

AICOK

Máquina de pan 19 Función

MBF-013



Lea el manual completamente antes de usar el aparato y mantenga el manual de seguridad para futuras consultas.

PÁGINAS DE CONTENIDO:

1.PRECAUCIONES IMPORTANTES	-----03
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	---04-05
3.IDEAS-RÁPIDAS-PARA-HACER-PAN	-----05-06
4. INTRODUCCIÓN DEL PANEL DE CONTROL	----07-08
5. GUÍA DE OPERACIÓN	-----08-12
6. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESPECÍFICAS	-12-14
7. RECETAS RECOMENDADAS	-----14-20
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	-----20
9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	-----21
10. DIAGRAMA DEL CIRCUITO	-----21
11. SOLUCIÓN DEL PROBLEMA	-----21-22

1.PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

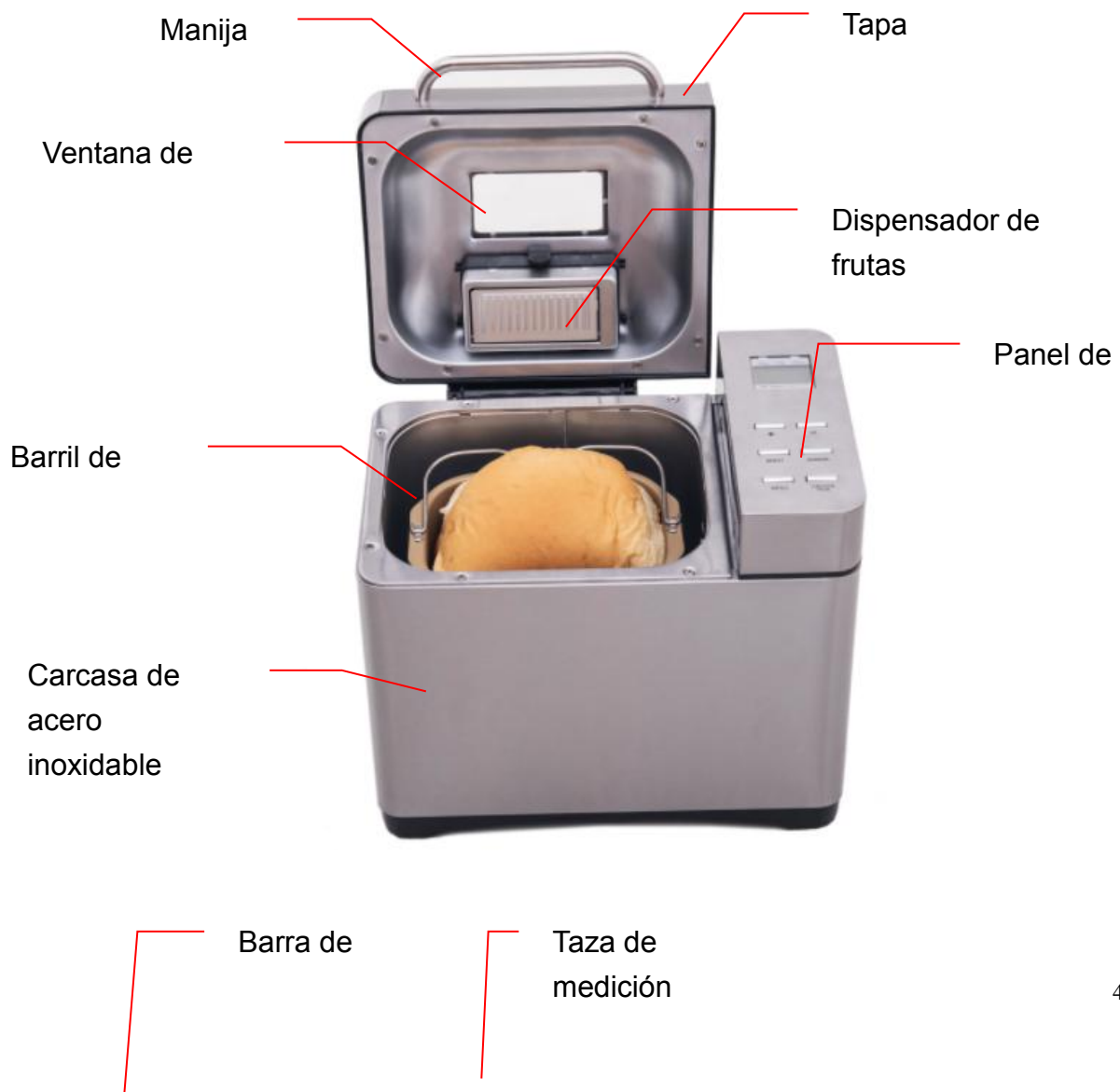
1. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden Los peligros involucrados. 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, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
4. PRECAUCIÓN: Superficies calientes. No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas, No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la 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 de la pared coincida con el indicado en la placa de características.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua u otro líquido.
9. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar las piezas, y antes de limpiar.
10. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un 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 de la máquina al hornear.
13. Nunca encienda el aparato sin colocar los ingredientes correctamente colocados en la sartén.
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.

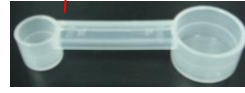
16. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
17. No opere la unidad sin que el sartén de pan esté colocado en la cámara para evitar dañar el aparato.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Indicador LCD controlado con microordenador
2. Fabricación automática de pan, Arroz pegajoso, Pastel, Amasadura, Mermelada, Hornada.
3. Selección de gustos múltiples, incluye pan dulce, pan francés, etc.
4. Dispensador automático de frutas

Partes del producto





Cuchara de
medición



Ganc

Explicación Sobre la Medición de la Taza

Taza de líquido (ver el gráfico de la derecha)

1. Cuando tome un poco de líquido con una taza transparente y trate de medir la cantidad deseada, coloque la taza de medir sobre la mesa plana a nivel de los ojos. Si la necesidad de agregar el huevo o la leche, usted tendría que mezclarlas en agua antes de leer la escala.
2. Medir el ingrediente sólido del polvo: sostenga el polvo sólido deseable con esta taza de medición transparente, sacudiendo ligeramente la taza para aplanar la superficie del polvo, y después lea la escala correcta. Por favor, no agite la taza por mucho tiempo o bruscamente, de lo contrario el polvo podría bajar a la escala inferior a la cantidad solicitada.

Consejos: una taza de harina de peso aproximado 160 g

Cuchara de Medición: Cucharitas y Gran Cucharas, utilizadas para medir material

Gancho: Se utiliza para sacar la barra agitadora del pan.

3. IDEALES-RÁPIDAS-PARA-HACER-PAN

Hacer el pan suave en 750g y medio Color:

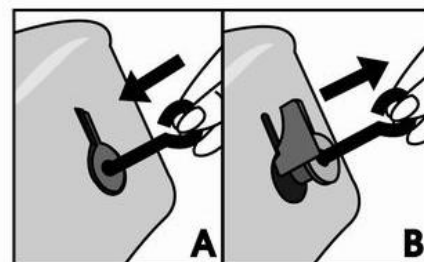
1. Limpie el barril del pan, la barra que agita, la taza de medición y la cuchara de medición.
2. Alinee el agujero oblongo en la varilla de agitación a la posición correspondiente del eje giratorio en el barril de pan y fije en la posición apropiada.
3. Como se recomienda el " Pan Suave" del Libro de Recetas, 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 el panadero de pan a la pantalla de salida se muestra el menú predeterminado de inmediato: 750g / color medio / pan suave
6. Pulse " Encendido / Apagado / Pausa" con un sonido del zumbador, la luz del indicador parpadea, y la máquina de pan comienza a amasar.
7. El pan se hace tan pronto como la cuenta regresiva ha terminado. En este momento, el programa inicia automáticamente "Mantener caliente".

8. Pulsando "Encendido / Apagado / Pausa" durante 3 segundos seguidos de un sonido de zumbador, "Mantener caliente" se detiene.
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 atascada en el pan cuando se saca. En este caso, use el accesorio de gancho como sigue.

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



Atención: la fabricación de pan anterior es la más fácil, no hay necesidad de utilizar "Menú", "Pan" y "Color". Consulte "Manual del usuario" para obtener más detalles.

4. INTRODUCCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. "MENÚ":

Cuando seleccione uno de los menús 1-19 mostrados en el panel de control, el indicador LCD mostrará el ajuste correspondiente:

- | | | |
|-------------------|---------------------|-----------------------------|
| 1—"Pan Suave" | 2—"Pan Dulce" | 3—"Masa Fermentada Natural" |
| 4—"Pan francés" | 5—"Pan integral" | 6—"Pan rápido" |
| 7—"Sin Azúcar" | 8—"Multigrain" | 9—"Pan Lechoso" |
| 10—"Pastel" | 11—"Pasta cruda" | 12—"Pasta de levadura" |
| 13—"Mermelada" | 14—"Hornear" | 15—"Yogur" |
| 16—"Sin gluten" | 17—"Arroz pegajoso" | 18—"Revolver" |
| 19—"Fermentación" | | |

2. **"Pan"**: Al establecer el estado, elija uno de 500g / 750g / 1000g como peso del pan. A excepción de 1 a 9, "pan" no se puede ajustar. Y tres opciones de peso 500g / 750g / 1000g.

3. **"COLOR"**: Seleccione el color del pan pulsando 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. **"ENCENDIDO / APAGADO / PAUSA"**: Pulse este botón para iniciar o detener el funcionamiento de la máquina de pan. Cuando el panadero comienza a trabajar, para evitar un contacto o colisión excepcional, este funcionamiento comenzará

Cuando pulse este botón durante 1 segundo hasta que escuche un sonido "Buzz", la unidad dejará de funcionar inmediatamente.

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

5. "++": Al ajustar el estado, cada vez que pulse 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 retardo y seguirá moviéndose así en círculo.

6. "--" : Al ajustar el estado, cada vez que pulse 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 retardo y continuaría moviéndose así en círculo.

7. El estado de trabajo incluye:

Reserva (si es necesario) - Precaliente - Amasar1 - Descansar - Rodar2 - Fermentar 1,2,3 - Hornear - Mantener caliente - Completo

8. Trabajando para ENCENDIDO / APAGADO / PAUSA

★ Esta máquina de pan (programa 1-9 y 11,12,16,17) tiene función de "Reserva", después de configurar su hora de reserva, haga clic en botón "ENCENDIDO / APAGADO / PAUSA", ":" , la cuenta atrás comienza. Si no desea una cita, haga clic en el botón "ENCENDIDO / APAGADO / PAUSA", ":" empieza a parpadear, la máquina de pan comienza a funcionar.

★ Programa 14, 15, 18, 19 sin la función de "Reserva", pero puede ser ajustado de acuerdo con su tiempo, ajuste el tiempo haga clic en "Encendido / Apagado / Pausa", la pantalla de tiempo deja de parpadear, haga clic en "Encendido / Apagado / Pausa", ":" Comenzar a parpadear, la máquina de pan empezar a trabajar.

★ Cuando esté a la mitad de la máquina de hacer pan o de la reserva, si desea pausar la máquina de pan, haga clic en el botón "Encendido/ Apagado/ Pausa" para escuchar

un pitido, la hora parpadea, el trabajo de tostadora suspendido; Si desea cancelar la pausa, haga clic de nuevo en el botón "Encendido / Apagado / Pausa". Si desea terminar la máquina, presione el botón " Encendido / Apagado / Pausa ", oirá un pitido, la pantalla LCD a su estado predeterminado, el trabajo de la máquina de pan se detuvo.

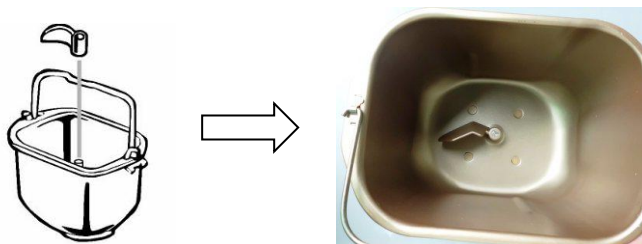
5. GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

Tenga cuidado antes de usarlo:

- ★ Compruebe el cable, el zócalo y la caja de fusibles en orden; Clasificación de carga es superior a 3A.
- ★ La máquina de pan debe estar conectada a tierra de forma segura. El cable de tierra y la línea cero deben separarse, evitando que se gira entre sí mediante un conector de tres clavijas.

Instrucción de la operación en la fabricación del pan:

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



A continuación, coloque el agujero medio de la barra de agitación en la posición correcta en el eje giratorio.

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



Asegure el polvo de la levadura para ser agregado encima de la harina y no mezcle el polvo de la levadura con el agua, el azúcar y la sal, si no, la activación de 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 encuentra un obstáculo con el cañón durante la presión hacia abajo, puede levantar el barril de nuevo y girar el eje en la parte inferior del cañón a otro ángulo.

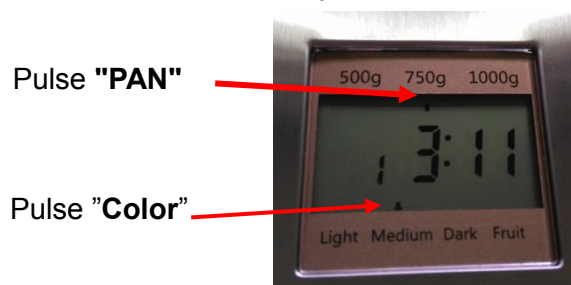
b) Después de colocar el barril en el recipiente, luego gire el barril en el sentido horario, el barril se fija.

4. Enchufe la máquina de pan al tomacorriente seguido de un sonido sonoro y el indicador muestra lo siguiente: el valor predeterminado después de la unidad de arranque es 750G / Color Medio / pan blando.

5. Seleccione su receta de pan

Pulse **"Menú"**: El número se moverá en círculo de 1-19. 1-9, 16 son recetas de pan.

6. Seleccione el color de su pan y pan.

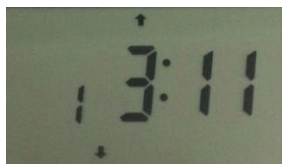


7. Ajuste el tiempo de "Reserva"

Si quieres hacer pan ahora, salta el paso actual.

Pulse "+"

Pulse "-"



Ajuste a su tiempo deseable
Consulte **"Función de reserva"** para
contar el tiempo de reserva

8. Comience la unidad y comience a hacer pan

Pulse **"ENCENDIDO / APATADO / PAUSA"**, comience a contar hacia atrás.

- ★ Después de encender la máquina de 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 **"Trigo Integral"** 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 regresiva es hasta 0:00, el sonido del zumbador será dado para notificar que el pan está hecho.

1. Mantenga caliente

2. Sin calor ① pulse **"Encendido / Apagado / Pausa"** durante 1 segundo
② retirar el enchufe del tomacorriente

10. Sacar 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 " Pastel "

Las operaciones en **pastel** son similares a cómo hacer el pan. Como ingredientes para hacer pasteles mencionados en el Libro de Recetas, puede seleccionar **"pastel"** y comenzar.

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

Instrucción de operación "Masa cruda"

Las operaciones en la pasta de amasar 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 Pan. Cuando "Amasar" está terminado, se emite un sonido de zumbador.

Instrucción de Operación "Masa de levadura"

Usted puede hacer la masa fermentada. Como ingredientes para amasar mencionados en el Libro de Recetas (sin sal, azúcar y leche en polvo) puede seleccionar "masa de levadura" y comenzar.

Pulse **"Menú"**, seleccione el programa 12, se trabaja la "masa de levadura", el tiempo predeterminado es de 1 hora y 24 minutos.

No se puede seleccionar **Color y Pan**. Cuando "Amasar" está terminado, se emite un sonido de zumbador.

Instrucción de Operación "Mermelada"

Usted puede hacer muchas mermeladas de fruta deliciosa con este fabricante de pan. En la confitura, usted tiene que preparar las frutas deseables como la naranja, la piña, la manzana y la fresa en la cantidad recomendada por el libro de la receta. En primer lugar, limpiar estas frutas y pelar y quitar los núcleos de ellos, cortándolos en las piezas en el tamaño de 3 CM, y luego con el mezclador de frutas apretón o romper individualmente, finalmente seleccionar algunos de ellos para mezclar según lo indicado por el libro de recetas. Cuando termine la preparación, pulse **" Mermelada "** para comenzar.

Pulse **"Menú"**, seleccione el programa 13, se trabaja la " Mermelada ", el tiempo predeterminado es de 1 hora y 5 minutos.

No se selecciona Color o Hora, cuando se completa la confección, se emite un sonido de zumbador. Saque el barril y deje que se enfríe, dejando atasco fuera del barril.

Atención: mantenga a los niños alejados del atasco que acaba de terminar en caso de quemadura.

Instrucción de Operación "Hornear"

Se trata de un rendimiento con un potente uso práctico. Una vez que ha aprendido cómo hacer pan, sólo puede utilizar **"Masa de levadura"** para controlar el tiempo de remoción y de levadura necesaria e incluso hacer o inventar muchos nuevos tipos de pan que amaba con **"Hornear"**.

Pulse **"Menú"**, seleccione el programa 14, se trabaja el **"Hornear"**, el tiempo predeterminado es de 10 minutos, se puede ajustar de 10 minutos a 1 hora 10 minutos.

Instrucción de Operación "Yogur"

Se trata de un rendimiento con un potente uso práctico. Puedes levantar la masa o hacer yogur, ron.

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.

Instrucción de Operación "Arroz pegajoso"

Utilice esta máquina de pan que usted puede hacer el arroz pegajoso también, sólo unos pocos pasos simples, usted puede hacer fácilmente arroz pegajoso de China delicioso y nutritivo.

Pulse **"Menú"**, seleccione el programa 17, es el trabajo **"Arroz pegajoso"**, el tiempo predeterminado es de 1 hora y 15 minutos.

Instrucción de operación " Salteado "

Esta función es principalmente a los cacahuetes, las sojas, las almendras y otras tuercas para salteado, humo fácil, y según la cantidad de frutas secadas y de la extensión de frita cocinada fácil, fijan el tiempo apropiado.

Pulse **"Menú"**, seleccione el programa 18, es el trabajo de " Salteado", el tiempo predeterminado es de 30 minutos. Se puede ajustar de 1 minuto a 2 horas.

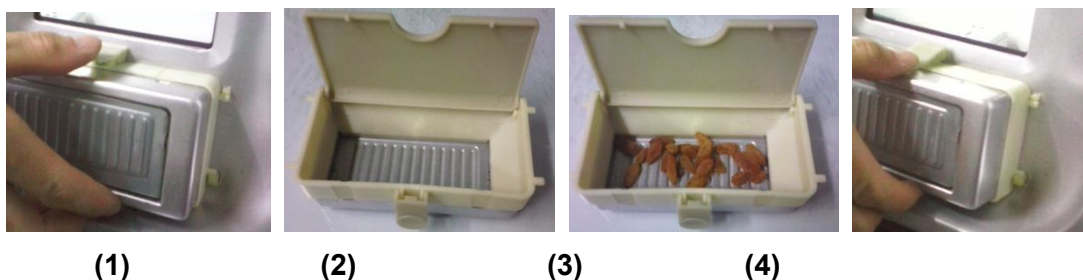
Operación de instrucción "Fermentación"

Este diseño único características para la función sola fermentación, específicamente para el usuario primero " Masa ", luego "Fermentación", luego "hornear" satisfacer las necesidades de los usuarios individuales.

Presione "**Menú**", seleccione el programa 19, se trabaja la "**Fermentación**", el tiempo predeterminado es de 30 minutos. Se puede ajustar de 10 minutos a 4 horas.

Instrucción de operación del "Dispensador automático de frutas"

- a) Abra la tapa, saque la caja de la fruta, pulse el mango de la caja de la fruta y levante para quitar la caja de la fruta. (Ref. Imagen 1)
- b) Abra la caja (Ref. Imagen 2)
- c) Agregue el material de la fruta (cantidad haga un pan), después cierre la cubierta. (Ref. Imagen 3)
- d) Coloque los dos pilares en la parte inferior del soporte de la caja, empuje el mango de la caja de la fruta hasta que encaje en la tapa. (Ref. Imagen 4)



6. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESPECÍFICAS

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. Ajuste el tiempo de reserva: Presione "+" y "-", ajuste la hora, después de ajustar la hora, presione el botón "Inicio". 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.

Consejos de la función de reserva

- 1) Cuando el uso reserva función, no ponga huevos, huevos se ve mal mucho tiempo,

va a afectar el sabor del pan.

2) Cubrió la levadura con harina, para mantener la actividad de la levadura.

Sonido del zumbador

- (1) Se escucha un zumbido cuando se conecta la electricidad.
- (2) Se emite un sonido de zumbador cuando **Pan, Color, Menú o Configuración de hora** se pulse.
- (3) Se emite un zumbador cuando active el interruptor "**Encendido / Apagado**".
- (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 cuando "**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 la electricidad: después de iniciar la máquina de pan, si una electricidad ocasional 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 anteriormente:

Tiempo real de trabajo = Tiempo de desconexión de la electricidad + Tiempo de trabajo original establecido anteriormente.

(2) Si la duración de la desconexión de la electricidad es de más de 15 minutos, la máquina de pan no puede continuar el tiempo de trabajo anterior.

Mantener caliente

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

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

- ★ O pulse directamente Encendido / Apagado / Pausa "durante 3 segundos hasta que se emita un sonido de zumbador y luego se cierra" Mantener caliente ".

Dispensador automático de frutas

Cuál es la función? Cuando la máquina de pan está trabajando, tiene esta función, el programa que ha establecido el material de la fruta puede arrojar en la bandeja de pan en el momento adecuado.

7. RECETAS RECOMENDADAS

1. Suave

Material	500g	750g	1000g
Agua	160ml	240ml	290ml
Mantequilla	2Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2Cucharitas	1/2Cucharitas	1 Cucharita
Azúcar	1Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas
Leche en polvo	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas	5Gran Cucharas
Harina	300g	400g	475g
Polvo de levadura	1Cucharita	1Cucharita	1Cucharita

2. Dulce

Material	500g	750g	1000g
Agua	160ml	240ml	310ml
Mantequilla	2Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2 Cucharitas	1/2Cucharitas	1/2 Cucharitas
Azúcar	4Gran Cucharas	6Gran Cucharas	6Gran Cucharas
Leche en polvo	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas	4Gran Cucharas
Harina	300g	400g	500g
Polvo de levadura	1 Cucharita	1Cucharita	1Cucharita

3. Levadura natural

Material	500g	750g	1000g
Agua	160ml	200ml	240ml
Azúcar	1Gran Cucharas	1Gran Cucharas	2Gran Cucharas
Leche en polvo	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas	4Gran Cucharas
Mantequilla	1Gran Cucharas	1Gran Cucharas	2Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2Cucharitas	3/4Cucharitas	1 Cucharita

Harina	275g	350g	400g
Polvo de levadura	1/3Cucharitas	1/3Cucharitas	1/3Cucharitas

4. Francés

Material	500g	750g	1000g
Agua	200ml	260ml	320ml
Mantequilla	2Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2Cucharitas	1/2Cucharitas	1/2Cucharitas
Leche en polvo	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas	4Gran Cucharas
Harina	300g	400g	500g
Polvo de levadura	1Cucharita	1Cucharita	1+1/4Cucharitas

5. Trigo Integral

Material	500g	750g	1000g
Agua	210ml	280ml	340ml
Mantequilla	2Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2Cucharitas	1Cucharita	1+1/2 Cucharitas
Harina	150g	200g	250g
Harina de trigo integral	150g	200g	250g
Azúcar	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas	4Gran Cucharas
Polvo de levadura	1Cucharita	1+1/4Cucharitas	1+1/2Cucharitas

6. Rápido

Material	500g	750g	1000g
Agua (40-50 °C)	180ml	240ml	300ml
Mantequilla	2Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2Cucharitas	1/2Cucharitas	1/2Cucharitas
Harina	280g	375g	450g
Azúcar	1Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas
Leche en polvo	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas	4Gran Cucharas
Polvo de levadura	2Cucharitas	3Cucharitas	4Cucharitas

7. Sin azúcar

Material	500g	750g	1000g
Agua	120ml	180ml	240ml
Mantequilla	2Gran Cucharas	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas

Sal de mesa	3/4Cucharitas	1Cucharita	1+1/4Cucharitas
Harina	280g	375g	450g
Huevo	uno	uno	uno
Xilitol	3Gran Cucharas	4Gran Cucharas	5Gran Cucharas
Leche en polvo	2Gran Cucharas	3Gran Cucharas	4Gran Cucharas
Polvo de levadura	1Cucharita	1Cucharita	1Cucharita

8. Pan multigrano

Material	500g	750g	1000g
Agua	120ml	170ml	210ml
Mantequilla	2 Gran Cucharas	2 Gran Cucharas	3 Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2Cucharitas	3/4Cucharitas	1Cucharita
Harina de trigo integral	50g	75g	100g
Harina de avena	50g	75g	100g
Harina	200g	250g	300g
Huevo	uno	uno	uno
Polvo de levadura	1 Cucharita	1 Cucharita	1 Cucharita

9. Pan lechoso

Material	500g	750g	1000g
Leche	120ml	180ml	240ml
Mantequilla	2 Gran Cucharas	2 Gran Cucharas	3 Gran Cucharas
Azúcar	2 Gran Cucharas	3 Gran Cucharas	4 Gran Cucharas
Harina	280g	375g	450g
sal	1/2 Cucharitas	3/4 Cucharitas	1 Cucharita
Huevo	uno	uno	uno
Leche en polvo	2 Gran Cucharas	3 Gran Cucharas	5 Gran Cucharas
Polvo de levadura	1 Cucharitas	1 Cucharita	1 Cucharita

10. Pastel

Material	
Huevo	4 pcs
Mantequilla	100g
Azúcar	150g
Pastel de harina (harina débil)	380g
Sal de mesa	1 Cucharita

Soda en polvo	3.5g
---------------	------

11. Masa cruda

Material	
Agua	280ml
Mantequilla	2 Gran Cucharas
▲Huevo	2pcs
▲Sal de mesa	1+1/3 Cucharitas
▲Azúcar	1 Gran Cuchara
Harina	4 Tazas
P.D. Seleccione las recetas marcadas "▲" según sus necesidades	

12. Masa de Levadura

Material	
Agua	240ml
Mantequilla	2 Gran Cucharas
Sal de mesa	1+1/2 Cucharitas
Azúcar	1 Gran Cucharas
Harina	3 Tazas
Polvo de levadura	1+1/2 Cucharitas

13. Mermelada

Material	
Naranja	600g
Azúcar	300g
Gelatina o Pudding en polvo	50g

15. Yogur

Material	
Leche	350ml
Yogur	50ml
Azúcar	3 Gran Cucharas

16. Sin gluten

Material	500g	750g	1000g
-----------------	-------------	-------------	--------------

Agua	120ml	180ml	240ml
Azúcar	2.5 Gran Cucharas	3 Gran Cucharas	3.5 Gran Cucharas
Sal de mesa	1/2 Cucharitas	1 Cucharita	1.5 Cucharitas
Aceite vegetal	2 Gran Cucharas	2.5 Gran Cucharas	3 Gran Cucharas
Harina sin gluten	140g	210g	280g
Harina de maíz	140g	210g	280g
Polvo de levadura	1 Cucharitas	1 1/4 Cucharitas	1 1/2 Cucharitas

17. Arroz pegajoso

Material	
Arroz glutinoso	250g
Agua o leche	275ml

Consejos:

- 1 El arroz glutinoso debe sumergirse en el agua más de 30 minutos.
- 2 De acuerdo con el gusto individual, puede aumentar el azúcar, nueces etc..

18. Salteado

Maní	haba de soja
500g	400g
30 minutos	30 minutos

Esta función es principalmente a sofreír los cacahuets, soja, almendras y otros frutos secos. De acuerdo a la cantidad de frutos secos, establecer el momento adecuado.

Usted puede utilizar por si mismo.

19. Fermentación

Estas características de diseño únicas para la función de fermentación solamente.

Paso 1 usó el programa 11 "masa cruda", después de terminar, hacer la personalidad afilada a mano, (por ejemplo: bolas de masa hervida en China)

Paso 2 usó el programa 19 "fermentación";

Paso 3 usó el programa 14 "cocción";

Consejos: se utiliza para alguien sabe mucho de la máquina de pan sólo. Hacer algo de diferencia de alimentos fuerte.

Precauciones en la receta del pan

Harina

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 Bola de Masa Hervida (Fideos)".

Polvo de levadura

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 elevarse al nivel de una taza completa, de lo contrario, por favor, compre nueva levadura en polvo en caso de hacer pan malo.

Relación de mezcla de agua y harina

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



① Cuando demasiada agua se añade, la masa será tan suave que no puede ser redondeado y incluso llegar a ser pegajoso. Si es así, el pan hecho sería muy duro y con un piso o superficie rugosa y una textura con grandes poros, sin elasticidad. El buen pan debe estar medio redondeado.

5 minutos después de la adición de agua la masa aún está húmeda y pegajosa, por favor seguir para añadir una o dos cucharadas grandes de harina y amasar la masa hasta que el contenido de agua de la pasta es apropiado.

② Si el agua añadida es falta, después de 5 minutos la mezcla puedes encontrar la harina seca fue dejado en el fondo del barril y la masa no se fija a una forma redonda. La masa sería con un piso o superficie rugosa, sin elasticidad. Si es así, el pan sería también muy duro y tienen una textura densa y poros.

5 minutos después de la adición de agua de la pasta se seca demasiado, seguir para añadir una cuchara grande de agua y amasar la masa hasta que el contenido de agua de la pasta es apropiado.

Otras Recetas

El azúcar y los huevos harán el pan más colorido. Añádalos a la cantidad recomendada por el Libro de Recetas. Añadirlos libremente para traer un color pesado e incluso quemará el pan, e incluso finalmente el resultado en parar el trabajar de antemano para evitar la quemada del 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 agitación rob es atrapada por barril y no se desprende, se puede verter una cantidad apropiada de agua para empinarse durante un tiempo y luego tomar Rod de agitación fuera.
3. Si no usa la unidad durante mucho tiempo, debe limpiar los accesorios completos y dejar que se enfríen y almacenarlos en barril.

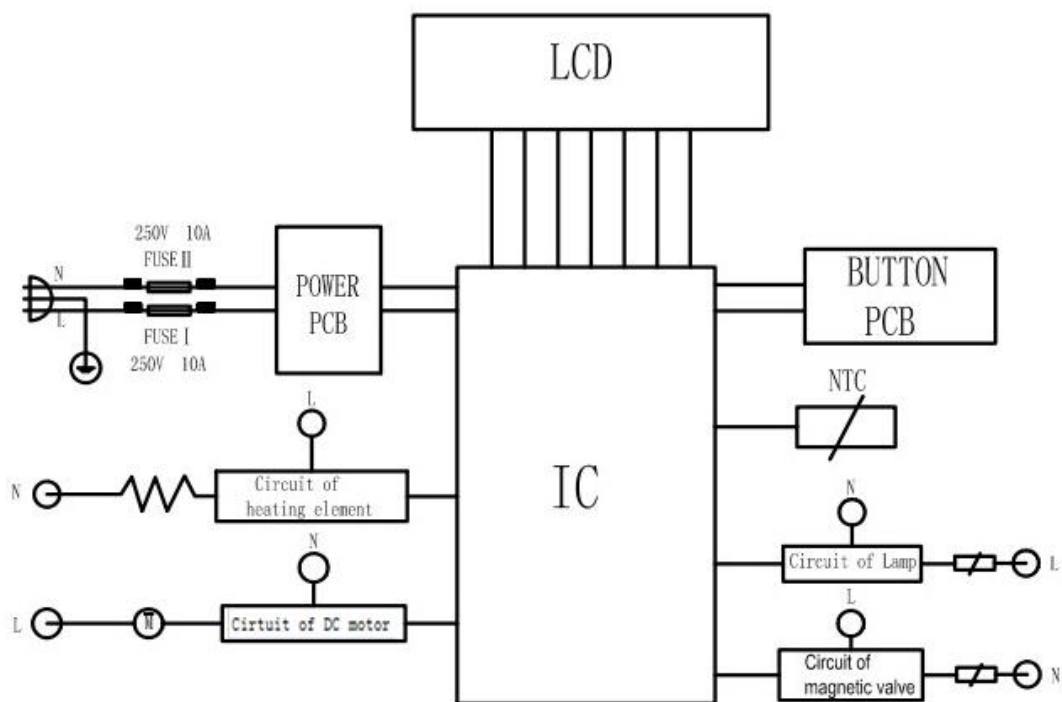
Ambiente para su uso

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

9. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Ítem No.	MBF-013
Voltaje nominal	220-240V~50Hz
Potencia nominal	650W
Capacidad nominal	1000g

10. DIAGRAMA DE CIRCUITO



Fuse II	Fusible II
Power PCB	Potencia PCB
Button PCB	Botón PCB

Fuse I	Fusible I
Circuit of heating element	Circuito del elemento calefactor
Circuit of DC motor	Circuito del motor CC
Circuit of lamp	Circuito de lámpara
Circuit of magnetic valve	Circuito de la válvula magnética

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMA

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
La máquina de pan no mezcla la harina ni funciona	Compruebe si el enchufe en el tomacorriente	Pulse "Encendido / Apagado" y la máquina de pan comienza a trabajar
	Compruebe si la operación está retrasada	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 de alambre 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 °C	Utilice la unidad bajo el ambiente a -10 °C ~ 40 °C
El LED indica "HHH"	Temperatura dentro de la unidad superior a 50 °C	Utilice un ventilador eléctrico para enfriar o enfriar naturalmente para que se encuentre a temperatura ambiente
El LED indica "EE0" o "EE1"	Defecto con sensor	Enviar al Departamento de Mantenimiento
El pan es en parte crudo	El pan es crudo	Reducir agua o la temperatura del agua es alta
	La tasa de material es incorrecta	Consulte las recetas recomendadas

AICOK



Esenciales del hogar vivos cómodos

Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd.

Booth No.3H012, Trading Plaza, No.5, Huanan city,
Pinghu Street, Longgang District, Shenzhen, China

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

Página web: www.aicok.cc

Hecho en China