

Funzioni del menù

Nota:

La macchina per il pane viene fornita con un misurino a cucchiaino utilizzato per le seguenti ricette. Tuttavia, le dosi possono essere così convertite:

Cucchiaino piccolo = 1 cucchiaino da tè.

Grande cucchiaino = 1 cucchiaino.

1. Pane Base

Per un pane con farina di grano o segale che ha una consistenza compatta:

500g		750g		1000g	
Acqua	160ml	Acqua	240ml	Acqua	310ml
Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini
Sale	1/2 Cucchiaino da tè	Sale	1 Cucchiaino da tè	Sale	1/2 Cucchiaini
Zucchero	1 Cucchiaino	Zucchero	2 Cucchiaini	Zucchero	3 Cucchiaini
Latte polvere in	2 Cucchiaini	Latte polvere in	3 Cucchiaini	Latte polvere in	5 Cucchiaini
Farina Bianca per pane	300g	Farina Bianca per pane	400g	Farina Bianca per pane	520g
Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1/2 Cucchiaini da tè

Ricetta: White Bread

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

2. Pane Dolce

Il pane dolce è un programma che permette di cuocere pane con un alto contenuto di zucchero, grassi e proteine, tutti questi componenti portano come risultato un pane più scuro ma, grazie ad una lunga fase di lievitazione, leggero e voluminoso.

Ricetta: Pane dolce

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Acqua	160ml	Acqua	240ml	Acqua	310ml

Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini	Olio	4 Cucchiaini
Sale	1/2 Cucchiaini da tè	Sale	1 Cucchiaino da tè	Sale	1 1/2 Cucchiaino da tè
Zucchero	4 Cucchiaini	Zucchero	6 Cucchiaini	Zucchero	8 Cucchiaini
Latte in polvere	2 Cucchiaini	Latte in polvere	3 Cucchiaini	Latte in polvere	4 Cucchiaini
Farina Bianca per pane	250g	Farina Bianca per pane	375g	Farina Bianca per pane	510g
Essenza	1/2 Cucchiaino da tè	Essenza	1/4 Cucchiaino da tè	Essenza	1/2 Cucchiaino da tè
Lievito	1 1/4 Cucchiaini da tè	Lievito	1 1/4 Cucchiaini da tè	Lievito	1e 1/2 Cucchiaini da tè

Ricetta: Pagnotta con arancia e uva sultanina

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

750g		1000g	
Acqua	280ml	Acqua	365ml
Olio	6e 1/2 Cucchiaino da tè	Olio	8e 1/2 Cucchiaino da tè
Sale	1 Cucchiaino da tè	Sale	1e 1/2 Cucchiaino da tè
Light brown Zucchero	6e 1/2 Cucchiaino da tè	Zucchero di canna	8 K Cucchiaino da tè
White bread flour	470g	White bread flour	600g
Latte in polvere	6 Cucchiaini da tè	Latte in polvere	8e 1/2 Cucchiaino da tè
Spezie miste	2 Cucchiaini da tè	Spezie miste	2e 1/2 Cucchiaino da tè
Cannella	1 Cucchiaino da tè	Cannella	1e 1/2 Cucchiaino da tè
Buccia di arancia grattugiata	1	Buccia di arancia grattugiata	1
Juice of an orange	1	Juice of an orange	1
Lievito	1e 1/2 Cucchiaino da tè	Lievito	1e 1/2 Cucchiaino da tè
Uva sultanina	1/2 cup	Uva sultanina	3/4 cup

3. Lievito madre

Questo tipo di pane ha un sapore unico ed è fatto utilizzando un impasto prefermentato. Siccome l'impasto prefermentato necessita molto tempo, bisogna preventivare con largo anticipo l'esigenza di questo tipo di pane. Ci sono vari metodi e varie tipologie di lievito madre, ma ne illustreremo uno semplice ed efficiente che utilizza ingredienti già disponibili a casa per la panificazione tradizionale.

Farina forte per pane	450g
Lievito	2 Cucchiaini da tè
Acqua tiepida	300ml

1. _____ Miscelare farina e Lievito in una ciotola larga. Facendo un buco al centro del mix di farina e lievito, aggiungere l'acqua gradualmente miscelando insieme per ottenere una pastella.
2. _____ Coprire il mix con un panno e lasciarlo a riposo per 35 giorni, Questo impasto dovrebbe iniziare a crescere e a formare bolle, questo fenomeno mostra che il lievito è attivo.
3. _____ Una volta mostrate le bolle, scartare metà dell'impasto e aggiungere 250g di farina e 150ml di acqua. Mescolare finché non sia tutto amalgamato e lasciar riposare (dopo aver coperto l'impasto) per altri 2 giorni. Questa operazione è detta "rinfresco del lievito".
4. _____ Questo tipo di lievito va rinfrescato ogni 2-3 giorni anche se viene usato regolarmente.
5. _____ Se si usa il lievito con ogni 2-3 giorni, può essere conservato in cucina semplicemente coprendolo. Se invece non viene usato molto spesso lo si può riporre in un vasetto ermetico e lasciarlo in frigo, in questo caso, prima di un nuovo utilizzo, è consigliabile toglierlo dal frigo e farlo arrivare a temperatura, scuoterlo e rinfrescarlo per esser sicuri che è attivo e solo successivamente utilizzarlo per il pane.

Ricetta: Pane con lievito madre

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Starter	150ml	Starter	225g	Starter	300ml
	90ml		130ml		170ml
Acqua tiepida		Acqua tiepida		Acqua tiepida	
Olio	1 Cucchiaino da tè	Olio	1 Cucchiaino da tè	Olio	2 Cucchiaini da tè
	250g		375g		500g
Farina bianca forte per pane		Farina bianca forte per pane		Farina bianca forte per pane	
Sale	1 Cucchiaino da tè	Sale	1 Cucchiaino da tè	Sale	1 e 1/2 Cucchiaini da tè
Zucchero semolato	1 e 1/2 Cucchiaini da tè	Zucchero semolato	1 e 1/2 Cucchiaini da tè	Zucchero semolato	1 Cucchiaino da tè

4. Pane alla francese

Per un pane leggero fatto con farina fine si può utilizzare questo programma. Il pane francese necessita di specifiche tempistiche e specifiche temperature per ottenere una magnifica croccantezza e una colorazione tipica della crosta.

Ricetta: Pane alla francese

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Acqua	155ml	Acqua	230ml	Acqua	300ml
Olio	2 Cucchiari	Olio	2 Cucchiari	Olio	3Cucchiari
Sale	½ Cucchiaino da tè	Sale	1 Cucchiaino da tè	Sale	1 ½ Cucchiaino da
Farina Bianca per pane	250g	Farina Bianca per pane	375g	Farina Bianca per pane	500g
Lievito	1 e 1/4 Cucchiaino da tè	Lievito	1 e 1/4 Cucchiaino da tè	Lievito	1 e 1/2 Cucchiaino da tè

- Si può utilizzare il burro invece dell'olio.

5. Pane integrale

Il pane integrale è un tipo di pane che ha almeno il 50% di farina integrale. Questa tipologia di pane è più nutriente in quanto la farina è macinata dal seme di frumento intero (inclusa la crusca). Il colore può variare diventando più scuro a seconda della percentuale di farina integrale utilizzata. Il sapore sarà più intenso e genuino rispetto al pane con farina raffinata. Questa funzione richiede un preriscaldamento più lungo per permettere alla crusca di gonfiarsi.

Ricetta: Pane integrale

Selezione del colore: Medium/Light

500g		750g		1000g	
Acqua	155ml	Acqua	230ml	Acqua	310ml
Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini
Sale	½ Cucchiaino da tè	Sale	½ Cucchiaino da tè	Sale	1 e ½ Cucchiaino da tè
Zucchero	2 Cucchiaini	Zucchero	3 Cucchiaini	Zucchero	4 Cucchiaini
Latte in polvere	2 Cucchiaini	Latte in polvere	3 Cucchiaini	Latte in polvere	4 Cucchiaini
Farina integrale	200g	Farina integrale	300g	Farina integrale	400g
Farina Bianca per pane	100g	Farina Bianca per pane	150g	Farina Bianca per pane	200g
Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1 e 1/2 Cucchiaino da tè

Nota: Quando l'apparecchio ha terminato la fase di impasto, premere il pulsante pausa ed addormentarsi che tutta la farina sia correttamente incorporata nell'impasto.

6. Pane veloce

Il programma farà impastare, crescere e cuocere la pagnotta in un periodo più breve rispetto a quello del pane base. Il pane cotto con questo programma è di solito più piccolo e più denso. L'agente di crescita per i pani veloci è il bicarbonato di sodio e lievito in polvere. La funzione veloce viene utilizzata principalmente per ricette come il pane al cioccolato e la banana.

Ricetta: pane al cioccolato e banana

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Farina	180g	Farina	260g	Farina	350g
Lievito in polvere	1 cucchiaino da tè	Lievito in polvere	1 cucchiaino da tè	Lievito in polvere	1K cucchiaino da tè
Bicarbonato di sodio	1/2 cucchiaino da tè	Bicarbonato di sodio	½ cucchiaino da tè	Bicarbonato di sodio	1 cucchiaino da tè
Zucchero	100g	Zucchero	150g	Zucchero	200g
Olio	2cucchiaini	Olio	3 cucchiaini.	Olio	4cucchiaini
Uova	2	Uova	2	Uova	3
Banane mature (tritate)	1	Banane mature (tritate)	2	Banane mature (tritate)	3
Cioccolata tritata	40g	Cioccolata tritata	50g	Cioccolata tritata	75g

Note: Aggiungere la cioccolata tritata direttamente nella teglia .

7. Senza zucchero

È un pane senza zucchero dove al suo posto si utilizza la Stevia. Si può utilizzare anche un diverso dolcificante o anche il miele.

Ricetta: Pane senza zucchero

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Acqua	150ml	Acqua	240ml	Acqua	320ml
Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini	Olio	3 Cucchiaini
Sale	½ Cucchiaino da tè	Sale	1/2 Cucchiaino da tè	Sale	1 Cucchiaino da tè
Egg	1	Egg	1	Egg	1
Stevia	½ Cucchiaino da tè	Stevia	1 Cucchiaino da tè	Stevia	1 e ½ Cucchiaino da tè
Farina Bianca per pane	300g	Farina Bianca per pane	450g	Farina Bianca per pane	600g
Latte polvere	in 2 Cucchiaini	Latte polvere	in 3 Cucchiaini	Latte polvere	in 4 Cucchiaini
Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1 e ¼ Cucchiaino da tè	Lievito	1 e 1/2 Cucchiaino da tè

8. Multarain

Ricetta: Multigrain

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Acqua	120ml	Acqua	170ml	Acqua	210ml
Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini	Olio	3 Cucchiaini
Sale	1/2 Cucchiaino da tè	Sale	1 Cucchiaino da tè	Sale	1 e 1/2 Cucchiaino da tè
Zucchero	1 Cucchiaino	Zucchero	1 Cucchiaino	Zucchero	2 Cucchiaini
Latte in polvere	1 Cucchiaini	Latte in polvere	2 Cucchiaini	Latte in polvere	3 Cucchiaini
Farina integrale	50g	Farina integrale	75g	Farina integrale	100g
Oatmeal	50g + 1 cucchiaino	Oatmeal	75g + 1 cucchiaino	Oatmeal	100g + 2 cucchiaini
White Bread Flour	150g	White Bread Flour	230g	White Bread Flour	300g
Egg	1	Egg	1	Egg	1
Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1 Cucchiaino da tè

Cospargere leggermente di farina d'avena la parte superiore della pagnotta mentre è ancora calda.

9. Pane al latte

Questa pagnotta è arricchita con latte per conferirgli morbidezza unica. In questa ricetta possono essere utilizzati sia il latte scremato, sia il parzialmente scremato che quello intero. A causa del maggior contenuto di grassi, la crosta sarà più scura rispetto al pane bianco.

Ricetta: Pane al latte

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Latte	160ml	Latte	240ml	Latte	310ml
Olio	2 Cucchiaini	Olio	2 Cucchiaini	Olio	3 Cucchiaini
Zucchero	1 Cucchiaino	Zucchero	1 Cucchiaino	Zucchero	2 Cucchiaini
Farina Bianca per pane	300g	Farina Bianca per pane	400g	Farina Bianca per pane	520g
Egg	1	Egg	1	Egg	1
Latte polvere	in 2 Cucchiaini	Latte polvere	in 3 Cucchiaini	Latte polvere	in 5 Cucchiaini
Lievito	1e1/4 Cucchiaino da tè	Lievito	1e1/4 Cucchiaino da tè	Lievito	1e ½ Cucchiaino da tè

10. Torte

Questa funzione è molto versatile e si può utilizzare per fare torte con alti contenuti di zuccheri e grassi.

Burro/ Margarina	225g
Zucchero semolato	225g
Uova	4
Farina autolievitante	225g
Estratto di vaniglia	1 cucchiaino da tè

Ricetta: Panettone alla vaniglia

È possibile variare il sapore utilizzando diversi estratti a seconda del proprio gusto.

11. Impasti senza lievito

Questo programma è utilizzato per impasti senza lievito come pasta frolla oppure tortillas.

Ricetta: Tortillas

Acqua tiepida	250ml
Olio	75ml
Sale	1 Cucchiaino da tè
Lievito in polvere	1 Cucchiaino da tè
Farina bianca forte per pane	390g

Inserire gli ingredient e far partire il progrmma; una volta terminato, divider l'impasto in 16 parti e stenderle a cerchio, dopodiché friggerli.

12. Impasti lievitati

È un programma adatto per impasti dove l'agentelievitante è lievito and e altri component tali da ottenere un impasto leggero e voluminoso. Può esser usato per impastare pane e pizza.

Ricetta

Acqua	240ml
Olio	2 Cucchiai
Sale	1 e 1/2 Cucchiaino da tè
Zucchero	1 Cucchiaio
Farina bianca forte per pane	470g
Lievito	1 e 1/2 Cucchiaino da tè

13. Pane senza glutine

Gli ingredienti per creare pane senza glutine sono unici. A differenza del classic pane, l'impasto è generalmente più simile a una pastella. È importante non sovraccaricare o impastare troppo. Il programma prevede solouna lievitazione e, a causa dell'elevato contenuto di umidità, il tempo di cottura è aumentato.

Ricetta: Pane senza glutine

Selezione del colore: Scuro/Medio/Chiaro

500g		750g		1000g	
Latte	175ml	Latte	250ml	Latte	310ml
Olio	3 Cucchiaini	Olio	5 Cucchiaini	Olio	6 Cucchiaini
Zucchero	1/2 Cucchiaino da tè	Zucchero	1 Cucchiaino da tè	Zucchero	1 Cucchiaino da tè
	260g		380g		450g
Gluten free flour		Gluten free Flour		Gluten free Flour	
Egg	1	Egg	1	Egg	2
Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	1 Cucchiaino da tè	Lievito	2 Cucchiaino da tè

14. Cottura

Questo programma è solo per la cottura, che può essere utilizzata per aumentare il tempo di cottura sulle impostazioni selezionate precedentemente. Questa funzione è molto utile per impostare confetture e marmellate. Questo programma viene normalmente utilizzato insieme alla funzione "impasto" e permetterà di aggiungere ulteriori ingredienti (impastati) nel pane prima che la pagnotta sia cotta. Rimuovere la lama impastante dalla teglia, rimodellare l'impasto. Lasciare che la pasta cresca per almeno 40 minuti e riponetela nella macchina. Selezionare il programma "cottura" per cuocere il pane. Il programma "cottura" può anche essere utilizzato per aggiungere più colore al pane. Basta premere il programma Bake e cuocere la pagnotta fino a raggiungere il colore desiderato.

15. Yoghurt

Latte a lunga conservazione	350ml
Yogurt naturale	50ml
Zucchero	3 cucchiaini.

Nota: l'impostazione predefinita è di 8 ore, ma per ottenere una consistenza maggiore Yogurt si raccomanda di aumentare manualmente il tempo dell'apparecchio a 12 ore. In alternativa, per una maggiore consistenza utilizzare l'impostazione di tempo predefinita del produttore di yogurt ma aggiungere ulteriore latte in polvere.

Garanzia UK e EU

Il tuo nuovo prodotto AICOK viene fornito con una garanzia di 24 mesi e una garanzia fissa di due anni, effettiva dalla conferma di ricezione. La tua ricevuta o il numero dell'ordine saranno richiesti come prova della data di acquisto, quindi è indispensabile conservarli. Questa garanzia si applica solo se l'articolo è stato utilizzato esclusivamente per l'uso previsto e tutte le istruzioni sono state seguite in maniera corretta. Si prega di notare che questo prodotto è progettato solo per uso domestico e non per uso commerciale o industriale.

L'abuso del prodotto invaliderà la garanzia. Le merci restituite possono essere accettate solo se riconfezionate correttamente all'interno della scatola originale allegando la ricevuta originale o il numero di ordine. Ciò non pregiudica i diritti legali.

I prodotti restituiti devono essere puliti e riconsegnati nelle migliori condizioni possibili.

Se il prodotto sviluppa un problema entro i primi 12 mesi della garanzia fissa, saranno rimborsati tutti i costi di spedizione. Dopo 12 mesi il cliente sarà responsabile per il costo di restituzione del prodotto mentre la riparazione o la sostituzione sarà del tutto gratuita.

Se desideri restituire il tuo articolo per un rimborso completo, hai il diritto di farlo entro i primi 7 giorni. Per i nostri criteri di restituzione visitare il sito www.aicok.cc I clienti sono responsabili di tutte le tasse applicate ai nostri prodotti quando vengono spediti al di fuori dell'UE.

Tutti i nostri prezzi sono comprensivi di IVA.

Una volta che un prodotto è stato restituito a noi, cercheremo di ripararlo o sostituirlo entro 30 giorni dalla ricezione.

La garanzia non copre alcun difetto derivante da uso improprio, danni, accumulo di calcare o tentativi di riparazione effettuati da terzi. Inoltre, la garanzia non copre l'usura normale delle singole parti.

Smaltimento dell'apparecchio

UTILIZZARE IL PRODOTTO SOLO PER USO DOMESTICO!

Corretto smaltimento del prodotto

Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire eventuali danni all'ambiente o alla salute umana da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore dove il prodotto è stato acquistato. Questo prodotto potrebbe essere ritirato per un riciclaggio sicuro.



Contatti

Aicok Home Essentials Live Comfortable
Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd
No.3H012,Trading Plaza,No.5
Huanan city,Pinghu Street
Longgang District
Shenzhen
China

Facebook Page: <https://www.facebook.com/aicoks/>

Website: www.aicok.cc

Copyright AICOK