

Por favor, lea el manual completamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

## ÍNDICE PÁGINAS:

|  |        |
|--|--------|
| 1.SEGURIDAD GENERAL -----                  | 03     |
| 2. Características del producto -----      | 04-05  |
| 3. IDEAS RÁPIDAS PARA SU USO -----         | 05-06  |
| 4. INTRODUCCIÓN DEL PANEL DE CONTROL ---   | -06-08 |
| 5. GUÍA DE FUNCIONAMIENTO -----            | 08-12  |
| 6. FUNCIONES ESPECÍFICAS DESCRIPCIÓN ----- | 12-13  |
| 7. RECEPCIONES RECOMENDADAS -----          | 13-18  |
| 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO -----          | 18-19  |
| 9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS -----         | 19     |
| 10.DIAGRAMA DEL CIRCUITO -----             | 20     |
| 11.PROBLEMA SOLUCIÓN -----                 | 20-21  |

### 1. SEGURIDAD GENERAL

Antes de utilizar el aparato eléctrico, siempre deben seguirse las siguientes precauciones básicas:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden 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 supervisados.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico técnico o personas cualificadas para ello para evitar cualquier peligro.
4. **PRECAUCIÓN:** No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas, No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o superficie caliente.
5. Los aparatos no están destinados a funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
6. Limpie las superficies en contacto con los alimentos.
7. Antes del uso, compruebe que el voltaje de la toma de corriente eléctrica de su vivienda u oficina coincida con el indicado características de este electrodoméstico.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o la carcasa en agua u otro líquido.
9. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso antes de poner o quitar las piezas, o de limpiar.
10. No coloque encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico u horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No toque ninguna parte móvil o giratoria del electrodoméstico.
13. Nunca encienda el aparato sin colocar los ingredientes correctamente colocados en ello.
14. Nunca golpee la cacerola del pan en la tapa o el borde para quitar la cacerola, esto puede dañar la cacerola del pan.

15. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a OFF, luego retire el enchufe de la toma de corriente.

16. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

17. No haga funcionar este electrodoméstico sin que el sartén de pan esté colocado en la cámara para evitar dañar el aparato.

## 2. Características del producto

1. Indicador LCD controlado con microordenador

2. Fabricación automática de pan, Pastel, Amasamiento, Jam, Yogur, Horneado.

3. Selección de gustos múltiples, incluye pan dulce, pan francés, etc

Piezas del producto:



Taza de medidas



Cuchara para medidas



Explicación sobre la medidas de la taza o copa

Taza de líquido. (Ver el gráfico de la derecha)

1. Cuando usted añade un poco de líquido en una taza o copa transparente, trata de medir la cantidad deseable

Coloque la taza de medir sobre la mesa plana

Si es necesario agregar huevo o leche, usted tendría que mezclarlos en agua antes en la escala de lectura.

2. Medir el ingrediente sólido en polvo: debemos añadir el producto sólido en polvo deseable en la taza de medir, sacudiendo ligeramente la taza para aplanar la superficie de polvo, y posteriormente leer la medida correcta. Por favor, no agite la taza mucho tiempo o bruscamente, de lo contrario el polvo podría reducirse a una medida inferior a la cantidad solicitada.

Consejos: una taza de harina de peso aproximado 160 g

### **Cuchara medidora:**

Utilizar una cuchara pequeña y cuchara grande para llevar a cabo medidas de harina u otro ingrediente necesario para la elaboración del pan.

### **Gancho**

Se utiliza para sacar la barra agitadora del pan.

## **3. IDEAS RÁPIDAS PARA SU USO**

Llevar a cabo pan de 750 gramos de color medio:

1. Limpie el barril del pan, la barra que agita, la taza de medición y la cuchara de medición.

2. Alinee el agujero oblongo en la varilla de agitación a la posición correspondiente del eje giratorio en el barril de pan y fije en la posición apropiada.

3. Como se recomienda el "Pan suave" del libro de recetas -750g, agregue el material por pedido. Asegúrese de añadir levadura en polvo sobre la harina y no permita que el polvo de levadura toque el agua.

4. Colocar el barril de pan en el recipiente y fijarlo en su posición, cubriendo la tapa.

5. Después de conectar este electrodoméstico de elaboración de pan a la pantalla de salida se muestra el menú predeterminado de inmediato: 750g / color medio / pan suave

6. Pulse "Start / Stop / Pause" con un sonido del zumbador, la luz del indicador destelló, y el fabricante del pan comienza a amasar.

7. El pan se hace pronto y cuando lo hemos finalizado... En este momento, el programa inicia automáticamente "Keep Warm".

8. Presionando "Start / Stop / Pause" durante 3 segundos seguido de un sonido de buzzer, "Keep Warm" hasta que se detenga.

9. Después de que el pan haya terminado, use un guante para levantar el barril de pan y sacarlo, volteando el barril boca abajo para sacar el pan.

Consejos:

Puede ocurrir que la varilla de agitación permanezca pegado en el pan cuando se da vuelta.

En este caso, utilice el accesorio de gancho como comentamos a continuación:

- 1) inserte el gancho en el eje de la barra agitadora (A).
- 2) tire suavemente para liberar la varilla agitadora (B).

#### 4. INTRODUCCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

##### 1. "MENÚ":

Cuando seleccione uno de los menús 1-15 mostrados en el panel de control, el indicador LCD mostrará el ajuste correspondiente:

- 1- "Pan Suave" 2- "Pan Dulce" 3- "Sangre Natural"
- 4- "francés" 5- "trigo integral" 6- "rápido"
- 7- "Sin Azúcar" 8- "Multigrain" 9- "Pan Lechoso"
- 10- "Pastel"; 11- "Pasta cruda" 12- "Pasta de levadura"
- 13- "Libre de gluten"; 14- "Hornear"; 15- "Yogur"

##### 2. "LOAF":

Al establecer este estado, elija uno de 500 g / 750 g / 1000 g como peso del pan. Con excepción de 1 a 9 y 13, el "pan" no puede ser ajustado. Y tres peso 500g / 750g / 1000g elección.

##### 3. "COLOR"

Seleccione el color del pan presionando ligero / medio / oscuro uno a uno en el círculo para pan de trigo integral, pan francés ... Cuando seleccione un color, la parte superior mostrará la marca correspondiente.

##### 4. INICIO / PARADA / PAUSA "

Presione este botón para iniciar o detener el funcionamiento de la máquina de pan, escuchando un pitido o sonido de la misma. Cuando este electrodoméstico para la elaboración de pan comience a trabajar, si detectamos algo raro y para evitar cualquier susto poseemos el botón de "Parada excepcional". Cuando presione este botón durante 1 segundo hasta que escuche un pitido, la unidad dejará de funcionar inmediatamente.

NOTA: Dentro de un segundo presione brevemente "Pausa", el programa detiene la cuenta regresiva, la máquina toda la acción en el estado de "Pausa", puede agregar algunos ingredientes, etc, presione de nuevo para salir de "pausa", todos los programas continúan la acción original. "Stop" Presione 3 segundos o más.

5. "+": Al establecer el estado, cada vez que presione este botón, se añadirá un retardo de 1,5 o 10 minutos. Si pulsa este botón sin soltarlo, el programa añadiría rápidamente el tiempo de retardo hasta el tiempo máximo de retardo. En este momento el programa volvería al tiempo mínimo original de demora y seguirá moviéndose así en círculo.

6. "-":

Al configurar el estado, cada vez que presione este botón, se reducirá el retardo de 1,5 o 10 minutos. Si pulsa este botón sin soltar, el programa reduciría rápidamente el tiempo de retardo hasta el tiempo mínimo de retardo. En este momento el programa volvería al tiempo máximo original de demora y continuaría moviéndose así en círculo.

7. El estado de trabajo incluye:

Reserva (si usted necesita) -Precalentamiento - Agitar 1 – descanso - Agitar 2-  
Fermentar 1,2,3 - Cocinar-Mantener Caliente-Final / Completo

8. trabajando para Start / Pause / Stop

★ Esta máquina de pan (programa 1-13, excepto el programa 10) tiene función de "Reserva", después de configurar su hora de reserva, haga clic en el botón "Inicio / Parada / Pausa", ":" comienza a parpadear, Comienza la cuenta regresiva. Si no desea una cita, haga clic en "Start / Stop / Pause" botón, ":" comienza a parpadear, la máquina de pan empezar a trabajar.

★ programa 14,15 sin la función de "Reserva", pero puede ser ajustado de acuerdo a su tiempo, ajustar el tiempo haga clic en "Inicio / Detener / Pausa", la pantalla de tiempo deja de parpadear, lo que significa que OK, y luego haga clic en "Inicio / Stop / Pause", ":" Comenzar a parpadear, la máquina de pan empezar a trabajar.

★ Cuando esté a la mitad de la máquina de hacer pan o de reserva, si desea pausar la máquina de pan, haga clic en el botón "Start / Stop / Pause" para escuchar un pitido, la pantalla de tiempo parpadea, el trabajo de tostadora suspendido; Si desea cancelar la pausa, haga clic de nuevo en el botón "Start / Stop / Pause". Si desea terminar la máquina, presione el botón "Start / Stop / Pause", oirá un pitido, la pantalla LCD a su estado predeterminado, el trabajo del fabricante de pan se detuvo.

## 5. GUÍA DE USO

Tenga cuidado antes de usarlo:

★ Compruebe el cable, el zócalo y la caja de fusibles en orden; Clasificación La carga es superior a 3A.

★ Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra en forma segura. El cable de tierra debe separarse evitando que se toquen entre sí mediante un conector de tres clavijas.

### Instrucción de Operación en "Toast"

1. Saque el barril del pan del interior del envase y ponga la barra que agita en el barril.

PHOTO

2. Añadir la cantidad apropiada de agua, huevo y harina en el barril, y finalmente añadir levadura en polvo.

PHOTO

Asegure el polvo de la levadura para ser agregado encima de la harina y no se mezcle el polvo de la levadura con el agua, el azúcar y la sal, sino la levadura se debilitará o no puede funcionar.

3. Coloque el barril sosteniendo la mezcla de material en el recipiente y cierre la tapa.

a. Si encontró un obstáculo con el cañón durante la presión hacia abajo, podría levantar el barril de nuevo y girar el eje en la parte inferior del cañón a otro ángulo.

segundo. Después de colocar el barril en el recipiente, luego gire el barril en el sentido de las agujas del reloj, el barril se fija.

4. Enchufe este electrodoméstico al enchufe seguido de un sonido sonoro y el indicador muestra lo

siguiente: El valor predeterminado después de la unidad de arranque es de 750 g / color medio / pan blando.

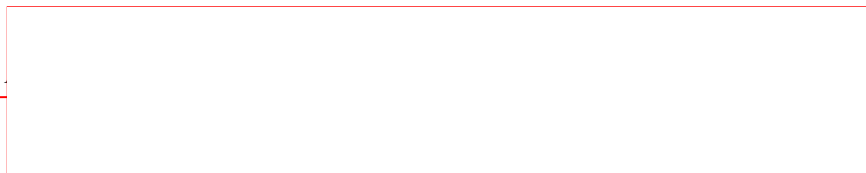
#### 5. Seleccione su receta de pan

Presione "Menú", el número se moverá en el círculo de 1-15. Y 1-9 y 13 son recetas de pan.

#### 6. Seleccione el color del pan

#### 7. Ajuste el tiempo de "Reserva"

Si quieres hacer pan en este momento, salta el paso actual.



tar el tiempo de reserva

#### 8. Inicie la unidad y comience a hacer pan

Presione "START / STOP / PAUSE", comience a contar hacia abajo.

Después de iniciar la laboración del pan, la unidad comienza a remover la harina. Para evitar las salpicaduras de harina, el programa puede ajustar el intervalo de agitación automáticamente en los primeros 7 minutos. Después de 7 minutos, se conmuta automáticamente a la agitación continua.

Después de ajustar "Reserva", ":" en el indicador LCD comienza a parpadear y la unidad se pone en marcha. Cuando empieza la cuenta atrás, la harina comienza también.

Cuando "Whole Wheat" está funcionando, la unidad no revuelve la harina a la vez, ni siquiera el ajuste "Reserve". Los primeros 30 minutos son para inmersión en harina de trigo integral y el segundo 30 minutos comienza a revolver la harina. El parpadeo de ":" en la pantalla LCD indica que la unidad está funcionando.

#### 9. El acabado de la fabricación de pan



Cuando la cuenta atrás es hasta 0:00, el sonido del zumbador será dado para notificar que el pan está hecho.

1. Mantenga caliente
2. Sin calor ①prietee "Start / Stop / Pause" durante 1 segundo  
② retirar el enchufe de la toma de corriente

#### 10. Saque el pan

Debido a que el pan está muy caliente, por favor use guante y agite el pan levemente antes de sacarlo.

#### PARA EL PRIMER USO

El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico al encenderlo por primera vez. Esto es normal y pronto se detendrá. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.

1. Compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y libres de daños.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
3. Coloque la máquina de pan en el modo de cocción y hornee durante unos 10 minutos. A continuación, dejar enfriar y limpiar todas las piezas separadas de nuevo.
4. Seque completamente todas las piezas y ensamble, el aparato está listo para su uso.

#### Instrucción de Operación "Cake"

Las operaciones en la torta son similares a cómo hacer el pan. Como ingredientes para hacer pasteles mencionados en el Libro de recetas, puede seleccionar "pastel" y comenzarlo.

Pulse "Menú", seleccione el programa 10, es hacer la torta, el tiempo predeterminado es de 1 hora y 33 minutos.



### Instrucción de Operación "masa cruda"

Las operaciones en pasta cruda son similares a cómo hacer el pan. Como los ingredientes para amasar mencionados en el Libro de recetas (sin sal, azúcar y leche en polvo) puede seleccionar "masa cruda" y comenzar.

Presione "Menú", seleccione el programa 11, se trabaja la "masa cruda", el tiempo predeterminado es de 23 minutos.

No se puede seleccionar Color y Loaf. Cuando "Amasar" está terminado, se emite un pitido

PS: La masa de la fila es amasar mal. Después de terminar la masa de la fila, usted puede tomar de la harina, después hacer la otra comida a mano, como la bola de masa hervida ... el consumidor puede ahorrar el tiempo de la harina de amasar.

### Instrucción de Operación "Yogurt"

Se trata de un rendimiento con un potente uso práctico.

Pulse "Menú", seleccione el programa 15, es el trabajo de "Yogur", el tiempo predeterminado es de 8 horas,

Se puede ajustar de 5 horas a 13 horas.

## 6. FUNCIONES ESPECÍFICAS DESCRIPCIÓN

### Función de Reserva

El propósito de este rendimiento es para tener el pan fresco en la mañana siguiente.

Por ejemplo, ahora es a las 8:30 de la noche y desea tener pan hecho en la mañana 7:00.

1. Calcula el tiempo de reserva: debe ser 10hours y 30minutes de la tarde 8:30 a la mañana siguiente 7:00.

2. Ajustar la hora de reserva: Presione "+" y "-", ajuste la hora, Después de ajustar la hora, presione el botón "Start / Stop / Pause".

Nota: La hora que se muestra en la pantalla se establece en 10 horas y 30 minutos, esta vez incluye el tiempo para hacer pan, a las 7:00 puede tener el pan.

### Función de la reservación Extremidades:

Afectan el sabor del pan.

2. Cubierta la levadura bajo harina, con el fin de mantener la actividad de la levadura.

### Sonido del zumbador

(1) Se escucha un zumbido cuando se conecta la electricidad.

- (2) Se emite un pitido como Loaf, Color, Menú o Configuración de hora.
- (3) El pitido se emite como interruptor "Start / Stop / Pause".
- (4) En el proceso de amasado, el sonido del zumbador se da continuamente para recordarle que ha agregado material.
- (5) Se escucha un zumbador cuando se termina la operación.
- (6) El sonido intermitente del zumbador se da como "Mantenga caliente" se cierra.

#### Función de memoria a la desconexión ocasional de la electricidad

1. Esta unidad tiene una memoria de 15 minutos para la desconexión ocasional de electricidad: después de iniciar la máquina de pan, si una ocasional electricidad de desconexión sucedió y su duración no es más de 15 minutos, volver a conectar la electricidad haría panera seguir trabajando. Después de volver a conectar la electricidad, el tiempo de trabajo podría ser cambiado y no igual al tiempo original establecido antes:

Tiempo real de trabajo = Tiempo de desconexión de la electricidad + Tiempo de trabajo original establecido antes

2. Si la duración de la desconexión de la electricidad es de más de 15 minutos, la máquina de pan no puede continuar antes del tiempo de trabajo.

#### Mantener caliente

Para hacer su uso más fácil este fabricante del pan es apoyado con funcionamiento de la preservación del calor. Cuando el pan u otros bocadillos están terminados y no se sacan a tiempo, "Keep Warm" puede mantenerlos frescos a cierta temperatura.

Después de que el pan haya terminado, el programa entra automáticamente en "Keep Warm" con parpadeo ":". El tiempo máximo de conservación es de 1 hora. "Keep Warm" se cerrará hasta que se emita el sonido del zumbador de manera intermitente.

O pulse directamente "START / STOP / PAUSE" durante 3 segundos hasta que se emita un zumbido y luego se cierra "Keep Warm".

#### 7- MEDIDAS RECOMENDADAS

1. Suave

Material

500 g

750 g

1000g

Agua

180 ml

240 ml

300 ml

Mantequilla

2 cucharadas grandes

2 cucharadas grandes

3 cucharas grandes

Sal de mesa

1/2 cucharada pequeña

1/2 cucharada pequeña

1 cucharas pequeñas

Azúcar

1 cuchara grande

2 cucharadas grandes

3 cuchara grande

Leche en polvo

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

5 cucharas grandes

Harina

300 g

400 g

500 g

Polvo de levadura

Cuchara 3/4

1 cuchara pequeña

1 1/4 Cuchara Pequeña

Dulce

## Material

500 g

750 g

1000g

Agua

160 ml

240 ml

310 ml

Mantequilla

2 cucharas grandes

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

Sal de mesa

1/2 cucharada pequeña

1/2 pequeña cuchara

1/2 Cucharas Pequeñas

Azúcar

4 cucharas grandes

5 cucharas grandes

6 cucharas grandes

Leche en polvo

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

4 cucharas grandes

Harina

250 g

375 g

500 g

Polvo de levadura

Cuchara 3/4

1 pequeña cuchara

1 1/4 pequeña cuchara

### 3. Sourdough natural

#### Material

500 g

750 g

1000g

Agua

120 ml

180 ml

240 ml

Mantequilla

1 cuchara grande

1 Cucharas grandes

2 cucharas grandes

Sal de mesa

Cuchara 3/4

1 cucharas pequeñas

1 1/4 Cucharas pequeñas

El azúcar de mesa

1 cuchara grande

1 cuchara grande

2 cucharada grande

Leche en polvo

2 cucharada grande

3Big Cuchara

Cuchara 4 cuchara

Harina

200 g

300 g

400 g

Polvo de levadura

1/4 pequeña cuchara

1/4 pequeñas cucharas

1/4 pequeñas cucharas

#### 4. Francés

##### Material

500 g

750 g

1000g

Agua

180 ml

240 ml

300 ml

Mantequilla

2 cucharada grande

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

Sal de mesa

1/2 pequeña cuchara

2/3 pequeñas cucharas

3/4 pequeñas cucharas

Leche en polvo

2 cucharada grande

3Big Cuchara

Cuchara 4 cuchara

Harina

300 g

400 g

500 g

Polvo de levadura

1 pequeña cuchara

1 1/4 Cucharas pequeñas

1 1/2 pequeñas cucharas

## 5. El trigo integral

### Material

500 g

750 g

1000g

### Agua / Leche

200 ml

280 ml

340 ml

### Mantequilla

2 cucharada grande

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

### Sal de mesa

1/2 pequeña cuchara

2/3 Cuchara Pequeña

3/4 cucharas pequeñas

### Azúcar

2 cucharada grande

3 cucharas grandes

4 cucharas grandes

### Harina de trigo integral

150 g

200 g

250 g

### Harina

150 g

200 g

250 g

### Polvo de levadura

1 pequeña cuchara

1 1/4 Cucharas pequeñas

1 1/2 pequeñas cucharas

## 6. Rápido

### Material

500 g

750 g

1000g

Agua (40-50 °C)

180 ml

240 ml

300 ml

### Mantequilla

2 cucharada grande

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

### Sal de mesa

1/2 pequeña cuchara

1/2 pequeña cuchara

1/2 pequeña cuchara

### Azúcar

1 cuchara grande

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

### Leche en polvo

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

4 cucharas grandes

### Harina

280 g

375 g

450 g



Polvo de levadura

2 cucharas pequeñas

3 cucharas pequeñas

4 cucharas pequeñas

7. sin azúcar

Material

500 g

750 g

1000g

Agua

130 ml

190ml

250 ml

Mantequilla

2 cucharada grande

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

Sal de mesa

3/4 pequeña cuchara

1 pequeñas cucharas

1 + 1/4 pequeñas cucharas

Huevo

uno

uno

uno

Xilitol

3Big Cuchara

Cuchara 4 cuchara

5Big cuchara

Leche en polvo

2 cucharada grande

3 cucharas grandes

4 cucharas grandes

Harina

300 g

400 g

500 g

Polvo de levadura

1 pequeña cuchara

1 pequeña cuchara

1 pequeña cuchara

Pan 8.Multigrain

Material

500 g

750 g

1000g

Agua / Leche

120 ml

170 ml

210 ml

Mantequilla

2 cucharada grande

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

Sal de mesa

1/2 pequeña cuchara

3/4 pequeña cuchara

1 pequeña cuchara

Huevo

uno

uno

uno

Harina de trigo integral

50 gramos

75 g

100 gramos

Harina de avena

50 gramos

75 g

100 gramos

Harina

200 g

250 g

300 g

Polvo de levadura

1 pequeña cuchara

1 1/4 Cucharas pequeñas

1 1/2 pequeñas cucharas

## 9. Pan Lechoso

Material

500 g

750 g

1000g

Leche

130 ml

190ml

250 ml

Mantequilla

2 cucharada grande

2 cucharas grandes

3 cucharas grandes

Azúcar

2 cucharada grande

3 cucharas grandes

4 cucharas grandes

Harina

280 g

375 g

450 g

sal

1 / 2small Cuchara

Cuchara 3 / 4small

1 pequeña cuchara

Huevo

uno

uno

uno

Leche en polvo

2 cucharadas grandes

3 cuchara grande

5 cucharadas grandes

Harina

300 g

400 g

500 g

Polvo de levadura

1 pequeña cuchara

1 pequeña cuchara

1 pequeña cuchara

10.Cake

Material

Leche

120 ml

Huevo

4 piezas

Mantequilla

100 gramos

Sal de mesa

1 cuchara pequeña

Azúcar

150G

Pastel de harina (harina débil)

380 g

Levadura en polvo

1 1/2 Cuchara Pequeña

Polvo de soda

1/2 cuchara pequeña

11.Raw Dough

Agua

120 ml

180 ml

240 ml

300 ml

Harina

200 g

300 g

400 g

500 g

▲ Mantequilla

1 cuchara grande

1 cuchara grande

2 cucharadas grandes

2 cucharadas grandes

Huevo

1 PC

1 PC

1 PC

1 PC

▲ Sal de mesa

1/3 cuchara pequeña

1/2 cuchara pequeña

1 cuchara pequeña

1 1/3 cuchara pequeña

Azúcar

1 cuchara grande

1 cuchara grande

2 cucharadas grandes

3 cuchara grande

PD Seleccione las recetas marcadas "▲" según sus necesidades

12. Masa de Levadura

Agua

120 ml

180 ml

240 ml

Mantequilla

1 cuchara grande

1 cuchara grande

2 cucharadas grandes

Sal de mesa

1/3 cuchara pequeña

1/2 cucharada pequeña

1 cuchara pequeña

Azúcar

1 cuchara grande

1 cuchara grande

1 cuchara grande

Harina

200 g

300 g

400 g

Polvo de levadura

1 cuchara pequeña

1 cuchara pequeña

1 cuchara pequeña

13. Sin gluten

Material

500 g

750 g

1000g

Agua

120 ml

180 ml

240 ml

Azúcar

2.5Big cuchara

3Big Cuchara

3.5Big Cucharas

Sal de mesa

1/2 pequeña cuchara

1 pequeña cuchara

1.5Small Cucharas

Aceite vegetal

2 cucharada grande

2.5Big cuchara

3Big Cuchara

Harina sin gluten

140 g

210 g

280 g

Harina de maíz

140 g

210 g

280 g

Polvo de levadura

1 pequeña cuchara

1.25Pequeta pequeña

1.5Small Spoon

15. Yogur

Leche

350 ml

500 ml

1000 ml

Yogur

50 gramos

70 g

100 gramos

Azúcar

3 cuchara grande

4 cucharadas grandes

5 cucharadas grandes

Precauciones a la hora de elaborar el pan

Harina:

Por favor, no piensen que cualquier tipo de harina puede hacer pan perfecto. Si no puede comprar harina de pan en su propia área, por favor reemplácela con "Harina de Gluten" o "Harina de Dumpling (Fideos)".



Levadura en polvo:

Por favor, no reemplace el polvo de levadura con polvo de soda. El polvo de levadura expirado o falta de activación aparentemente afectará la textura suave y el aspecto del pan.

Asesorar para probar la activación del polvo de levadura antes de hacer el pan: tomar una media taza de agua tibia (alrededor de 40-50 °C), añadir una cucharada pequeña de azúcar y revolver, y seguir agregando dos cucharas pequeñas de levadura en polvo por encima de la superficie De agua y guárdelo en un lugar cálido. Después de 10 minutos la mezcla en esta taza debe ser elevado al nivel de una taza llena, de lo contrario por favor compra nuevo polvo de levadura en caso de hacer pan malo.

Relación de mezcla de agua y harina

Las diferentes harinas tienen diferentes absorciones de agua. Ajuste por favor la cantidad del agua según el tipo usado de la harina.



① Cuando se agregue demasiada agua, la masa se volverá tan suave que no podrá ser redondeada e incluso adherente. Si es así, el pan hecho hacia fuera sería muy duro y con una superficie plana o áspera y una textura con un poro más grande, ninguna elasticidad. El buen pan debe ser medio redondeado.

5 minutos después de agregar el agua la masa todavía está húmeda y pegajosa, por favor continúe añadiendo una o dos cucharadas grandes de harina y amase la masa hasta que usted piensa que el contenido de agua de la masa es apropiado.

② Si el agua añadida es deficiente, después de 5 minutos de mezcla se encuentra la harina seca se dejó en la parte inferior del barril y la masa no se fijará a una forma redonda. La masa sería con una superficie plana o áspera, sin elasticidad. Si es así, el pan hecho fuera también sería muy duro y mantener una textura con densos poros.

5 minutos después de añadir el agua la masa todavía está demasiado seca, seguir agregando una cucharada grande de agua y amasar la masa hasta que usted piensa que el contenido de agua de la masa es apropiado.

## Otras Recetas

El azúcar y los huevos harán el pan más colorido. Añadir la cantidad recomendada por el Libro de recetas. Añadirlos libremente traerá un color pesado e incluso quemará el pan, e incluso finalmente el resultado en parar el trabajar de antemano para evitar que se nos queme el pan. Además, si desea agregar huevo, para el huevo se diluirá la mezcla, por favor asegúrese de poner sólo un huevo batido en la taza de medir y agregar agua al nivel especificado.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenga la superficie limpia

1. Desenchufe la unidad y desconecte la electricidad antes de limpiarla.
2. Aplique la solución de limpieza neutra de pequeña cantidad a un paño limpio y suave y limpie la unidad y luego séquela completamente con otro paño seco. No utilice gasóleo u otros limpiadores abrasivos y líquidos corrosivos para limpiar.

Mantenga los accesorios limpios

1. Después de cada uso, limpie todos los accesorios utilizados para evitar la acumulación de suciedad.
2. Si la cubeta es atrapado por barril y no se desprende, se puede verter una cantidad apropiada de agua para empujarse durante un tiempo y luego agitar fuera de la cubeta.
3. Si no usa la unidad durante mucho tiempo, debe limpiar los accesorios completos y dejar que se enfríen y almacenarlos en barril.

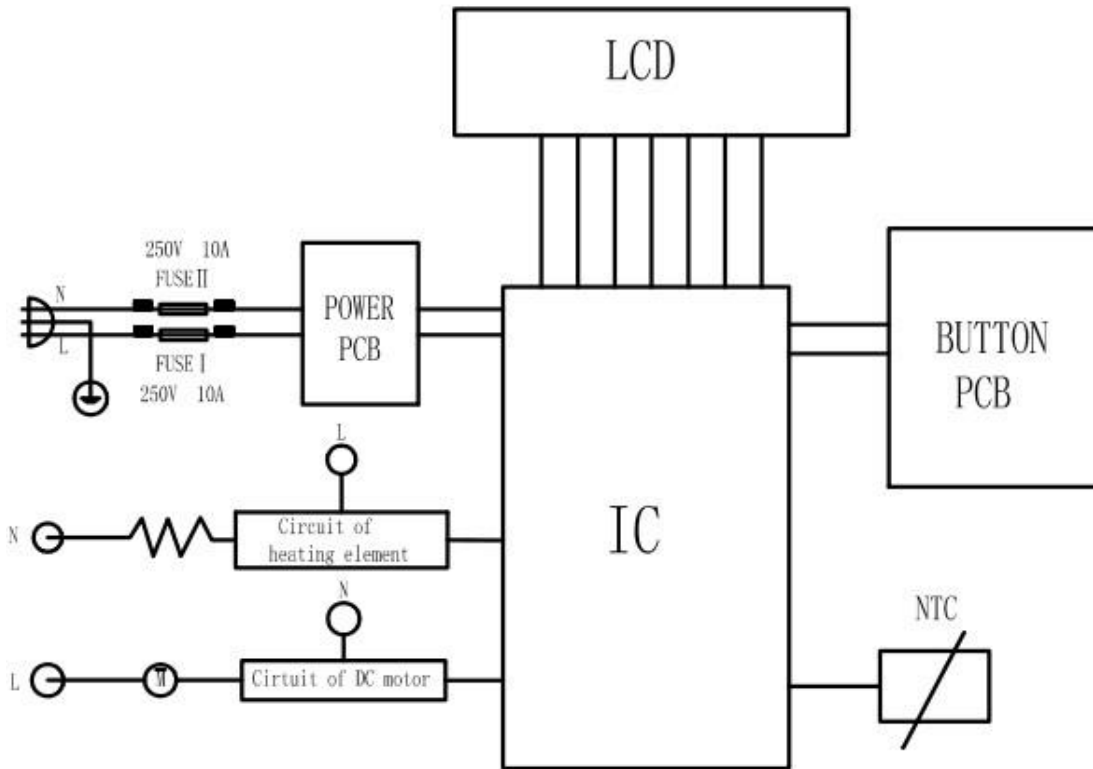
Ambiente para su uso

1. La temperatura apropiada para el uso es  $-10^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$ .
2. La humedad relativa del aire debe ser inferior al 95% y la temperatura debe ser de  $25^{\circ}\text{C}$ .
3. La temperatura adecuada para el almacenamiento es de  $-40^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ .
4. Ningún gas inflamable, gas corrosivo o polvo conductor en el aire.

## 9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>Item No.</b>        | <b>MBF-004</b>            |
| <b>Rating Voltage</b>  | <b>220-240V~50Hz/60Hz</b> |
| <b>Rating Power</b>    | <b>650W</b>               |
| <b>Rating capacity</b> | <b>1000g</b>              |

## 10. DIAGRAMA DEL CIRCUITO



## 11. PROBLEMA SOLUCIÓN

Las respuestas correspondientes a las preguntas mencionadas aquí son para su referencia solamente. Si hay problemas o daños serios con la máquina, póngase en contacto con el servicio de mantenimiento o llame al servicio de asistencia telefónica para obtener más ayuda.

| Defectos                                     | Posibles problemas                              | Solución   |
|--|---|--|
| Bread Maker no mezcla la harina y el trabajo | Compruebe si el enchufe en la toma de corriente | Pulse "Start / Stop / Pause" y Bread Maker empieza a funcionar |

|                                |  |  |
|--------------------------------|--|--|
|                                | Compruebe si el funcionamiento está retrasado                    | El indicador ":" parpadea y la cuenta regresiva empieza a funcionar  |
|                                | Daño de piezas   | Enviar al departamento de mantenimiento  |
| Sonido anormal                 | Hay una basura de las materias duras o las migas en barril       | Retire todo lo que se encuentre dentro de la unidad antes de volver a arrancar                                   |
|                                | Bloquear el barril en posición                                   | Vuelva a colocar el barril de pan en su posición   |
| Olor / gusto anormal           | Cable dañado   | Mantenga el cable de alambre lejos de objetos calentados   |
|                                | Algo que queda en el tubo de calefacción                         | Quite el material que queda en el tubo de calefacción  |
| El LED indica "LLL"            | Temperatura dentro de la unidad inferior a $-10^{\circ}\text{C}$ | Utilice la unidad bajo el ambiente a $-10^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$                               |
| El LED indica "HHH"            | Temperatura dentro de la unidad superior a $50^{\circ}\text{C}$  | Utilice un ventilador eléctrico para enfriar o enfriar naturalmente para que se encuentre a temperatura ambiente |
| El LED indica "EE0"            | Defecto del sensor   | Enviarlo departamento de mantenimiento   |
| El pan sale parcialmente crudo | El pan es crudo  | Utilizar menos agua o la temperatura del agua es demasiado alta  |
|                                | Las medidas de los ingredientes es incorrecta                    | Consulte las recetas recomendadas  |

# AICOK

