ingredientes.

**Gancho :** Se puede utilizar para sacar el agitador del pan.

Una taza



## IDEAS RÁPIDAS PARA HACER PAN

**Hacer pan suave con 750 g y con un color medio:**

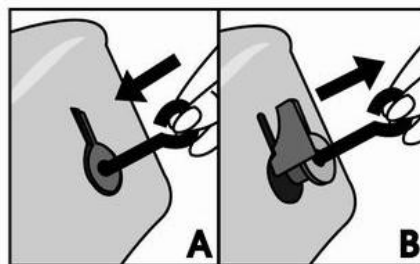
1. **Requisitos:** Limpie el barril de pan, la varilla para revolver, la taza medidora y la cuchara medidora.
2. Alinee el orificio aplanado en la barra de agitación en la posición correcta del eje giratorio en el depósito de pan y luego fíjelo en la posición correcta.
3. Como se recomienda en el libro de recetas "Pan suave" - 750g , se pueden agregar ingredientes al plato. Asegúrese de agregar levadura en polvo sobre la harina y no permita que la levadura en polvo entre en contacto con el agua.
4. Coloque el barril de pan en el recipiente de la panificadora y colóquelo en su lugar. Mantenga la tapa cubierta.
5. Después de enchufar la panificadora, se muestra inmediatamente el menú estándar: **750g / color medio / pan blando** .
6. Presione "Iniciar/Detener/Pausar". Después de esto, sonará un pitido, la luz indicadora parpadeará y la panificadora comenzará a amasar.
7. El pan está listo una vez finalizada la cuenta atrás. En este punto, el programa para mantener caliente se iniciará automáticamente.
8. Presionar "Start/Stop/Pause" durante 3 segundos seguido de un pitido detendrá la función de mantener caliente.
9. Después de que el pan esté listo, use guantes para levantar y sacar el barril de pan. Voltee el barril boca abajo para sacar el pan.

## Puntas

Es posible que el agitador se atasque el pan cuando se le da la vuelta.

En este caso, utilice el accesorio gancho de la siguiente manera:

- 1) Inserte el gancho en el eje de la varilla del agitador (vea la figura A).
- 2) Tire suavemente para liberar la varilla del agitador (vea la Figura B).



**Atención:** El método anterior para hacer pan es el más fácil. No es necesario utilizar "Menú", "Pan" y "Color". Para obtener más detalles, consulte la "Guía del usuario".

## INTRODUCCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

### 1. " Menú " :

Cuando se realiza una selección de los menús 1-19 que se muestran en el panel de control, el indicador LCD mostrará la configuración correspondiente:

1. Pan suave	2. Pan dulce	3. Masa madre natural
4. Pan francés	5. Integral	6. Pan rápido
7. Sin azúcar	8. Multigrano	9. Pan lechoso
10. Pastel	11. Masa cruda	12. Masa de levadura
13. Mermelada	14. Hornear	15. Yogur
16. Sin gluten	17. Arroz pegajoso	18. Salteado
19. Fermentar		

2. " **LOAF** " : al configurar el estado, elija **500g o 750g** como peso del pan. Solo para los números 1 a 9 y 16 "pan" no se puede ajustar. Solo los pesos 500g o 750g se pueden elegir "pan".

3. " **COLOR** " : es para la selección del color del freno en el modo de configuración. Se mostrarán los colores claro/medio/oscurito y se indicará el color seleccionado.

4. " **INICIO/DETENER/PAUSA** " : presione el botón para encender, apagar o pausar la panificadora. Se emite un zumbido. Cuando la panificadora está en condiciones de funcionamiento, para evitar que se toque accidentalmente, la perilla está asegurada contra un falso tope. Es decir, la panificadora solo dejará de funcionar si se presiona el botón durante 2 segundos y suena el zumbador. Después de que la panificadora haya comenzado, una pulsación corta del botón hará que se detenga y el proceso actual se restaurará automáticamente después de 3 minutos.

5. " **+** " : Al configurar este estado, cada vez que presione este botón se agregarán 1,5 o 10 minutos de retraso. Si se presiona este botón sin soltarlo, el programa sumará rápidamente el tiempo de retraso al

tiempo máximo de retraso. En este punto, el El programa volverá al tiempo de retardo mínimo original y seguirá moviéndose en círculos.

6. “ - ”: en este estado de configuración, cada vez que presione este botón se reducirá un retraso de 1,5 o 10 minutos. Si se presiona este botón sin soltarlo, el programa acortará rápidamente el tiempo de retardo al tiempo de retardo mínimo. En este punto, el programa volverá al tiempo de retardo máximo original y seguirá moviéndose en círculos.

#### **7. El estado de trabajo incluye:**

Reserva (si es necesario) - Amasado 1 - Reposar - Amasado 2 - Fermentar 1,2,3 - Hornear - Conservar en caliente - Completar

#### **8. Trabajando para inicio/pausa/parada**

★ Esta panificadora (programas 1-9 y 12-16) tiene la función de "reserva". Después de configurar el tiempo de reserva, haga clic en el botón "iniciar/detener/pausar". El icono ":" empieza a parpadear y se activa la función de reserva. La cuenta regresiva comenzará. Si no es necesario reservar, haga clic en el botón "iniciar/detener/pausar". El icono ":" comenzará a parpadear y la panificadora comenzará a funcionar.

★ Los programas 14, 15, 18, 19 sin la función de "reserva" se pueden adaptar a su propio tiempo. Configure la hora y haga clic en el botón "iniciar/detener". La pantalla de tiempo dejará de parpadear. Esto significa que las cosas van bien. Luego haga clic en el botón "iniciar/detener". El icono ":" comienza a parpadear. La panificadora comenzará a funcionar.

★ Cuando la panificadora esté a la mitad del funcionamiento o esté reservada o si la panificadora necesita pausarse, haga clic en el botón "iniciar/detener/pausar". Sonará un zumbador y la pantalla de tiempo comenzará a parpadear. Entonces se interrumpirá la tostadora. Si desea cancelar la función de pausa, vuelva a hacer clic en el botón "iniciar/detener/pausar". Para finalizar la máquina, presione el botón "inicio/parar/pausar" durante 2 segundos. El sonido del zumbador se apaga. La pantalla LCD volverá al estado predeterminado y luego la panificadora dejará de funcionar.

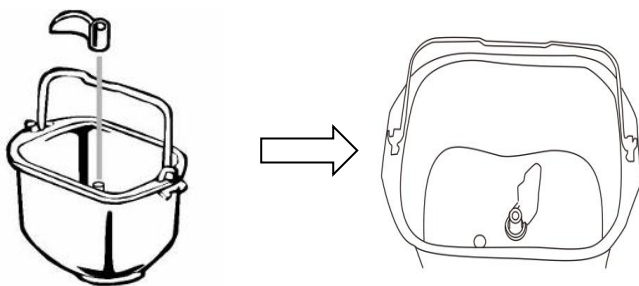
# GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

## Tenga cuidado antes de usar:

- ★ Verifique el cable de alimentación, el tomacorriente y la caja de fusibles en el siguiente orden: La carga nominal es superior a 4A.
- ★ La panificadora debe estar enchufada en un tomacorriente con conexión a tierra. El cable de tierra y la línea neutra deben estar separados para que no puedan enredarse a través de un conector de tres polos.

## Instrucciones de operación en "brindis"

1. Retire el barril de pan del interior del recipiente y coloque el agitador en el barril.



Luego coloque el orificio semicircular del agitador en la posición correcta en el eje giratorio.

2. Agregue la cantidad correcta de agua, huevo y harina al recipiente. Luego agregue levadura en polvo.



Asegúrese de que la levadura en polvo se agregue por encima de la harina. No mezcle levadura en polvo con agua, azúcar y sal. De lo contrario, la activación de la levadura se debilitará o no funcionará.

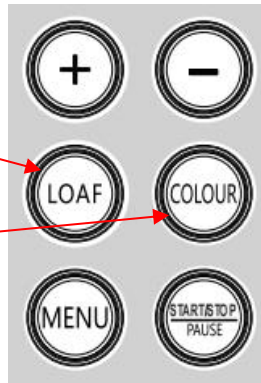
3. Coloque el recipiente para pan con la mezcla de ingredientes en el recipiente y cierre la tapa.
  - A. Si se encuentra el obstáculo con el cañón mientras empuja hacia abajo, el cañón se puede levantar de nuevo y el eje en la parte inferior del cañón se puede girar hacia la otra esquina.
  - B. Después de colocar el barril de pan en el recipiente, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y quedará asegurado.
4. Conecte la panificadora a la toma de corriente. Sonará un zumbador y el indicador mostrará: El valor predeterminado después de encender la unidad es 750 g /color medio/pan suave .
5. Seleccione la receta de pan.

Presiona " **Menú** ": Los números se moverán en círculos del 1 al 19. Los números 1-9 son recetas de pan .

6. Seleccione el color del pan y el pan.

Prensa: "LOAF"

Prensa: "Colour"

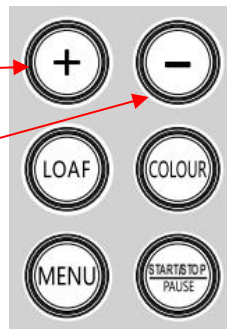


7. Selecciona hora de "reserva"

Si desea hornear pan ahora, omita el paso actual.

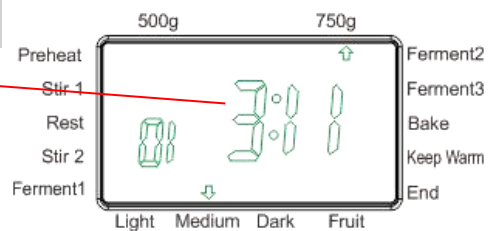
Prensa: "+"

Prensa: "-"



Ajustar al tiempo deseado:

"Función de reserva" para contar el tiempo extra



8. Encienda la panificadora y empiece a hacer pan.

Pulse " **INICIO/PARADA/PAUSA** " y comenzará la cuenta regresiva.

- ★ Después de poner en marcha la panificadora, el aparato comienza a remover la harina. Para evitar salpicaduras de harina, el programa puede configurar automáticamente el intervalo de agitación durante los primeros 5-7 minutos. Después de 5-7 minutos, cambia automáticamente a agitación continua.
- ★ Después de configurar "Reserva", el ícono ":" en el indicador LCD comienza a parpadear y la panificadora se inicia. Cuando comienza la cuenta regresiva, también comienza la agitación de la harina.

### PARA EL PRIMER USO

El aparato puede desprender un poco de humo y un olor característico cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y se detendrá pronto. Asegúrese de que el dispositivo esté adecuadamente ventilado.

- Compruebe que todas las piezas y accesorios estén completos y sin daños.
- Limpiar todas las piezas según el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
- Ponga la panificadora en modo "HORNEAR" y hornee la panificadora vacía durante unos 10 minutos. Luego deje que se enfríe y limpie todas las partes sueltas nuevamente.
- Seque bien todas las piezas y vuelva a montarlas. El aparato está listo para su uso de nuevo.

9. El acabado de la elaboración del pan.

Cuando la cuenta regresiva llega a 0:00, suena el zumbador para indicar que el pan está listo.

- 1) **Mantener caliente:** consulte el capítulo " **Mantener caliente** ".
- 2) **Sin calefacción:**   ① Presione “**Start/Stop**” durante 2 segundos.  
                                  ② Retire el enchufe de la toma de corriente.

10. Sacar el pan

Debido a que el pan está muy caliente, se deben usar guantes y el pan debe agitarse ligeramente antes de sacarlo.

### **Instrucción de operación "Pastel"**

Las instrucciones de la torta son similares a las de hacer pan. Busque los ingredientes para hacer pasteles que se mencionan en el libro de recetas. Seleccione "pastel" para comenzar.

- Pulse "menú" y seleccione el programa 10. Programa para “pastel”.
- El tiempo predeterminado es 1 hora 33 minutos.

### **Instrucción de operación de “masa cruda”**

Las instrucciones para amasar la masa son similares a las de hacer pan. Busca los ingredientes para amasar en el recetario (sin sal, azúcar ni leche en polvo). Seleccione "masa cruda" para comenzar.

- Pulse “menú” y seleccione el programa 11. Programa para “masa cruda”.
- El tiempo predeterminado es de 23 minutos.
- El color y el pan no se pueden seleccionar con este programa.
- Cuando se complete el "Amasado", sonará un zumbador.

### **Instrucción de operación de “masa de levadura”**

Se puede hacer masa fermentada. Busque los ingredientes para amasar mencionados en el recetario (sin sal, azúcar y leche en polvo). Seleccione "masa de levadura" para comenzar.

- Pulse “ menú ” y seleccione el programa 12. Programa para “masa de levadura”.
- El tiempo predeterminado es 1 hora y 24 minutos.
- El color y el pan no se pueden seleccionar con este programa.
- Cuando se complete el "Amasado", sonará un zumbador.

### **Instrucción de operación de "atasco"**

Con esta panificadora se pueden hacer muchas deliciosas mermeladas de frutas.

A la hora de hacer mermelada, las frutas deseadas como naranja, piña, manzana y fresa se deben preparar en la cantidad recomendada en el recetario. Primero limpie estas frutas, pélelas y quite el corazón. Córtelos en trozos de unos 3 CM de tamaño y luego exprímalos con una batidora de frutas o trítúrelos por separado. Finalmente, seleccione algunos para mezclar de acuerdo con las instrucciones del libro de recetas. Cuando termine la preparación, presione "mermelada" para comenzar.

- Pulse “ menú ” y seleccione el programa 13. Programa para “ mermelada ”.
- El tiempo predeterminado es de 1 hora y 5 minutos.
- El color o el tiempo no se pueden seleccionar con este programa.
- Cuando se complete la preparación del atasco, sonará un zumbador.
- Retire el barril de pan y déjelo enfriar. Vierta la mermelada fuera del barril.

**Atención:** mantenga a los niños alejados de la mermelada recién hecha en caso de que se queme.

### **Instrucciones de operación "Hornear"**

Este es un programa con una poderosa practicidad. Una vez que hayas descubierto cómo hacer pan, puedes simplemente usar "masa de levadura" para controlar el tiempo necesario para revolver y leudar e incluso hacer muchos panes nuevos o descubrir lo que te gusta con el programa "hornear".

- Pulse “ menú ” y seleccione el programa 14. Programa para “ hornear ”.
- El tiempo predeterminado es de 10 minutos. Ajustable de 5 minutos a 1 hora 30 minutos.

### **Instrucción de operación "Yogur"**

Este es un programa con una poderosa practicidad. Puedes dejar leudar la masa, hacer yogur o ron.

- Pulse “ menú ” y seleccione el programa 15. Programa para “ yogur ”.
- El tiempo predeterminado es de 8 horas. Ajustable de 5 horas a 13 horas.

### **Instrucción de operación "arroz pegajoso"**

El arroz pegajoso también se puede hacer con esta panificadora. El arroz glutinoso delicioso y nutritivo se puede preparar fácilmente en unos pocos pasos simples.

- Pulse “ menú ” y seleccione el programa 17. Programa para “ arroz meloso ”.
- El tiempo predeterminado es 1 hora y 15 minutos .

### **Instrucción de operación “Sofrito”**

Esta función es principalmente para cacahuets, soja, almendras y otras nueces para saltear, fáciles de fumar, y de acuerdo con la cantidad de frutos secos y la cantidad de fritos fáciles de cocinar, puede configurar el tiempo correcto.

- Pulse “ menú ” y seleccione el programa 18. Programa para “ salteado ”.
- El tiempo predeterminado es de 30 minutos . Ajustable de 1 minuto a 2 horas.

### **Instrucción de operación "Fermentar"**

Este programa único garantiza únicamente la función de fermentación. Especialmente para el usuario: primero "masa", luego "fermentación" y luego "horneado". Satisfacer las necesidades de los usuarios individuales.

- Pulse “ menú ” y seleccione el programa 19. Programa para “ fermentar ”.
- El tiempo predeterminado es de 30 minutos . Ajustable de 10 minutos a 2 horas.



# FUNCIONES ESPECÍFICAS DESCRIPCIÓN

## **función de reserva**

El objetivo de esta actuación es que tengas el pan fresco a la mañana siguiente.

Por ejemplo, ahora son las 8:30 de la noche y quiere tener pan preparado a las 7:00 de la mañana.

① Calcula el tiempo de reserva: Debe ser de 10 horas y 30 minutos desde las 8:30 de la tarde hasta las 7:00 de la mañana siguiente.

② Establecer hora de reserva: Pulse los botones "+" y "-". Después de configurar la hora, presione el botón "Inicio". Nota: El tiempo que se muestra en la pantalla está configurado en 10 horas y 30 minutos. Este tiempo incluye el tiempo de hornear pan, a las 7:00 el pan está listo.

## **Función de reserva Consejos:**

① Cuando utilice la función de reserva, no ponga huevos en ella, porque los huevos se echan a perder demasiado rápido. Esto afecta el sabor del pan.

② Cubra la levadura debajo de la harina para mantener la actividad de la levadura.

## **Sonido de zumbador**

(1) Un zumbador suena cuando se conecta la electricidad.

(2) Un zumbador suena cuando se presiona el ajuste de pan, color, menú o tiempo.

(3) Suena un zumbador cuando se presiona el botón "iniciar/detener/pausar".

(4) Durante el proceso de amasado, el sonido del zumbador se emite continuamente para recordar que se está agregando material.

(5) Sonará un zumbador cuando se complete la operación.

(6) El sonido del zumbador intermitente se emite cuando la función de mantener caliente está cerrada.

## **Función memoria ante desconexiones puntuales de electricidad**

(1) Esta panificadora tiene una memoria de 15 minutos para la desconexión ocasional de la electricidad.

Después de encender la panificadora, si hay un corte de energía ocasional y la duración no excede los 15 minutos, volver a conectar la electricidad mantendría la panificadora en funcionamiento. Después de volver a conectar la electricidad, el tiempo de trabajo puede cambiar y no ser igual al tiempo original establecido anteriormente. El tiempo de trabajo real es el tiempo de desconexión de la electricidad más el tiempo de trabajo original establecido anteriormente.

(2) Si la duración del corte de energía supera los 15 minutos, la panificadora no puede continuar durante el tiempo de trabajo.

## **mantener caliente**

Para que sea más fácil de usar, esta panificadora está respaldada por un rendimiento de retención de calor.

Cuando se acaba el pan u otros bocadillos y no se sacan a tiempo, la función "mantener caliente" puede mantenerlos frescos a cierta temperatura.

★ Una vez que el pan está listo, el programa pasa automáticamente a la función "mantener caliente" con el icono ":" parpadeando. El tiempo máximo de almacenamiento es de 1 hora. La función "mantener caliente" se cierra hasta que el sonido del zumbador es intermitente.

★ O presione directamente el botón de encendido/apagado durante 2 segundos hasta que suene un zumbador y luego se detenga la función "mantener caliente".

## RECETAS RECOMENDADAS

- ★ Las frutas como grosellas y semillas de nueces se pueden poner en la caja de frutas.
- ★ Se prefiere el uso de rebanadas de mantequilla y, alternativamente, también se puede usar aceite vegetal.
- ★ Use harina fuerte para hacer pan. Use harina baja en gluten para hacer pasteles y galletas y asegúrese de usar la harina adecuada para hacer un pan delicioso.
- ★ En verano, cuando puede ocurrir una fermentación excesiva, utilice menos levadura en polvo.

<b>1. Pan tierno</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	130ml	180ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cucharita pequeña	1 cucharita pequeña
	Azúcar	2 cucharas grandes	3 cucharas grandes
	Harina	250g	330g
	Levadura en polvo	3/4 cucharita pequeña	1 cucharita pequeña
<b>2. Pan Dulce</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	130ml	180ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cucharita pequeña	1 cucharita pequeña
	Azúcar	4 cucharas grandes	6 cucharas grandes
	Harina	250g	330g
	Levadura en polvo	3/4 cucharita pequeña	1 cucharita pequeña
<b>3. Masa madre natural</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	120ml	180ml
	Azúcar	1 cucharita grande	1+1/2 cucharita grande
	Manteca	1+1/2 cucharita grande	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cucharita pequeña	3/4 cucharita pequeña
	Harina	200g	300g
	Levadura en polvo	1/3 cucharita pequeña	1/3 cucharita pequeña
<b>4. Pan Francés</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	130ml	180ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cucharita pequeña	1/2 cucharita pequeña
	Harina	250g	330g
	Levadura en polvo	1 cucharita pequeña	1 cucharita pequeña

<b>5. Trigo integral</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	160ml	2 10ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cuchara pequeña	1/2 cuchara pequeña
	Harina	150g	200g
	Harina de trigo integral	75g	100 gramos
	Azúcar	2 cucharas grandes	3 cucharas grandes
	Levadura en polvo	1 cuchara pequeña	1 +1/4 cuchara pequeña
<b>6. Pan rápido</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua (40-50 °C)	180ml	230ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cuchara pequeña	1/2 cuchara pequeña
	Harina	250g	330g
	Azúcar	2 cucharas grandes	3 cucharas grandes
	Levadura en polvo	2 cucharas pequeñas	3 cucharas pequeñas
<b>7. Sin azúcar</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	180ml	230ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1 cuchara pequeña	1 cuchara pequeña
	Harina	250g	330g
	Xilitol	3 cucharas grandes	4 cucharas grandes
	Levadura en polvo	3/4 cuchara pequeña	3/4 cuchara pequeña
<b>8. Pan multigrano</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	170ml	230ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1 cuchara pequeña	1 cuchara pequeña
	Harina de trigo integral	50 gramos	75g
	Avena	50 gramos	75g
	Harina	200g	250g
	Levadura en polvo	1 cuchara pequeña	1+1/4 cuchara pequeña
<b>9. Pan lechoso</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Leche	150ml	230ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Azúcar	2 cucharas grandes	3 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cuchara pequeña	1 cuchara pequeña
	Harina	250g	330g
	Levadura en polvo	3/4 cuchara pequeña	1 cuchara pequeña

<b>10. Pastel</b>	<b>Material</b>		
	Huevo	4 piezas	
	Manteca	100 gramos	
	Azúcar	150g	
	Harina de pastel (harina débil)	380g	
	Sal de mesa	1 cuchara pequeña	
	Refresco en polvo	1 cuchara pequeña / 3,5g	
	Levadura en polvo	4 cucharas pequeñas / 14g	
<b>11. Masa cruda</b>	<b>Material</b>		
	Agua	180ml	
	▲ Aceite vegetal	1 cuchara grande	
	▲ Huevo	PC 1	
	▲ Sal de mesa	1/2 cuchara pequeña	
	▲ Azúcar	1 cuchara grande	
	Harina	300g	
	PD Seleccione las recetas marcadas con “ ▲ ” según sus necesidades		
<b>12. Masa de levadura</b>	<b>Material</b>		
	Agua	180ml	
	Aceite vegetal	1 cuchara grande	
	Sal de mesa	1/2 cuchara pequeña	
	Azúcar	1 cuchara grande	
	Harina	300g	
	Levadura en polvo	1 cuchara pequeña	
<b>13. Mermelada</b>	<b>Material</b>		
	Naranja	700g	
	Azúcar	260g	
	Gelatina o pudín en polvo	50 gramos	
<b>14. Yogur</b>	<b>Material</b>		
	Leche	500ml	
	Yogur	70ml	
	Azúcar	4 cucharas grandes	
<b>16. Sin gluten</b>	<b>Material</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>
	Agua	160ml	240ml
	Manteca	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes
	Sal de mesa	1/2 cucharita	1/2 cuchara pequeña
	Azúcar	1 cuchara grande	2 cucharas grandes
	Leche en polvo	2 cucharas grandes	3 cucharas grandes
	Harina sin gluten	300g	400g
	Levadura en polvo	1 cucharita	1 cucharita

### **17. Arroz meloso**

500 g de arroz crudo

300 ml de agua o leche

**Nota:** Este programa está horneando y revolviendo al mismo tiempo. El arroz cocido se calienta y se remueve. El sabor de los fideos son flexibles.

#### **Puntas:**

1. Según el gusto de cada uno, se puede agregar azúcar, nueces, semillas de sésamo, etc.;
2. Según las preferencias personales, se pueden hacer diferentes formas;
3. Método de conservación de la torta: tipo vertido, lavado, envuelto con bolsas de plástico, colocado en el refrigerador o congelador.

### **18. Salteado**

Cacahuete 500g 30 minutos

soja 400g 30 minutos

Esta función es principalmente para saltear cacahuetes, soja, almendras y otros frutos secos.

Programar el tiempo correcto según la cantidad de frutos secos.

### **19. Fermentar**

Este diseño único solo está destinado a la función de fermentación:

**Paso 1:** Utilice el programa 11 "masa cruda". Después, haz la masa afilada a mano.

**Paso 2:** Utilice el programa 19 "fermentación".

**Paso 3:** Utilice el programa 14 "hornear".

**Consejos:** Sirve para alguien que ya sabe mucho de panificadora. Marca la diferencia en la comida.

## Precauciones en la receta de pan

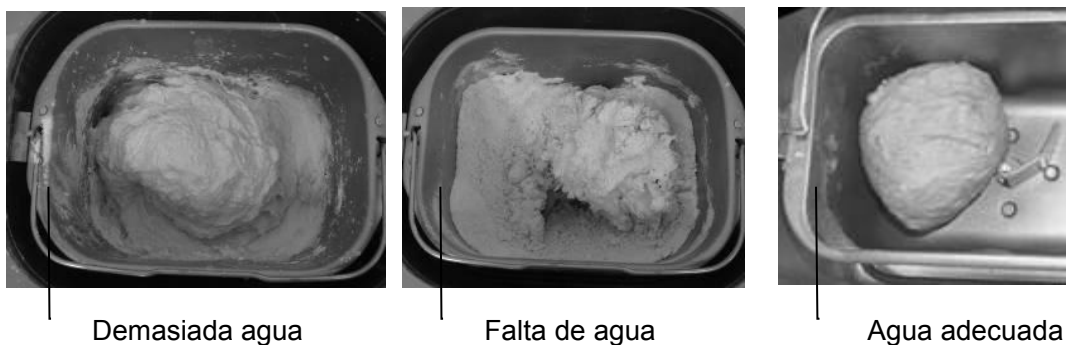
### Levadura en polvo:

Por favor, no reemplace la levadura en polvo con soda en polvo. La levadura en polvo está caducada o no activada aparentemente afecta la textura suave y la apariencia del pan. El consejo es probar la activación de la levadura en polvo antes de hacer pan.

1. Tome media taza de agua tibia (alrededor de 40-50 °C).
2. Agregue una cucharada pequeña de azúcar y revuelva y siga agregando dos cucharadas pequeñas de levadura en polvo sobre la superficie del agua y manténgala en un lugar cálido.
3. Después de 10 minutos, la mezcla en esta taza debe aumentarse al nivel de una taza llena, de lo contrario, comprará levadura en polvo nueva en caso de hacer mal pan.

### Proporción de mezcla de agua y harina.

Diferentes harinas tienen diferente absorción de agua. Ajuste la cantidad de agua según el tipo de harina utilizada.



- ① Cuando se añade demasiada agua, la masa se vuelve tan blanda que no se puede redondear e incluso se vuelve pegajosa. De ser así, el pan elaborado se volvería muy duro con una superficie plana o rugosa y una textura de poros más grandes sin elasticidad. El buen pan debe ser semicircular. 5 minutos después de agregar agua, la masa aún está húmeda y pegajosa. Siga agregando una o dos cucharadas grandes de harina y amase la masa hasta que crea que el contenido de agua de la masa es adecuado.
- ② Si falta el agua añadida, después de mezclar durante 5 minutos, verá que la harina seca quedó en el fondo del recipiente y la masa no podría pegarse en una forma redonda. La masa tendría una superficie plana o rugosa sin elasticidad. De ser así, el pan elaborado también sería muy duro y tendría una textura de poros densos. 5 minutos después de agregar agua, la masa todavía está demasiado seca. Siga agregando una cucharada grande de agua y amase la masa hasta que crea que el contenido de agua de la masa es el adecuado.

## Otras recetas

**El azúcar y los huevos harán que el pan sea más colorido** . Añádelos según la cantidad recomendada por el recetario. Si se añaden libremente habrá un color oscuro o pan quemado. Eventualmente, también hace que la máquina de pan deje de funcionar para evitar quemar el pan. **Además, si desea agregar huevo, ya que el huevo hará que la mezcla sea más delgada, asegúrese de poner solo un huevo en la taza medidora y agregue agua hasta el nivel especificado.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Mantenga la superficie limpia

1. Desenchufe la panificadora y desconecte la electricidad antes de limpiarla.
2. Aplique una pequeña cantidad de solución de limpieza neutra a un paño limpio y suave y limpie el dispositivo. Luego séquelo bien con otro paño seco. No utilice gasóleo, otros agentes de limpieza abrasivos y líquidos corrosivos para limpiarlo.

### Mantenga los accesorios limpios

1. Limpie todos los accesorios usados después de cada uso para evitar la acumulación de suciedad.
2. Si el agitador queda atrapado en el recipiente y no se sale, vierta una cantidad adecuada de agua para remojarlo durante un tiempo y retire el agitador.
3. Si la panificadora no se usa durante mucho tiempo, todos los accesorios deben limpiarse y dejarse enfriar y guardarse en el barril.

## Ambiente de uso

1. La humedad relativa del aire debe ser inferior al 95 % y la temperatura debe ser de 25 °C.
2. La temperatura correcta para el almacenamiento es -40 °C ~ 60 °C.
3. No hay gas inflamable, gas corrosivo o polvo conductor en el aire.

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Tensión nominal	220-240V, 50/60Hz
Potencia nominal	550W
Capacidad de calificación	750g

**Aviso:** Los parámetros técnicos especificados aquí están sujetos a cambios sin previo aviso.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las respuestas correspondientes a las preguntas mencionadas a continuación son solo para referencia.

Si puede haber problemas graves o daños en la máquina, comuníquese con el servicio de mantenimiento o llame al servicio al cliente para obtener más ayuda .

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La panificadora no mezcla la harina y los ingredientes.	Compruebe si el enchufe está en el enchufe.	Presiona "Start/Stop" y la panificadora comenzará a funcionar.
	Compruebe si la operación se retrasa.	El indicador ":" parpadea y la cuenta regresiva comenzará a funcionar.
	Daños a las piezas.	Enviar al departamento de mantenimiento.
Sonido anormal.	Hay residuos de alimentos duros o migas en el barril.	Retire todo lo que haya en la panificadora antes de reiniciarla.
	Cilindro de bloqueo en posición	Vuelva a colocar el barril de pan en su lugar.
Olor/sabor anormal.	Cable de alambre dañado.	Mantenga el cable alejado de objetos calientes.
	Queda algo en el tubo de calefacción.	Retire los materiales que quedan en el tubo de calefacción.
El LED indica "LLL".	La temperatura en la panificadora es inferior a -10 °C.	Use la máquina para hacer pan en un ambiente a -10 °C ~ 40 °C.
El LED indica "HHH".	La temperatura en la panificadora es superior a 50 °C.	Deje enfriar con un ventilador eléctrico o enfríe naturalmente a temperatura ambiente.
El LED indica "E00" o "E01".	Defecto con detector de temperatura.	Enviado al departamento de mantenimiento.
El pan está parcialmente crudo.	El pan está crudo.	Use menos agua o la temperatura del agua es demasiado alta.
	La tasa de material es incorrecta.	Consulte las recetas recomendadas.