Kitchen in the box

Bread Machine

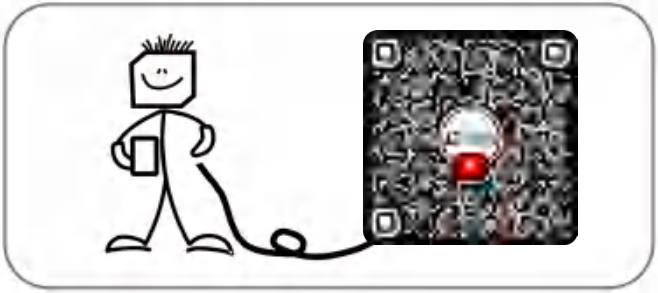


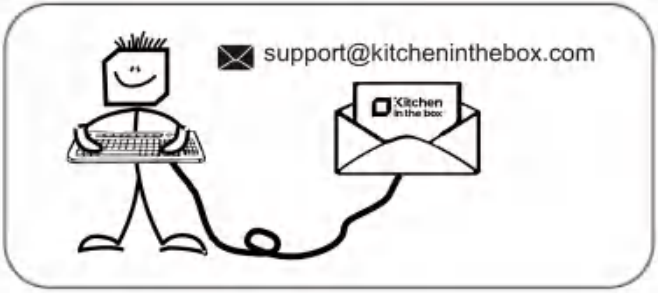
Instruction Manual

Read all instructions thoroughly before using and save it for future reference

ENGLISH







CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS 1

PART 1 FUNCTIONS AND OPERATIONS 3

- PRODUCT FEATURES 3
- PANEL AND FUNCTIONS 5
- PAY ATTENTION(BEFORE USE) 8
- OPERATING GUIDE 11
- SPECIAL FUNCTION 18
- CLEANING AND MAINTENANCE 21

PART 2 TROUBLESHOOTING 24

- WARNING DISPLAY 24
- OPERATION PROBLEMS & SOLUTIONS 26
- BAKING TIPS 35

PART 3 INGREDIENTS AND RECIPES 53

- INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS 54
- RECIPES RECOMMENDED 57

WARRANTY AND SERVICE 62

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read all the instructions before using this applicant:

1. Before using, check that the wall outlet voltage corresponds to that shown on the rating plate. The rating voltage is 220V-240V.



2. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after it malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or housing in water or any other liquid.
4. Do not let the cord hang over the edge of a table or hot surface.
5. Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
6. Keep the machine away from the hot surfaces.
7. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or heated oven.
8. Do not touch the machine's moving or spinning parts when baking.
9. Do not switch on the appliance without correctly placing the bread pan filled with ingredients.
10. Do not tap the bread pan when you remove it from the machine, as this may cause damage.
11. Metal foils or other materials should not be placed in the bread maker as this could cause a fire or short circuit.
12. This appliance can be used by children aged eight years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience

. and knowledge if given supervision or instruction concerning using the appliance safely and understanding the hazards. Children shall not play with the appliance and shall not do cleaning and user maintenance unless they are older than eight and supervised. Keep the appliance and cord out of reach of children under

13. Do not cover the bread maker with a towel or any other material, as heat and steam must be able to escape freely. If it is covered or comes into contact with combustible material, a fire can be caused.
14. Do not operate the appliance for other than its intended use.
15. Always use the appliance on a secure and dry surface.
16. Do not use outdoors.
17. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well-earthed.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:
    - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
    - Farm houses;
    - By clients in hotels, motels, and other residential-type environments;
    - Bed and breakfast type environments.
19. The appliance is not intended to be operated utilizing an external timer or separate remote-control system.
20. Do not operate the unit without a bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

FUNCTIONS AND OPERATIONS

- PRODUCT FEATURES
- CONTROL PANEL AND BUTTONS
- PAY ATTENTION (BEFORE USE)
- OPERATING GUIDE
- SPECIAL FUNCTIONS
- CLEANING AND MAINTENANCE

PRODUCT FEATURES



1. Non-stick bread pan

Used for kneading, fermenting, baking and holding dough.



2. Measuring cup

① Measure liquid ingredients.

② Measure powder ingredients.

③ One cup of flour weighs approximately 140g.



3. Measuring spoon

Tsp and tbsp are used for measuring salt, sugar, butter, dry yeast, etc.

4. Hook

Used for taking the kneading paddle out of bread



5. Kneading blade

Used for kneading and stirring



6. Ingredient pan

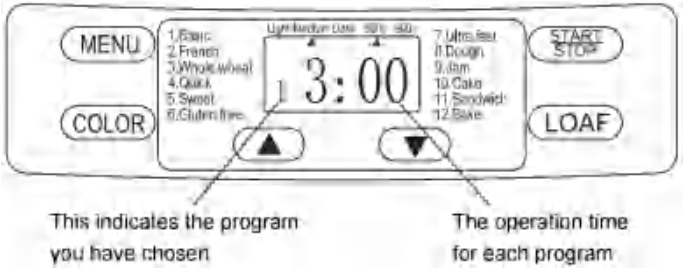
Used to hold ingredients that will be added during the baking process, such as dry fruit, nuts, etc.



Tip: You will only receive the parts shown on the PRODUCT FEATURE page. If you need other tools in the process of bread making, please prepare them yourself.

FUNCTIONS AND OPERATIONS

PANEL AND FUNCTIONS



1. Menu

It is used to set different programs. The program will vary each time it is pressed (accompanied by a short beep). Press the button continuously; the 12 menus will be cycled to show on the LCD.



Tip: Please refer to the detailed operation table and recipes which are attached to Part 3.

2. Color

Press this button to select your desired color for the crust, **LIGHT**, **MEDIUM**, or **DARK**.

*Tip: This button does NOT apply to the programs **Dough** and **Jam**.*

3. Loaf

Press this button to select the loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary depending on the loaf sizes.

Tip: This button does NOT apply to the Quick, Dough, Jam, Cake, and Bake programs.

4. ▲▼

Used to increase or decrease time.





5. Start/Stop

① To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard, and the two dots in the LCD begin to flash; the working light illuminates, and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun. This feature will help prevent any unintentional disruption to the program's operation.



② To stop the program/unlock or reset the machine, press the START/STOP button for approximately 2 seconds. Then, a beep will be heard.



Tip: If buttons fail, you can reset the machine. If the reset also fails, please contact us for after-sale service.

③ To pause the program, press the **START/STOP** button once to interrupt at any time. The setting will be memorized, and the working time will be flashed on the LCD.



FUNCTIONS AND OPERATIONS

PAY ATTENTION (BEFORE USE)

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.

2. Clean all the parts according to the latter section, “CLEANING AND MAINTENANCE.”

3. Connect the power supply correctly. Check that the voltage of the wall outlet corresponds to that shown on the rating plate. The rating voltage is 220V-240V.





4. When the power supply is connected, there will be a beep, and “3:00” appears in the display after a short time. But the dots between the “3” and “00” don’t flash con- stantly. The arrow points to 900g and MEDIUM. It is the default setting.



Tips:
a. After the power supply is connected, the machine is in a standby state, and there is no need to press the START/STOP button to switch it on. Press the START/STOP button until all settings are selected.
*b. If the machine is **NOT** in the default setting after the power is connected or a wrong program/setting is selected and the machine has already started to work , **press the START/STOP button for 2 seconds to reset the machine**. Then, you can select a new program.*



5. Ingredients measurement and sequence

① Liquid ingredients: Water, fresh milk, milk powder solution, etc. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

Tips:
a. When measuring cooking oil or other ingredients, ensure the measuring cup is thoroughly cleaned and free of residue.
b. If you need to add eggs as an ingredient, mix them into liquid before reading the scale.



c. When measuring small amounts of liquid ingredients, use a measuring spoon and flatten the surface if the liquid is slightly sticky.

② Dry ingredients: flour, milk powder, etc. Shake the cup lightly to flatten the surface of the powder, and then read the correct scale horizontally.

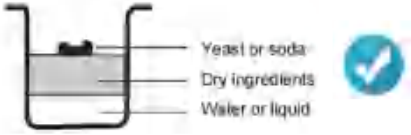


Tips:
a. Do not shake the cup for long or sharply; otherwise, the powder might descend to a scale lower than the requested amount.
b.To accurately measure small amounts of dry ingredients, use a measuring spoon and ensure the surface is level.

c.One cup of flour weighs approximately 140g.



③ Typically, liquid ingredients like water should be added first, followed by sugar, salt, and flour. Yeast or baking powder is usually added as the final ingredient.

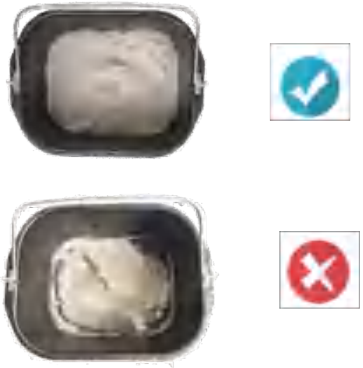


Tips:
a.The liquid should not wholly soak the flour.

Tips:
a.The liquid should not wholly soak the flour.



b. The yeast should only be placed on dry flour. With your finger, make a small indentation in the middle of the flour. Add yeast to the indentation, making sure it does not come into direct contact with the liquid ingredients or salt.



c. When using the delay function for an extended period, avoid adding perishable ingredients such as eggs, fresh milk, or fruits.



④ Before operation, put the dry fruit/nuts in the ingredient pan, then they will be added into the bread automatically when making bread.

6. Environment

The suggested room temperature is between 15 ℃ and 34℃ .

7. Steam

Steam may escape through the vent slits during baking. This is normal.

8. Sound

When the machine is running normally, it will make a specific sound. If the sound is louder than normal, please go to the TROUBLESHOOTING part and find a solution.

FUNCTIONS AND OPERATIONS

OPERATING GUIDE

1. Install the ingredient pan which can automatically feed dry fruit/nuts.



How to assemble: Hold the ingredient pan with one hand, move the black switch outward with another hand, and press the pan downward. After installation, release your hands.



How to disassemble: Hold the ingredient pan with one hand, move the black switch outword with another hand, and then take the pan up. Finally, release your hands.



Tips:
a.After the installation is completed, please carefully check whether it was successful, that is, whether there is no gap between the ingredient box and the machine.



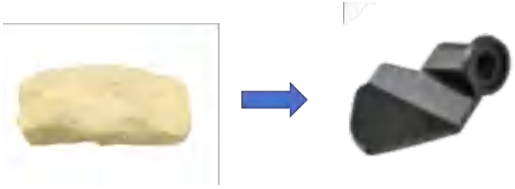


b. Whether or not the ingredient pan is used, it must be installed.
c. The machine will automatically feed ingredients. When feeding, the machine will hum for about 2 seconds. It is normal.

2. Insert the kneading paddle onto the drive shaft successfully.



Tips:
a. It is recommended that the hole be filled with heat-resisting margarine before the kneaders are placed, which prevents the dough from sticking below them and allows the kneaders to be easily removed from the bread.



b. Please check whether the kneading paddle was installed successfully.

How to confirm: If the installation is successful, the joint between the kneading paddle and the base is flat without protrusion, and the kneading paddle will not shake casually.



3. Measure and place ingredients into the bread pan.

Tips:
a. Please carefully read the "Ingredients measurement and sequence" part in PAY ATTENTION (BEFORE USE). A rubber spatula is essential for mixing to prevent flour clumps.
b. The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.





4. Place the bread pan in position and turn it clockwise until it clicks into place.

A click will be heard.



5. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.



Tips:
a. The rating voltage is 220V-240V. Please check before use.



b. After the power supply is connected, the machine is in a standby state, and there is no need to press the START/STOP button to switch it on. Press the START/STOP button until all settings are selected.
*c. If the machine is not in the default setting after the power is connected, **press the START/STOP button for 2 seconds to reset it**. Then, you can select a new program. If the reset fails, please contact us for after-sale service.*



6. Press the MENU button until your desired program is selected.



7. Press the LOAF button to select the desired size (600g or 900g).



8. Press the COLOR button to select the desired crust color.



Tip: The suggested button sequence is MENU, LOAF, and COLOR, as different programs and loaf sizes correspond to different baking times.

9. Set the delay time by pressing ▲▼ button.

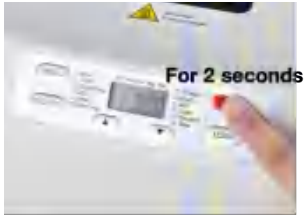


Tips:
a. This step can be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
*b. For the **Baking** function, this button can freely select the baking time (10 to 60 minutes).*

10. Press the START/STOP button to start the machine.



Tips:
a. Please ensure that before you press the START/STOP button, all settings you want (MENU, COLOR, LOAF) are correct.
b. If the wrong program or setting is selected and the machine starts, press the START/STOP button again for 2 seconds. After you hear a beep, you can press other buttons to select the correct program again.



c. Some programs enter a fermentation state with no sound after kneading is complete. This is normal. Please do not press the START/STOP button or turn off the power.



11. For the Basic, French, Whole Wheat, Quick, Sweet, Ultra Fast, Cake, and Sandwich programs, the machine will hum for approximately 2 seconds during the automatic ingredient feeding process.



12. After the process is complete, you will hear 10 beeps. You can press the START/STOP button for about 2 seconds to stop the machine, or it will keep warm for 1 hour.



Tips:
a. The machine will keep the bread warm for 1 hour after baking. When you're ready to take the bread out of the pan, press the START/STOP button for 2 seconds to exit this program.



b. Please wait to run a new program after the previous one has ended, as the temperature is very high and may affect the new bread-making program.

13. Open the lid. Turn the pan anti-clockwise, and gently pull the bread pan straight up and out from the machine.



Tip: Oven mitts are always needed during this step. Grasp the bread pan handle firmly as you pull it out.



14. Use a non-stick tool to gently loosen the bread's sides from the pan.

Tip: The bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and ware oven mitts.



15. Turn the bread pan upside down on a clean cooking surface and gently shake it until the bread falls out onto the rack.



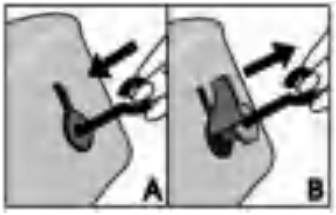
16. Gently fall the bread from the bread pan and let it cool to room temperature before slicing.



Cool to a suitable temperature.

Tip: Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading paddle hidden on the bottom. The loaf is hot. Please always use oven mitts to remove the kneading paddle.

A. Insert the hook in the axis of the kneading paddle.
B. Pull gently and then release the kneading paddle.



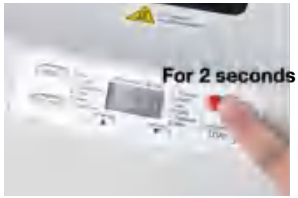
FUNCTIONS AND OPERATIONS

SPECIAL FUNCTIONS

1. Memory Function

If the power supply breaks off during bread making, the process will continue automatically within 10 minutes, even without pressing the START/STOP button. If the break time exceeds 10 minutes, the memory program cannot be kept, and the bread machine must be restarted.

Tip:
If you want to exit the memory function, please do not stop the machine by turning off the power. Just ***press the "START/STOP"button again for 2 seconds****. After a beep is heard, you can push other buttons to re-select the program you desire.*

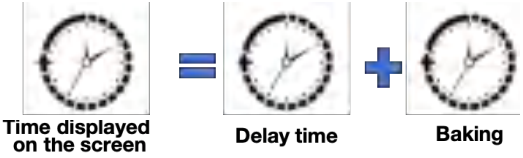


2. Delay Function

Before starting, you must select the program, browning level, and dough size, then press ▲▼ to increase or decrease the delay time in 10-minute increments. The maximum delay time is **13 hours**.



Tips:
a. The total duration of one program includes the baking time and delay time; that is, the duration you set is equal to delay time plus baking time.



b. This button is ***NOT*** *applicable for the programs* ***Ultra Fast****,* ***Jam****, and* ***Bake****.*

c. Do not use easily perishable ingredients, such as eggs, fresh milk, fruits, etc.



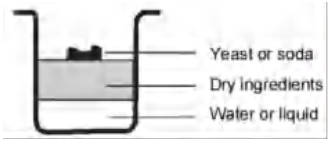
3. Quick Program

For the Quick program, a 900g dough can be baked within 2h10 minutes.

For the Ultra-Fast program, a 600g dough can be baked within 59 minutes, and a 900g dough can be baked within 1h9 minutes.



Tips:
a. Hot water should be between 48°C and 50°C when used as a liquid ingredient.
b. Add ingredients to the bread pan in the order mentioned in the recipe. Usually, water or liquid substances should be added first, followed by sugar, salt, and flour; yeast or baking powder should always be added as the last ingredient.





c. A cooking thermometer is critical for measuring temperature.

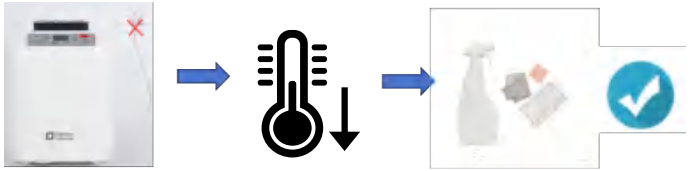


d. The bread is a little denser in texture.

FUNCTIONS AND OPERATIONS

CLEANING AND MAINTENANCE

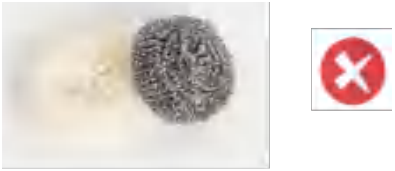
1. Disconnect the machine from the power and let it cool down before cleaning.



2. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth.



Tips:
a. Do not use sharp or abrasive agents to protect the non-stick coating.



b. Make sure to dry the pan completely before installing it and continuing to use it.



c. The bread pan is dishwasher-safe components.



3. Kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from the axle, you can

a. fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes.





Soak for 30 min



b. gently wipe the paddle with a damp cotton cloth.

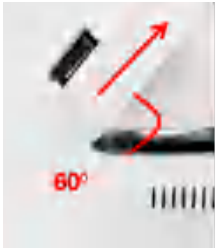


Tip: The kneading paddles are dishwasher-safe components.

4. Lid and window: Clean the inside and outside of the lid with a slightly damp cloth.



Tips:
a. We suggest wiping the lid with a damp cloth instead of disassembling. If needed, you can follow the steps below to disassemble it.
***How to disassemble**: Open the lid, make the machine form an angle (about 60 degrees), and pull it obliquely upwards.*



***How to assemble**: Align the lid with the buckle on the machine at an angle (about 60 degrees) and press it diagonally downward.*

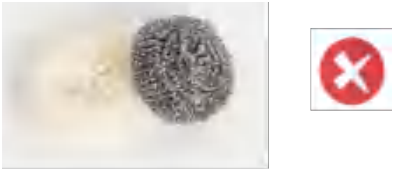


b. After cleaning, please ensure the water is completely air-dried before proceeding with the installation and usage.

5. Housing: Gently wipe the outer surface of the housing with a wet cloth.



Tips:
a. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface.



b. Never immerse the housing in the water for cleaning.



c. Under normal circumstances, there will be no food left on the inner wall of the housing or the heating tube. If food residue is found (possibly due to fermentation problems, resulting in the overflow of dough), please wipe it with a damp cloth and dry it after the machine is completely cooled.

6. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that

a. it has completely cooled down.

b. it is clean and dry.

c. the spoon and the kneading paddle are put in the drawer, and the lid is closed.

TROUBLESHOOTING

- WARNING DISPLAY
- OPERATION PROBLEMS & SOLUTIONS
- BAKING TIPS

WARNING DISPLAY

1. The display shows “HHH” (accompanied by 5 beep sounds) after the program starts.

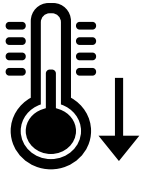
Reason:

The temperature inside is still too high.

Solution:

Press the START/STOP button, open the lid, and allow the machine to cool down for 10 to 20 minutes.







2. The display shows “LLL” (accompanied by 5 beep sounds) after pressing the START/STOP button (except the program BAKE).

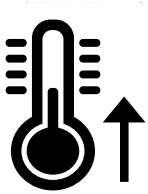
Reason:

The temperature inside is too low.

Solution:

Stop by pressing the START/STOP button, open the lid, and allow the bread maker to sit at room temperature for 10 to 20 minutes before using it.







3. The display shows “EE0” after you have pressed the START/STOP button.

Reason:

The temperature sensor is disconnected.

Solution:

Please check the sensor carefully with an authorized expert.



TROUBLESHOOTING

OPERATION PROBLEMS & SOLUTIONS

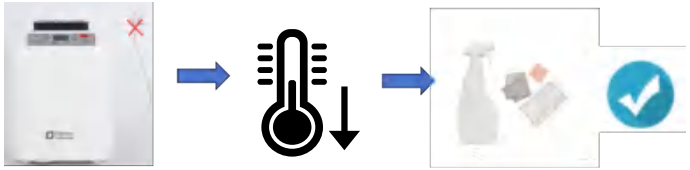
1. Smoke comes out of the baking compartment or the vents.

Reason:

The ingredients stick to the baking compartment or outside the baking pan.

Solution:

Unplug the appliance and clean the baking pan and compartment.



2. The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.

Reason:

The bread stays in the pan too long after baking and warming.

Solution:

Take the bread out of the bread pan before the warming function is over.



3. It is not easy to take the bread out of the baking pan.

Reason:

The bottom of the loaf is stuck to the kneading paddle.

Solution:

Clean the kneading paddle and shafts after the baking programs.



Tip: If needed, fill the baking pan with warm water for 30 minutes. This will make it easy to remove and clean the kneading paddle.

4. Flour deposits on the bread crust.

Reason:

The flour is not kneaded well on the sides during kneading.

Solution:

Check whether the kneading paddle is installed correctly.



Tip: If the installation is successful, the joint between the kneading paddle and the base should be flat without any protrusion, and the kneading paddle should not shake loosely.



5. The ingredients are not mixed, or the bread is not baked correctly.

Reason:

① Incorrect program setting

Solution:

Check the selected menu and other settings.



② The START/STOP button is touched while the machine is working.

Solution:

Do not use the original ingredients, and start over again. Once the machine has started operating, please refrain from pressing the START/STOP button again.



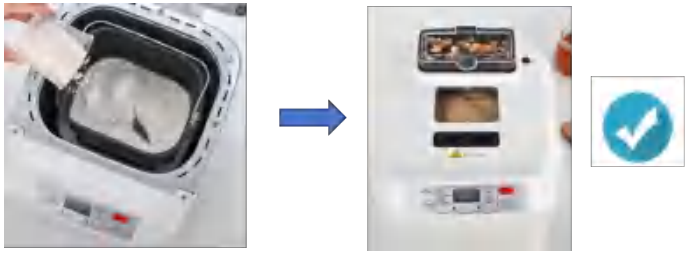
③ The lid is opened several times while the machine is working.

Solution:
Avoid opening the lid frequently unless it is necessary, such as when adding ingredients.



④ Long blackout happens while the machine is working.

Solution:
Do not use the original ingredients, and start over again.



⑤ The rotation of the kneading paddle is blocked.

Solution:

a. Ensure the kneading paddle is not obstructed by grains. Pull out the baking pan and check if the drivers turn.

b. If this is not the case, send the appliance to the customer service.



6. It does not knead dough properly and makes noises.

Reason:

The bread pan and kneading paddle are not installed correctly.

Solution:

Please install them according to the OPERATION GUIDE part.



7. The setting you want cannot be selected, or the button fails.

Reason:
① Wrong order of pressing buttons

Solution:
a. Please ensure all the settings you want (MENU, COLOR, LOAF) are correct before pressing the START/STOP button. The suggested button sequence is MENU, LOAF, COLOR, STAR/STOP.

b. If a wrong program/setting is selected and the machine starts to work, **press the STAR/STOP button again for 2 seconds**. After hearing a beep, you can press other buttons to select the correct program again.



② There is something wrong with the button.

Solution:
Please contact us if the buttons do not work after following the sequence.



8. The baking time cannot be increased or decreased when you press ▲▼.

Reason:

① The displayed time has reached the maximum/minimum time specified by the selected program.

Solution:

a. Please read the “RECIPES RECOMMENDED” part, which shows the total duration of each program.

b. Please try to increase and decrease time in reverse.



② There is something wrong with the button.

Solution:

Please contact us if you press the buttons as instructed in ① , and they still do not work.



9. In the process of making bread, after kneading for a period of time, the kneading stops, and the machine does not respond, such as baking.

Reason:

① The dough is fermenting and will work typically after fermentation.

Solution:

Do not disconnect the power supply or do other operations.



② The machine is malfunctioning, and the downtime is more extended than specified in the “RECIPES RECOMMENDED” section.

Solution:

Please contact us if you press the buttons as instructed in ① , and they still do not work.



TROUBLESHOOTING

BAKING TIPS

Cautions:

Before making bread, please

a. read the “Ingredients measurement and sequence” section of PAY ATTENTION (BEFORE USE) carefully and measure the ingredients correctly.



b. make sure that the correct program is selected to complete the bread making as stipulated in the “OPERATION GUIDE” section of the instruction manual.

1. The bread rises too fast.

Reason:

① There is an excess of yeast and flour but not enough salt.

Solution:

Please adjust the proportions of the ingredients and ensure that all of them have been added.



② The temperature is high.

Solution:

Use liquid ingredients with lower temperature, especially in warm weather.



2. The bread does not rise at all or not enough.

Reason:

① No yeast at all or too little.

Solution:

Please adjust the proportions of the ingredients and ensure that all of them have been added.



② Expired or stale yeast

Solution:

Use unopened yeast or yeast that has been stored properly.



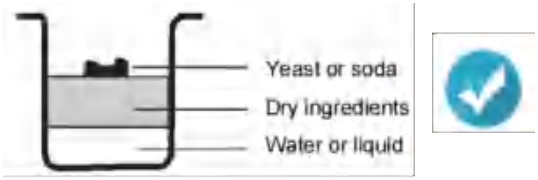
③ Liquid is too hot.

Solution:

a. Use another liquid or leave it to cool at room temperature.



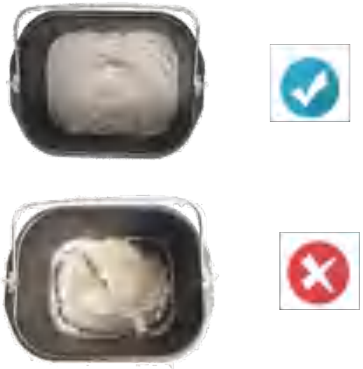
b. Add the ingredients in the correct order as specified.



④ The yeast has come into contact with the liquid.

Solution:

Use your finger to make a small indentation in the middle of the flour. Add yeast to the indentation, ensuring it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.



⑤ Wrong flour type or stale flour

Solution:

a. Please carefully read the “INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS” and “RECIPE” parts before baking and choosing the right flour type.




b. Fresh flour is supposed to be used.




⑥ Too much liquid

Solution:

a. Adjust the ingredient proportion.



b. If the weather is humid, decrease the liquid by 1 to 2 tablespoons.



⑦ Too much sugar or salt

Solution:

Please adjust the proportions of the ingredients and ensure that all of them have been added.



3. The dough rises too much and spills over the baking pan.

Reason:

① If the liquid is too soft, the yeast ferments more.

Solution:

a. Correct the amount of liquid.



b. If water-containing ingredients are used, the proportion of the liquid to be added must be duly reduced.



② The temperature is high.

Solution:

Use liquid ingredients with lower temperature, especially in warm weather.



4. The bread goes down in the middle.

Reason:

① Too much liquid.

a. If water-containing ingredients are used, the proportion of the liquid to be added must be duly reduced.



b. If the weather is humid, decrease the liquid by 1 to 2 tablespoons.



② The fermentation is too short or fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or excessive moistness.

Solution:

a. Use another liquid or leave it to cool to room temperature.



b. Do not use the timing function in warm weather.



5. Heavy and lumpy structure

Reason:

Too much flour and not enough liquid

Solution:

Adjust the ingredient proportion.



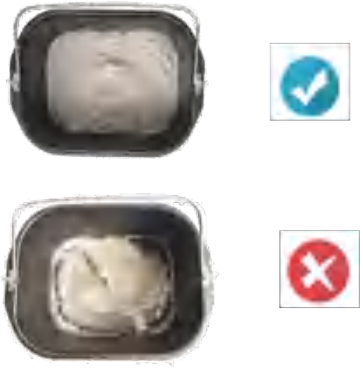
② Not enough yeast or sugar

Solution:

a. Adjust the ingredient proportion and check that all the ingredients have been added.



b. Make a small indentation in the middle of the flour and put in the crumbled or dry yeast. Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.



③ Too much dry fruit, whole meal, or other dry ingredients

Solution:

Adjust the ingredient proportion.



④ Expired or stale yeast

Solution:

Make sure to use unopened or properly preserved yeast.



⑤ Warm liquid makes the dough rise too quickly, and the loaf falls in before baking.

Solution:

Do not use the timing function in warm weather. For better results, use cold liquids instead of hot ones.



⑥ Too much water

Solution:

a. Adjust the ingredient proportion.



b. If the weather is humid, reduce the liquid by 1 to 2 tablespoons.



6. The bread is not baked in the center.

Reason:

① Too much liquid/humidity/moist ingredients

Solution:

a. Adjust the ingredient proportion.



b. If the weather is humid, reduce the liquid by 1 to 2 tablespoons.



7. Open or coarse structure or too many holes

Reason:

① Too much liquid/humidity

Solution:

a. Adjust the ingredient proportion.



c. If the weather is humid, reduce the liquid by 1 to 2 tablespoons.



② No salt

Please adjust the proportions of the ingredients and ensure that all of them have been added.



③ Too much yeast

Solution:

Adjust the ingredient proportion.



8. Mushroom-like, unbaked surface

Reason:

① Bread volume is too big for the pan.

Solution:

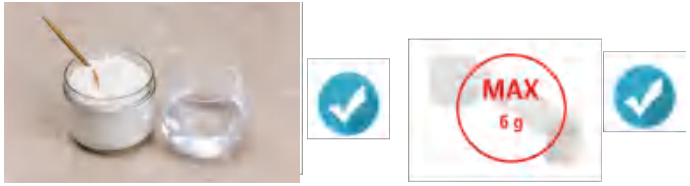
Adjust the amount of liquid and flour. The maximum quantity of flour is 490g.



② Too much yeast

Solution:

Adjust the ingredient proportion. The maximum quantity of yeast is 6g.



③ Not enough salt

Solution:

Please adjust the proportions of the ingredients and ensure that all of them have been added.



④ Too much sugar or sweet ingredients

Solution:

Adjust the ingredient proportion.



9. The slices are uneven, or there are clumps in the middle.

Reason:

Bread is not cooled enough (the vapor has not yet escaped).

Solution:

Remove the bread from the pan right after baking and let it cool on a rack before slicing.



10. Baked bread is too small.

Reason:

① Too much salt

Solution:

Adjust the ingredient proportion.



② Not enough or stale yeast causes the dough not to ferment.

Solution:

a. Make sure to use unopened or properly preserved yeast.



b. Adjust the ingredient proportion and check that all the ingredients have been added.



③ Not enough liquid

Solution:

Adjust the ingredient proportion and check that all the ingredients have been added.



④ The wrong type of flour was used.

Solution:

Please carefully read the “INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS” part before baking and choosing the right flour type.



11. Baked bread is too small.

Reason:

① Not enough liquid

Solution:

Adjust the ingredient proportion and check that all the ingredients have been added.



② The baking time is too long.

Solution:

Carefully read the “RECIPES” part before baking and choose the right program.





③ Not enough or stale flour causes the dough not to ferment.

Solution:

a. Unopened or well-preserved yeast should be used.



b. Adjust the ingredient proportion and check that all the ingredients have been added.



INGREDIENTS AND RECIPES

- **INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS**
- **RECIPES RECOMMENDED**

INGREDIENTS AND RECIPES

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

Bread flour (also called high-gluten flour) is elastic and can keep the bread's size from collapsing after rising. It can be used to make bread with a large size and better inner fiber.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder is applicable for making bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient-rich than ordinary flour. The bread made with whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine whole-wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named "rough flour", is a kind of high-fiber flour, and it is similar to whole-wheat flour. It must be combined with a high proportion of bread flour to obtain a large size after rising.

5. Self-rising flour

A type of flour containing baking powder is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are additive ingredients in rough bread, used to enhance the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is an essential ingredient in increasing bread's sweet taste and color. It is also considered nourishment in yeast bread. White sugar is usually used. Brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may be needed by special requirement.

8. Yeast

After yeast process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand the bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrates in sugar and flour as nourishment.

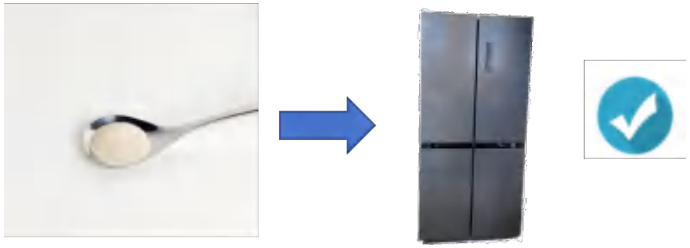
Tips:

*a. **Quantity***

1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast
1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast
2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

*b. **Storage***

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus will be killed at high temperatures. Before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back in the refrigerator as soon as possible after each use. The most common reason for bread not rising is inactive or spoiled yeast.



c. The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

Step 1: Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.
Step 2: Add 1 tsp. White sugar to the cup and stir, then sprinkle 2 tsp—yeast over the water.
Step 3: Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
Step 4: The froth should be up to 1 cup. Otherwise, the yeast is dead or inactive.



9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color.

Tip: Never use too much salt in a recipe. However, salt can also restrain yeast from rising, so the bread would be larger without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make it more nutritious, and increase size. However, the egg must be peeled and stirred evenly.

Tip:
a. If you need to add eggs as an ingredient, mix them into liquid before reading the scale.



b. When you use the delay function for a long time, never add perishable ingredients, such as eggs.



11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can soften bread and delay its storage life. Butter should be melted or chopped into small particles before use.

Tip: When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

12. Baking powder

Baking powder is used to help bread and cakes rise quickly. It can produce air, which will form bubbles to soften the texture of bread utilizing the chemical principle.

13. Soda

It is similar to baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Generally, water temperature between 20℃ and 50℃ is

the best. Water may be replaced with fresh milk or mixed with 2% milk powder, enhancing bread flavor and improving crust color. Some recipes may call for juice to enhance bread flavor, e.g., apple juice, orange juice, lemon juice, etc.

INGREDIENTS AND RECIPES

RECIPES RECOMMENDED

1. Basic Bread: kneading, rising, and baking regular bread

SIZE/MATERIAL	600g		900g	
1. Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1 teaspoon	7g
4. Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	1 teaspoon	3g	1.5 teaspoons	4.5g

2. French Bread: kneading, rising, and baking within a longer rise time. The bread made in this program typically has a crisper crust and a lighter texture.

SIZE/MATERIAL	600g		900g	
1. Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1 teaspoon	7g
4. Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
5. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	1 teaspoon	3g	1.5 teaspoons	4.5g

3. Whole Wheat Bread: kneading, rising, and baking whole wheat bread.

SIZE/MATERIAL	600g		900g	
1. Water	260 ml	260g	340 ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1 teaspoon	7g
4. Whole wheat	1 cups	110g	2 cups	220g
5. Flour	2 cups	280g	2 cups	280g
6. Brown Sugar	2 tablespoons	18g	2.5 tablespoons	23g
7. Milk Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8. Yeast	1 teaspoon	3g	1.5 teaspoons	4.5g

4. Quick Bread: kneading, rising, and baking loaf within a time less than Basic bread.

SIZE/MATERIAL	900g	
1. Water (45~55℃)	340 ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	0.5 teaspoons	3g
4. Sugar	2 tablespoons	24g
5. Flour	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	2 teaspoons	6g

5. Sweet Bread: kneading, rising, and baking sweet bread

SIZE/MATERIAL	600g		900g	
1. Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Vegetable Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1 teaspoon	7g
4. Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
5. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	1 teaspoon	3g	1.5 teaspoons	4.5g

6. Gluten Free: kneading, rising, and baking gluten-free bread

SIZE/MATERIAL	600g	900g
1. Water	280 ml	340ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
4. Gluten-Free Flour	3 cups	4 cups
5. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
6. Yeast	1.5 teaspoons	1.5 teaspoon

7. Ultra Fast Bread: kneading, rising, and baking in the shortest time. Usually, the bread is more petite and rougher than that made with the Quick program.

SIZE/MATERIAL	600g		900g	
1. Water (40~50℃)	270 ml	270g	340 ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g	2 tablespoons	24g
3. Salt	0.5 teaspoons	3g	0.5 teaspoons	3g
4. Sugar	3 tablespoons	36g	2 tablespoons	24g
5. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	2 teaspoons	6g	2 teaspoons	6g

8. Dough: kneading and rising, but without baking, used to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

SIZE/MATERIAL		
1. Water	360 ml	360g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1 teaspoon	7g
4. Refined flour	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	24g
6. Yeast	1 teaspoon	3g

9. Jam: boiling jams and marmalade. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.

SIZE/MATERIAL		
1. Smashed strawberry	4 cups	
2. Sugar	1 cups	230g
3. Pudding powder	1 cups	150g

10. Cake: kneading, rising, and baking cake

SIZE/MATERIAL		
1. Cake oil	2 tablespoons	24g
2. Sugar	8 tablespoons	96g
3. Egg	6	270g
4. Self-rising flour	250g	250g
5. Flavoring essence	1 teaspoon	2g
6. Lemon juice	1.3 tablespoons	10g
7. Yeast	1 teaspoon	3g

11. Sandwich: kneading, rising, and baking sandwich. For
baking light texture bread with a thinner crust.

SIZE/MATERIAL	600g		900g	
1. Water	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Butter or margarine	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1 teaspoon	7g
4. Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
5. Dry milk	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoons	14g
6. Bread flour	3 cups	420g	4 cups	560g
7. Dry Yeast	1 teaspoon	3g	1.5 teaspoons	4.5g

12. Bake: Bake kneaded dough.

Program Operation Table

Programs	Sizes	Time	Stirring 1	Fermenting 1	Stirring 2			Fermenting 2	Fermenting 3	Baking	Temperature Holding	Delay Time
BASIC	900g	3h	12	20	5	8A	5	25	40	65	60	13h
	600g	2h53min	11	20	5	7A	5	25	40	60	60	
FRENCH	900g	3h50min	20	40	5	10A	10	30	45	70	60	13h
	600g	3h40min	18	40	5	7A	10	30	45	65	60	
WHOLE WHEAT	900g	3h40min	12	25	5	8A	10	35	60	65	60	13h
	600g	3h32min	11	25	3	8A	10	35	60	60	60	
QUICK	900g	2h10min	12	10	/	8A	5	/	25	70	60	13h
SWEET	900g	2h55min	12	5	5	8A	10	30	40	65	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	10	30	40	60	60	
GLUTEN FREE	900g	2h55min	12	10	5	8A	/	30	40 (39℃)	70	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	/	30	40 (39℃)	70	60	
ULTRA FAST	900g	1h9min	6 7A	/	5			30		50	60	/
	600g	59min	6 7A	/	5			25		45	60	/
DOUGH	/	1h30min	25	/	/			30	35	/	/	13h
JAM	/	1h20min	/	15	/			/	45	20 Rest	/	/
CAKE	/	1h50min	7	4	/	5A	5	9	/	80	60	13h
SANDWICH	900g	3h	17	40	4A	2	2	25	35	55	60	13h
	600g	2h55min	17	40	4A	2	2	25	35	50	60	
BAKE	/	1h	/	/	/			/	/	10 to 60	60	/

Note: 1. Unit of time: minutes. 2. An "A" after the time indicates a hum to add dry ingredients. 3. The table is only for reference.

WARRANTY AND SERVICE

1. Kitchen in the Box provides a one-year full warranty from the date of purchase.
2. If your bread maker fails within the first year of ownership, an identical or comparable replacement will be delivered to your door free of charge. Your replacement unit, excluding worn parts, will also be covered by our one-year limited warranty.
3. Proof of purchase will be required to initiate the claim.
4. Please scan the QR code to watch more instructional videos.



Warning

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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If you have any question,
please feel free to contact us.

support@kitcheninthebox.com

Model No.	KBM18
Rating Voltage	**220-240V/50-60Hz**
Rating Power	550W
Rating capacity	900g
Made in China Household use only	

Environment-friendly disposal



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

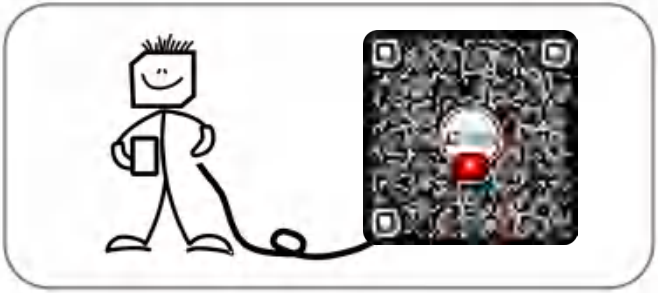
Machine à Pain

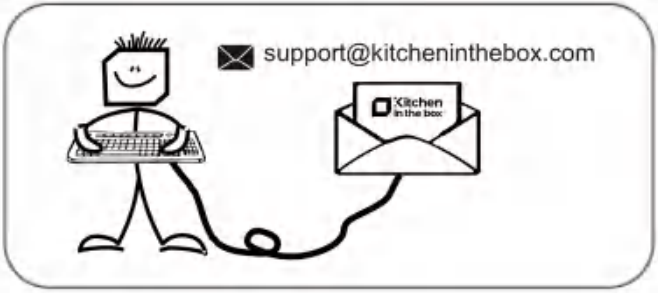


Manuel d'Instructions

Lisez toutes les instructions attentivement avant utilisation et conservez ce manuel pour référence future







CONTENU

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 1
PARTIE 1 FONCTIONS ET OPÉRATIONS 3
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT 3
PANNEAU ET FONCTIONS 5
ATTENTION (AVANT UTILISATION) 8
GUIDE D'UTILISATION 11
FONCTION SPÉCIALE 18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 21
PARTIE 2 DÉPANNAGE 24
AFFICHAGE D'ALERTE 24
PROBLÈMES D'OPÉRATION & SOLUTIONS 26
CONSEILS DE CUISSON 35
PARTIE 3 INGRÉDIENTS ET RECETTES 53
INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS À PAIN 54
RECETTES RECOMMANDÉES 57
GARANTIE ET SERVICE 62

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil :

1. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. La tension nominale est de 220V-240V.



2. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après qu'il ait été défectueux, tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au fabricant ou au service après-vente agréé le plus proche pour un examen, une réparation, ou un ajustement électrique ou mécanique.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises, ou le boîtier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'une surface chaude.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
6. Gardez la machine loin des surfaces chaudes.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, d'une plaque électrique ou d'un four chauffé.
8. Ne touchez pas aux pièces mobiles ou tournantes de la machine pendant la cuisson.
9. Ne mettez pas l'appareil en marche sans avoir correctement placé la cuve à pain remplie d'ingrédients.
10. Ne tapez pas sur la cuve à pain lorsque vous la retirez de la machine, cela pourrait la endommager.
11. Ne placez pas de feuilles de métal ou d'autres matériaux dans la machine à pain, car cela pourrait provoquer un incendie ou un court-circuit.

12. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de huit ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance s'ils sont supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et la compréhension des dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni effectuer le nettoyage et l'entretien sans surveillance s'ils ont moins de huit ans. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de

13. Ne couvrez pas la machine à pain avec une serviette ou tout autre matériel, car la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Si elle est couverte ou entre en contact avec un matériel combustible, un incendie peut se produire.

14. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.

15. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sûre et sèche.

16. Ne pas utiliser à l'extérieur.

17. Cet appareil est équipé d'une prise avec terre. Assurez-vous que la prise murale de votre maison est bien mise à la terre.

18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que :

– Zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
– Fermes ;
– Par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
– Environnements de type chambres d'hôtes.

19. L'appareil n'est pas destiné à être actionné à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

20. Ne faites pas fonctionner l'unité sans une cuve à pain placée dans la chambre pour éviter d'endommager l'appareil.

FONCTIONS ET OPÉRATIONS

- CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
- PANNEAU DE CONTRÔLE ET BOUTONS
- ATTENTION (AVANT UTILISATION)
- GUIDE D'UTILISATION
- FONCTIONS SPÉCIALES
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



1. Moule à pain antiadhésif

Utilisé pour pétrir, fermenter, cuire et contenir la pâte.



2. Tasse à mesurer

① Mesurer les ingrédients liquides.
② Mesurer les ingrédients en poudre.
③ Une tasse de farine pèse environ 140g.



3. Cuillère à mesurer

Tsp et tbsp sont utilisés pour mesurer le sel, le sucre, le beurre, la levure sèche, etc.

4. Crochet

Utilisé pour retirer la pale de pétrissage du pain.



5. Lame de pétrissage

Utilisée pour pétrir et mélanger



6. Bac à ingrédients

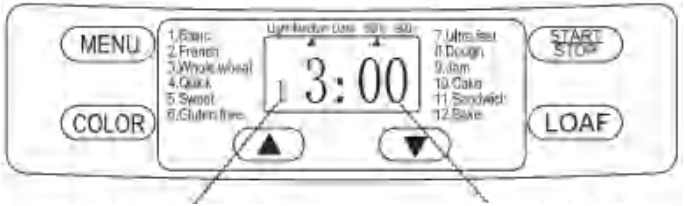
Utilisé pour contenir les ingrédients qui seront ajoutés pendant le processus de cuisson, comme les fruits secs, les noix, etc.



Conseil : Vous ne recevrez que les pièces montrées sur la page CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT. Si vous avez besoin d'autres outils lors de la fabrication du pain, veuillez les préparer vous-même.

FONCTIONS ET OPÉRATIONS

PANNEAU ET FONCTIONS



Cela indique le programme que vous avez choisi

Le temps d'opération pour chaque programme

1. Menu

Il est utilisé pour définir différents programmes. Le programme varie à chaque pression (accompagnée d'un bip court). Appuyez continuellement sur le bouton ; les 12 menus seront affichés cycliquement sur l'écran LCD.



Conseil : Veuillez vous référer au tableau d'opération détaillé et aux recettes qui sont joints à la Partie 3.

2. Couleur

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la couleur désirée pour la croûte, **LÉGER**, **MOYEN** ou **FONCÉ**.

*Conseil : Ce bouton n'est PAS applicable aux programmes **Pâte** et **Confiture**.*

3. Taille du pain

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain.

Veuillez noter que le temps total d'opération peut varier en fonction des tailles de pain.

Conseil : Ce bouton n'est PAS applicable aux programmes Rapide, Pâte, Confiture, Gâteau, et Cuisson.

4. ▲▼

Utilisé pour augmenter ou diminuer le temps.





5. Démarrer/Arrêter

① Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER. Un bip court sera entendu, et les deux points sur l'écran LCD commencent à clignoter ; la lumière de fonctionnement s'allume, et le programme commence. Tout autre bouton est désactivé excepté le bouton DÉMARRER/ARRÊTER après le début d'un programme. Cette fonctionnalité aidera à prévenir toute interruption involontaire de l'opération du programme.



② Pour arrêter le programme/déverrouiller ou réinitialiser la machine, appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pendant environ 2 secondes. Ensuite, un bip sera entendu.



Conseil : Si les boutons échouent, vous pouvez réinitialiser la machine. Si la réinitialisation échoue également, veuillez nous contacter pour le service après-vente.

③ Pour mettre le programme en pause, appuyez une fois sur le bouton **DÉMARRER/ARRÊTER** pour interrompre à tout moment. Le réglage sera mémorisé, et le temps de travail sera affiché clignotant sur l'écran LCD.



FONCTIONS ET OPÉRATIONS

ATTENTION (AVANT UTILISATION)

1. Veuillez vérifier si toutes les pièces et accessoires sont complets et sans dommage.

2. Nettoyez toutes les parties selon la section suivante, "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

3. Connectez correctement l'alimentation électrique. Vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. La tension nominale est de 220V-240V.





4. Lorsque l'alimentation électrique est connectée, il y aura un bip, et "3:00" apparaîtra sur l'affichage après un court moment. Mais les points entre le "3" et "00" ne clignotent pas constamment. La flèche pointe vers 900g et MOYEN. C'est le réglage par défaut.



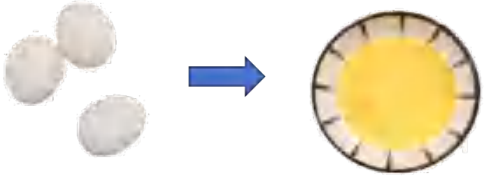
Conseils :
a. Après la connexion de l'alimentation électrique, la machine est en état de veille, et il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton DÉMARRER/ ARRÊTER pour l'allumer. Appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER jusqu'à ce que tous les réglages soient sélectionnés.
b. Si la machine n'est PAS dans le réglage par défaut après que l'alimentation soit connectée ou un mauvais programme/réglage est sélectionné et que la machine a déjà commencé à fonctionner, appuyez sur le bouton DÉMARRER/ ARRÊTER pendant 2 secondes pour réinitialiser la machine. Ensuite, vous pouvez sélectionner un nouveau programme.



5. Mesure des ingrédients et séquence

① Ingrédients liquides : Eau, lait frais, solution de lait en poudre, etc. Observez le niveau de la tasse à mesurer avec vos yeux à l'horizontale.

Conseils :
a. Lors de la mesure d'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, assurez-vous que la tasse à mesurer est parfaitement propre et sans résidus.
b. Si vous devez ajouter des œufs en tant qu'ingrédient, mélangez-les dans le liquide avant de lire l'échelle.



c. Lors de la mesure de petites quantités d'ingrédients liquides, utilisez une cuillère à mesurer et aplatissez la surface si le liquide est légèrement collant.

② Ingrédients secs : farine, lait en poudre, etc. Secouez légèrement la tasse pour aplatir la surface de la poudre, puis lisez l'échelle correcte à l'horizontale.

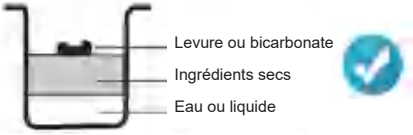


Conseils :
a. Ne secouez pas la tasse trop longtemps ou brusquement ; sinon, la poudre pourrait descendre à une échelle inférieure à la quantité demandée.
b. Pour mesurer précisément de petites quantités d'ingrédients secs, utilisez une cuillère à mesurer et assurez-vous que la surface est de niveau.

c. Une tasse de farine pèse environ 140g.



③ En règle générale, les ingrédients liquides comme l'eau doivent être ajoutés en premier, suivis du sucre, du sel et de la farine. La levure ou la poudre à pâte est généralement ajoutée en dernier ingrédient.



Conseils :
a. Le liquide ne doit pas totalement absorber la farine.

Conseils :
a. Le liquide ne doit pas totalement absorber la farine.



b. La levure doit uniquement être placée sur de la farine sèche. Avec votre doigt, faites une petite indentation au milieu de la farine. Ajoutez la levure dans l'indentation, en veillant à ce qu'elle ne soit pas en contact direct avec les ingrédients liquides ou le sel.





c. Lors de l'utilisation de la fonction de retard pour une période prolongée, évitez d'ajouter des ingrédients périssables tels que des œufs, du lait frais ou des fruits.



④ Avant l'opération, mettez les fruits secs/noix dans le bac à ingrédients, puis ils seront ajoutés automatiquement dans le pain lors de la fabrication.

6. Environnement

La température ambiante suggérée est entre 15 ℃ et 34℃.

7. Vapeur

De la vapeur peut s'échapper par les fentes de ventilation pendant la cuisson. Cela est normal.

8. Son

Lorsque la machine fonctionne normalement, elle émet un son spécifique. Si le son est plus fort que la normale, veuillez consulter la partie DÉPANNAGE pour trouver une solution.

GUIDE D'UTILISATION

1. Installez le bac à ingrédients qui peut alimenter automatiquement en fruits secs/noix.



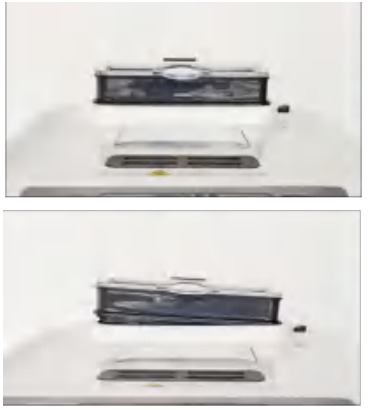
Comment assembler : Tenez le bac à ingrédients d'une main, déplacez l'interrupteur noir vers l'extérieur avec l'autre main, et appuyez vers le bas sur le bac. Après l'installation, relâchez vos mains.



Comment démonter : Tenez le bac à ingrédients d'une main, déplacez l'interrupteur noir vers l'extérieur avec l'autre main, puis soulevez le bac. Enfin, relâchez vos mains.



Conseils :
a. Après l'installation, veuillez vérifier attentivement si elle a réussi, c'est-à-dire s'il n'y a pas de jeu entre la boîte à ingrédients et la machine.

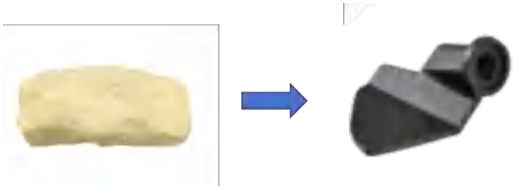


b. Que le bac à ingrédients soit utilisé ou non, il doit être installé.
c. La machine alimentera automatiquement en ingrédients. Lors de l'alimentation, la machine émettra un bourdonnement pendant environ 2 secondes. C'est normal.

2. Insérez la pale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement avec succès.



Conseils :
a. Il est recommandé de remplir le trou avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer les pétrisseurs, ce qui empêche la pâte de coller en dessous d'eux et permet de retirer facilement les pétrisseurs du pain.
b. Veuillez vérifier si la pale de pétrissage a été installée avec succès.



Comment confirmer : Si l'installation est réussie, la jonction entre la pale de pétrissage et la base est plate sans saillie, et la pale de pétrissage ne bougera pas de manière aléatoire.



3. Mesurez et placez les ingrédients dans le moule à pain.

Conseils :
a. Veuillez lire attentivement la partie "Mesure des ingrédients et séquence" dans ATTENTION (AVANT UTILISATION). Une spatule en caoutchouc est essentielle pour mélanger afin d'éviter les grumeaux de farine.
b. La quantité maximale de farine et de levure séparément est de 490g et 6g.





4. Placez le moule à pain en position et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il clique en place.

Un clic sera entendu.



5. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.



Conseils :
a. La tension nominale est de 220V-240V. Veuillez vérifier avant utilisation.



b. Après la connexion de l'alimentation, la machine est en état de veille, et il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour l'allumer. Appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER jusqu'à ce que tous les réglages soient sélectionnés.
*c. Si la machine n'est pas dans le réglage par défaut après que l'alimentation soit connectée, **appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pendant 2 secondes** pour la réinitialiser. Ensuite, vous pouvez sélectionner un nouveau programme. Si la réinitialisation échoue, veuillez nous contacter pour le service après-vente.*



6. Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que votre programme désiré soit sélectionné.



7. Appuyez sur le bouton LOAF pour sélectionner la taille désirée (600g ou 900g).



8. Appuyez sur le bouton COLOR pour sélectionner la couleur de croûte désirée.



Conseil : L'ordre de boutons suggéré est MENU, LOAF et COLOR, car différents programmes et tailles de pain correspondent à différents temps de cuisson.

9. Réglez le délai en appuyant sur le bouton ▲▼

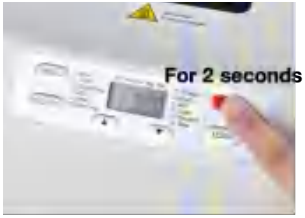


Conseils :
a. Cette étape peut être omise si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
b. Pour la fonction de cuisson, ce bouton peut sélectionner librement le temps de cuisson (de 10 à 60 minutes).

10. Appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pour démarrer la machine.



Conseils :
a. Veuillez vous assurer que avant d'appuyer sur le bouton DÉMARRER/ ARRÊTER, tous les réglages que vous souhaitez (MENU, COLOR, LOAF) sont corrects.
b. Si le mauvais programme ou réglage est sélectionné et que la machine commence, appuyez à nouveau sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pendant 2 secondes. Après avoir entendu un bip, vous pouvez appuyer sur d'autres boutons pour sélectionner à nouveau le bon programme.



c. Certains programmes entrent dans un état de fermentation sans émettre de son une fois le pétrissage terminé. Cela est normal. Veuillez ne pas appuyer sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER ni éteindre l'appareil.



11. Pour les programmes Basique, Français, Pain complet, Rapide, Sucré, Ultra Rapide, Gâteau et Sandwich, la machine bourdonnera pendant environ 2 secondes pendant le processus d'ajout automatique des ingrédients.



12. Après la fin du processus, vous entendrez 10 bips. Vous pouvez appuyer sur le bouton DÉMARRER/ ARRÊTER pendant environ 2 secondes pour arrêter la machine, ou elle maintiendra le pain au chaud pendant 1 heure.



Conseils :
a. La machine gardera le pain au chaud pendant 1 heure après la cuisson. Lorsque vous êtes prêt à retirer le pain du moule, appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pendant 2 secondes pour quitter ce programme.



b. Veuillez attendre la fin d'un programme avant d'en démarrer un nouveau, car la température est très élevée et peut affecter le nouveau programme de fabrication de pain.

13. Ouvrez le couvercle. Tournez le moule dans le sens antihoraire et tirez-le doucement tout droit vers le haut pour le sortir de la machine.



Astuce : Des gants de four sont toujours nécessaires pour cette étape. Saisissez fermement la poignée du moule à pain lorsque vous le retirez.



14. Utilisez un outil non adhésif pour détacher doucement les côtés du pain du moule.

Astuce : Le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez toujours avec soin et portez des gants de four.



15. Retournez le moule à pain à l'envers sur une surface de cuisson propre et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.



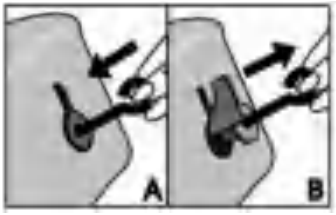
16. Laissez le pain tomber doucement du moule à pain et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le trancher.



Refroidir à une température appropriée

Astuce : Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour retirer la pale de pétrissage cachée au fond. Le pain est chaud. Veuillez toujours utiliser des gants de four pour retirer la pale de pétrissage.

A. Insérez le crochet dans l'axe de la pale de pétrissage.
B. Tirez doucement puis relâchez la pale de pétrissage.



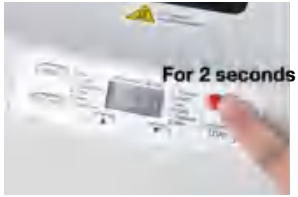
FONCTIONS ET OPÉRATIONS

FONCTIONS SPÉCIALES

1. Fonction Mémoire

Si l'alimentation électrique est coupée pendant la fabrication du pain, le processus continuera automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton DÉMARRER/ ARRÊTER. Si la coupure dépasse 10 minutes, le programme de mémoire ne peut pas être conservé et la machine à pain doit être redémarrée.

Astuce :
Si vous souhaitez quitter la fonction mémoire, ne stoppez pas la machine en coupant l'alimentation. ***Appuyez simplement à nouveau sur le bouton "DÉMARRER/ARRÊTER" pendant 2 secondes****. Après un bip, vous pouvez appuyer sur d'autres boutons pour re-sélectionner le programme que vous désirez.*



2. Fonction de Délai

Avant de démarrer, vous devez sélectionner le programme, le niveau de brunissage et la taille de la pâte, puis appuyez sur ▲▼ pour augmenter ou diminuer le temps de délai par incréments de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures.



Conseils :
a. La durée totale d'un programme inclut le temps de cuisson et le temps de délai ; c'est-à-dire que la durée que vous réglez est égale au temps de délai plus le temps de cuisson.



b. Ce bouton ***n'est PAS*** *applicable pour les programmes* ***Ultra Rapide****,* ***Confiture*** *et* ***Cuisson****.*
c. Ne pas utiliser d'ingrédients facilement périssables, tels que des œufs, du lait frais, des fruits, etc.



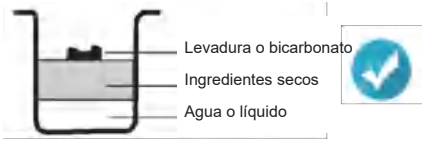
3. Programme Rapide

Pour le programme Rapide, une pâte de 900g peut être cuite en 2h10 minutes.

Pour le programme Ultra-Rapide, une pâte de 600g peut être cuite en 59 minutes, et une pâte de 900g en 1h9 minutes.



Conseils :
a. L'eau chaude doit être entre 48°C et 50°C lorsqu'elle est utilisée comme ingrédient liquide.
b. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre mentionné dans la recette. Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être ajoutées en premier, suivies par le sucre, le sel et la farine ; la levure ou la poudre à lever doit toujours être ajoutée en dernier.



c. Un thermomètre de cuisine est essentiel pour mesurer la température.

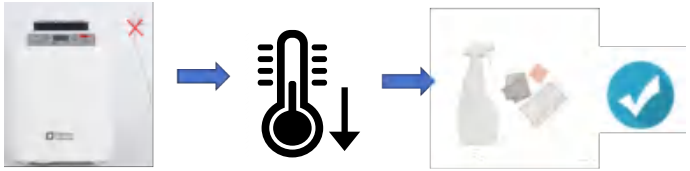


d. Le pain est un peu plus dense en texture.

FONCTIONS ET OPÉRATIONS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

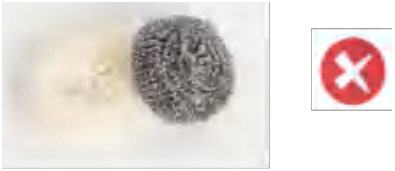
1. Débranchez la machine de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.



2. Moule à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.



Conseils :
a. N'utilisez pas d'agents tranchants ou abrasifs pour protéger le revêtement antiadhésif.



b. Assurez-vous de sécher complètement le moule avant de le réinstaller et de continuer à l'utiliser.



c. Le moule à pain est compatible avec le lave-vaisselle.



3. Pale de pétrissage : Si la pale de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, vous pouvez

a. remplir le récipient d'eau tiède et le laisser tremper pendant environ 30 minutes.



Tremper pendant 30 min

b. essuyer doucement la pale avec un chiffon en coton humide.

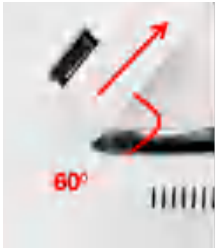


Conseil : Les pales de pétrissage sont compatibles avec le lave-vaisselle.

4. Couvercle et fenêtre : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.



Conseils :
a. Nous suggérons d'essuyer le couvercle avec un chiffon humide au lieu de le démonter. Si nécessaire, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous pour le démonter.
***Comment démonter** : Ouvrez le couvercle, formez un angle avec la machine (environ 60 degrés) et tirez-le obliquement vers le haut.*



***Comment assembler** : Alignez le couvercle avec la boucle sur la machine à un angle (environ 60 degrés) et appuyez-le obliquement vers le bas.*

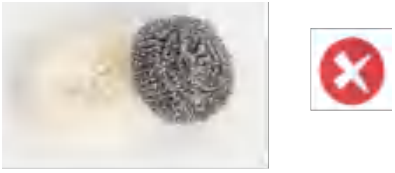


b. Après le nettoyage, assurez-vous que l'eau est complètement séchée à l'air avant de procéder à l'installation et à l'utilisation.

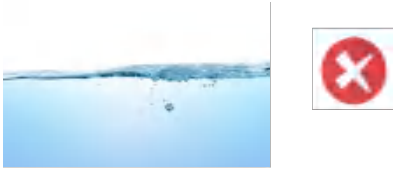
5. Boîtier : Essuyez doucement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide.



Conseils :
a. N'utilisez aucun nettoyant abrasif pour nettoyer, car cela pourrait dégrader le poli élevé de la surface.



b. Ne jamais immerger le boîtier dans l'eau pour le nettoyage.



c. En temps normal, il ne devrait y avoir aucun résidu alimentaire sur la paroi intérieure du boîtier ou sur le tube chauffant. Si des résidus alimentaires sont trouvés (possiblement à cause de problèmes de fermentation, entraînant un débordement de pâte), veuillez les essuyer avec un chiffon humide et sécher après que la machine soit complètement refroidie.

6. Avant de ranger la machine à pain pour le stockage, assurez-vous que

a. elle a complètement refroidi.
b. elle est propre et sèche.
c. la cuillère et la pale de pétrissage sont rangées dans le tiroir, et le couvercle est fermé.

DÉPANNAGE

- AFFICHAGE D'ALERTE
- PROBLÈMES D'OPÉRATION & SOLUTIONS
- CONSEILS DE CUISSON

DÉPANNAGE

AFFICHAGE D'ALERTE

1. L'affichage montre « HHH » (accompagné de 5 bips) après le début du programme.

Raison :

La température intérieure est encore trop élevée.

Solution :

Appuyez sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.





2. L'affichage montre « LLL » (accompagné de 5 bips) après avoir appuyé sur le bouton DÉMARRER/ ARRÊTER (sauf pour le programme CUISSON).

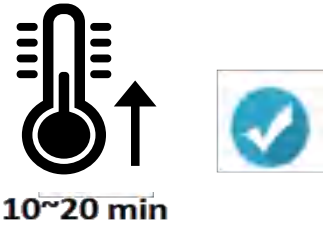
Raison :

La température intérieure est trop basse.

Solution :

Arrêtez en appuyant sur le bouton DÉMARRER/ ARRÊTER, ouvrez le couvercle, et laissez la machine à pain atteindre la température ambiante pendant 10 à 20 minutes avant de l'utiliser.





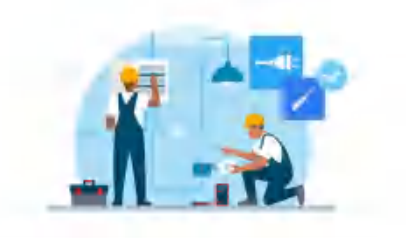
3. L'affichage montre « EE0 » après avoir appuyé sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER.

Raison :

Le capteur de température est déconnecté.

Solution :

Veuillez vérifier soigneusement le capteur avec un expert autorisé.





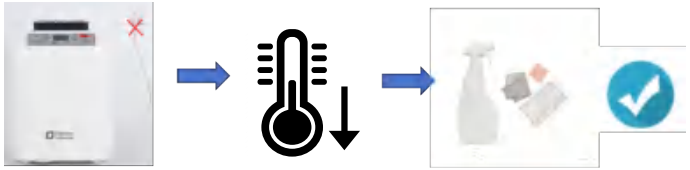
DÉPANNAGE

PROBLÈMES D'OPÉRATION & SOLUTIONS

1. De la fumée sort du compartiment de cuisson ou des évents.

Raison :
Les ingrédients collent au compartiment de cuisson ou à l'extérieur du moule à pain.

Solution :
Débranchez l'appareil et nettoyez le moule à pain et le compartiment.



2. Le pain s'affaisse au milieu et est humide en bas.

Raison :
Le pain reste trop longtemps dans le moule après la cuisson et le maintien au chaud.

Solution :
Retirez le pain du moule à pain avant la fin de la fonction de maintien au chaud.



3. Il n'est pas facile de retirer le pain du moule à pain.

Raison :
Le fond de la miche est collé à la pale de pétrissage.

Solution :
Nettoyez la pale de pétrissage et les axes après les programmes de cuisson.



Conseil : Si nécessaire, remplissez le moule à pain d'eau tiède pendant 30 minutes. Cela facilitera le retrait et le nettoyage de la pale de pétrissage.

4. Des dépôts de farine sur la croûte du pain.

Raison :
La farine n'est pas bien pétrie sur les côtés pendant le pétrissage.

Solution :
Vérifiez si la pale de pétrissage est correctement installée.



Conseil : Si l'installation est réussie, la jonction entre la pale de pétrissage et la base doit être plate sans aucune saillie, et la pale de pétrissage ne doit pas bouger librement.



5. Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit.

Raison :
① Réglage incorrect du programme

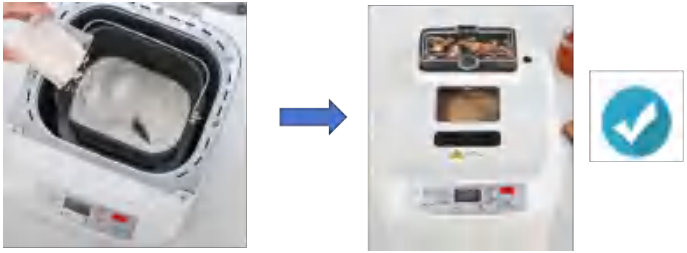
Solution :
Vérifiez le menu sélectionné et les autres réglages.



② Le bouton DÉMARRER/ARRÊTER a été touché pendant que la machine fonctionnait.

Solution :
Ne réutilisez pas les ingrédients originaux et recommencez. Une fois la machine en fonctionnement, veuillez éviter de presser à nouveau le bouton DÉMARRER/ARRÊTER.





③ Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant que la machine fonctionnait.

Solution :
Évitez d'ouvrir fréquemment le couvercle à moins que cela ne soit nécessaire, comme lors de l'ajout d'ingrédients.



④ Une coupure de courant prolongée se produit pendant que la machine fonctionne.

Solution :
Ne réutilisez pas les ingrédients originaux et recommencez.





⑤ La rotation de la pale de pétrissage est bloquée.

Solution :
a. Assurez-vous que la pale de pétrissage n'est pas obstruée par des grains. Retirez le moule à pain et vérifiez si les entraîneurs tournent.

b. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service client.



6. Elle ne pétrit pas correctement la pâte et fait du bruit.

Raison :
Le moule à pain et la pale de pétrissage ne sont pas correctement installés.

Solution :
Veuillez les installer conformément à la partie GUIDE D'OPÉRATION.



7. Le réglage que vous souhaitez ne peut pas être sélectionné, ou le bouton ne fonctionne pas.

Raison :

① Ordre incorrect de pression des boutons

Solution :

a. Assurez-vous que tous les réglages que vous souhaitez (MENU, COULEUR, TAILLE DU PAIN) sont corrects avant de presser le bouton DÉMARRER/ARRÊTER. L'ordre de boutons suggéré est MENU, TAILLE DU PAIN, COULEUR, DÉMARRER/ARRÊTER.

b. Si un programme ou un réglage incorrect est sélectionné et que la machine commence à fonctionner, **appuyez de nouveau sur le bouton DÉMARRER/ARRÊTER pendant 2 secondes**. Après avoir entendu un bip, vous pouvez appuyer sur d'autres boutons pour sélectionner à nouveau le programme correct.



② Il y a un problème avec le bouton.

Solution :

Veuillez nous contacter si les boutons ne fonctionnent pas après avoir suivi la séquence.



8. Le temps de cuisson ne peut être augmenté ou diminué lorsque vous appuyez sur ▲▼

Raison :
① Le temps affiché a atteint le temps maximum/ minimum spécifié par le programme sélectionné.

Solution :

a. Veuillez lire la partie « RECETTES RECOMMANDÉES » qui montre la durée totale de chaque programme.

b. Essayez d'augmenter et de diminuer le temps dans le sens inverse.



② Il y a un problème avec le bouton.

Solution :
Veuillez nous contacter si vous appuyez sur les boutons comme indiqué dans ①, et qu'ils ne fonctionnent toujours pas.



9. Dans le processus de fabrication du pain, après avoir pétri pendant un certain temps, le pétrissage s'arrête et la machine ne répond pas, comme pour la cuisson.

Raison :
① La pâte fermente et fonctionnera normalement après la fermentation.

Solution :
Ne déconnectez pas l'alimentation électrique ni ne faites d'autres opérations.



② La machine est défectueuse et l'arrêt dure plus longtemps que spécifié dans la section « RECETTES RECOMMANDÉES ».

Solution :
Veuillez nous contacter si vous appuyez sur les boutons comme indiqué dans ①, et qu'ils ne fonctionnent toujours pas.



DÉPANNAGE

CONSEILS DE CUISSON

Précautions :

Avant de faire du pain, veuillez

a. lire attentivement la section « Mesure des ingrédients et séquence » de ATTENTION (AVANT UTILISATION) et mesurer correctement les ingrédients.



b. vous assurer que le programme correct est sélectionné pour compléter la fabrication du pain comme stipulé dans la section « GUIDE D'OPÉRATION » du manuel d'instructions.

1. Le pain lève trop vite.

Raison :

① Il y a un excès de levure et de farine mais pas assez de sel.

Solution :

Veuillez ajuster les proportions des ingrédients et vous assurer que tous ont été ajoutés.



② La température est élevée.

Solution :

Utilisez des ingrédients liquides à température plus basse, surtout par temps chaud.



2. Le pain ne lève pas du tout ou pas assez.

Raison :

① Pas de levure du tout ou trop peu.

Solution :

Veuillez ajuster les proportions des ingrédients et vous assurer que tous ont été ajoutés.



② Levure périmée ou rassie

Solution :

Utilisez de la levure non ouverte ou de la levure qui a été correctement stockée.



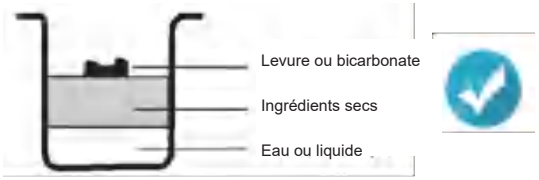
③ Le liquide est trop chaud.

Solution :

a. Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante.



b. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre correct comme spécifié.



④ La levure est entrée en contact avec le liquide.

Solution :

Utilisez votre doigt pour faire une petite indentation au milieu de la farine. Ajoutez la levure dans l'indentation, en vous assurant qu'elle ne soit pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.





⑤ Type de farine incorrect ou farine rassie

Solution :

a. Veuillez lire attentivement les parties « INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS À PAIN » et « RECETTE » avant de cuire et de choisir le bon type de farine.





b. Il est recommandé d'utiliser de la farine fraîche.





⑥ Trop de liquide

Solution :

a. Ajustez la proportion des ingrédients.



b. Si le temps est humide, réduisez le liquide de 1 à 2 cuillères à soupe.



⑦ Trop de sucre ou de sel

Solution :

Veuillez ajuster les proportions des ingrédients et vous assurer que tous ont été ajoutés.



3. La pâte lève trop et déborde du moule à pain.

Raison :

① Si le liquide est trop fluide, la levure fermente davantage.

Solution :

a. Corrigez la quantité de liquide.



b. Si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la proportion de liquide ajouté doit être dûment réduite.



② La température est élevée.

Solution :

Utilisez des ingrédients liquides à température plus basse, surtout par temps chaud.



4. Le pain s'affaisse au milieu.

Raison :

① Trop de liquide.

a. Si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la proportion de liquide ajouté doit être dûment réduite.



b. Si le temps est humide, réduisez le liquide de 1 à 2 cuillères à soupe.



② La fermentation est trop courte ou rapide à cause de la température excessive de l'eau ou de la chambre de cuisson ou d'une humidité excessive.

Solution :

a. Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante.



b. Ne pas utiliser la fonction de minuterie par temps chaud.



5. Structure lourde et grumeleuse

Raison :

Trop de farine et pas assez de liquide

Solution :

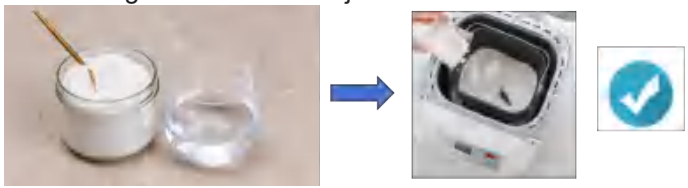
Ajustez la proportion des ingrédients.



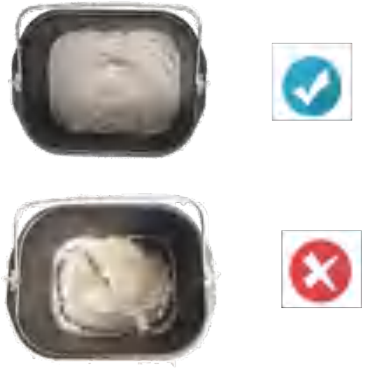
② Pas assez de levure ou de sucre

Solution :

a. Ajustez la proportion des ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.



b. Faites une petite indentation au milieu de la farine et mettez-y la levure émiettée ou sèche. Évitez que la levure et le liquide entrent en contact direct.



③ Trop de fruits secs, de farine complète ou d'autres ingrédients secs

Solution :

Ajustez la proportion des ingrédients.



④ Levure expirée ou rassie

Solution :

Assurez-vous d'utiliser de la levure non ouverte ou correctement conservée.



⑤ Un liquide chaud fait lever la pâte trop rapidement, et le pain s'affaisse avant la cuisson.

Solution :

N'utilisez pas la fonction de minuterie par temps chaud. Pour de meilleurs résultats, utilisez des liquides froids plutôt que chauds.



⑥ Trop d'eau

Solution :

a. Ajustez la proportion des ingrédients.



b. Si le temps est humide, réduisez le liquide de 1 à 2 cuillères à soupe.



6. Le pain n'est pas cuit au centre.

Raison :

① Trop de liquide/humidité/ingrédients humides

Solution :

a. Ajustez la proportion des ingrédients.



b. Si le temps est humide, réduisez le liquide de 1 à 2 cuillères à soupe.



7. Structure ouverte ou grossière ou trop de trous

Raison :

① Trop de liquide/humidité

Solution :

a. Ajustez la proportion des ingrédients.



c. Si le temps est humide, réduisez le liquide de 1 à 2 cuillères à soupe.



② Pas de sel

Veuillez ajuster les proportions des ingrédients et vous assurer que tous ont été ajoutés.



③ Trop de levure

Solution :

Ajustez la proportion des ingrédients.



8. Surface non cuite, semblable à un champignon

Raison :

① Le volume du pain est trop grand pour le moule.

Solution :

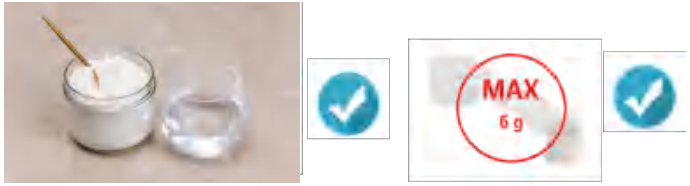
Ajustez la quantité de liquide et de farine. La quantité maximale de farine est de 490g.



② Trop de levure

Solution :

Ajustez la proportion des ingrédients. La quantité maximale de levure est de 6g.



③ Pas assez de sel

Solution :

Veuillez ajuster les proportions des ingrédients et vous assurer que tous ont été ajoutés.



④ Trop de sucre ou d'ingrédients sucrés

Solution :

Ajustez la proportion des ingrédients.



9. Les tranches sont inégales ou il y a des grumeaux au milieu.

Raison :

Le pain n'est pas suffisamment refroidi (la vapeur n'est pas encore échappée).

Solution :

Retirez le pain du moule immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille avant de le trancher.



Refroidir à une température appropriée

10. Le pain cuit est trop petit.

Raison :

① Trop de sel

Solution :

Ajustez la proportion des ingrédients.



② Pas assez de levure ou levure rassie empêche la pâte de fermenter.

Solution :

a. Assurez-vous d'utiliser de la levure non ouverte ou correctement conservée.



b. Ajustez la proportion des ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.



③ Pas assez de liquide

Solution :

Ajustez la proportion des ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.



④ Type de farine incorrect.

Solution :

Veuillez lire attentivement la partie « INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS À PAIN » avant de cuire et choisissez le bon type de farine.



11. Le pain cuit est trop petit.

Raison :

① Pas assez de liquide

Solution :

Ajustez la proportion des ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.



② Le temps de cuisson est trop long.

Solution :

Lisez attentivement la partie « RECETTES » avant de cuire et choisissez le bon programme.





③ Pas assez de farine ou farine rassie qui empêche la pâte de fermenter.

Solution :

a. Utilisez de la levure non ouverte ou bien conservée.



b. Ajustez la proportion des ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.



INGRÉDIENTS ET RECETTES

- **INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS À PAIN**
- **RECETTES RECOMMANDÉES**

INGRÉDIENTS ET RECETTES

INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS À PAIN

1. Farine à pain

La farine à pain (aussi appelée farine à haute teneur en gluten) est élastique et empêche le pain de s'affaisser après avoir levé. Elle peut être utilisée pour faire du pain de grande taille avec une meilleure fibre interne.

2. Farine tout usage

La farine qui ne contient pas de poudre à lever est appropriée pour la fabrication du pain.

3. Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir de grain entier. Elle est plus lourde et plus riche en nutriments que la farine ordinaire. Le pain fait avec de la farine de blé entier est généralement de petite taille. De nombreuses recettes combinent donc la farine de blé entier avec de la farine à pain pour obtenir le meilleur résultat.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée « farine grossière », est une sorte de farine à haute teneur en fibres, similaire à la farine de blé entier. Elle doit être combinée avec une forte proportion de farine à pain pour obtenir une grande taille après la levée.

5. Farine auto-levante

Un type de farine contenant de la poudre à lever utilisée spécialement pour la fabrication de gâteaux.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues séparément à partir de maïs et d'avoine. Ce sont des ingrédients additionnels dans le pain rustique, utilisés pour améliorer la saveur et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient essentiel pour augmenter le goût sucré et la couleur du pain. Il est aussi considéré comme nourrissant dans le pain de levure. Le sucre blanc est généralement utilisé. Du sucre brun, du sucre en poudre ou du sucre de coton peuvent être nécessaires selon les besoins spéciaux.

8. Levure

Après le processus de levure, celle-ci produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone permet au pain de gonfler et adoucit la fibre interne. Cependant, la levure a besoin de glucides dans le sucre et la farine comme nourriture pour se multiplier rapidement.

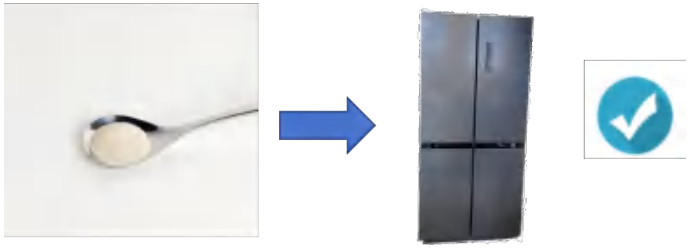
Conseils :

a. Quantité

1 c. à thé de levure active sèche = 3/4 c. à thé de levure instantanée
1,5 c. à thé de levure active sèche = 1 c. à thé de levure instantanée
2 c. à thé de levure active sèche = 1,5 c. à thé de levure instantanée

b. Conservation

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car le champignon meurt à haute température. Avant utilisation, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Rangez-la de nouveau au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. La raison la plus courante pour laquelle le pain ne lève pas est la levure inactive ou gâtée.



c. Les méthodes décrites ci-dessous permettront de vérifier si votre levure est fraîche et active.

Étape 1 : Versez 1/2 tasse d'eau tiède (45-50 ℃) dans un verre mesureur. Étape 2 : Ajoutez 1 c. à thé de sucre blanc dans le verre et remuez, puis saupoudrez 2 c. à thé de levure sur l'eau.
Étape 3 : Placez le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne remuez pas l'eau.
Étape 4 : La mousse devrait atteindre 1 tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.



9. Sel

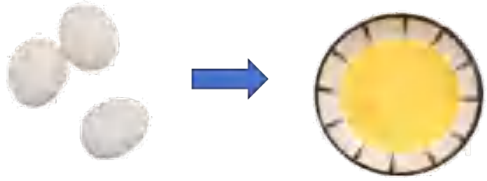
Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte.

Conseil : N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Cependant, le sel peut également restreindre la levée de la levure, donc le pain serait plus grand sans sel.

10. Œuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nutritif et augmenter sa taille. Cependant, l'œuf doit être pelé et mélangé uniformément.

Conseil :
a. Si vous devez ajouter des œufs comme ingrédient, mélangez-les dans le liquide avant de lire l'échelle.



b. Lorsque vous utilisez la fonction de délai pendant longtemps, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables, tels que des œufs.



11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut adoucir le pain et retarder sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en petites particules avant utilisation.

Conseil : Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement la tasse mesureuse sans aucun autre ingrédient.

12. Poudre à lever

La poudre à lever est utilisée pour aider le pain et les gâteaux à lever rapidement. Elle peut produire de l'air, qui formera des bulles pour adoucir la texture du pain en utilisant le principe chimique.

13. Soda

Il est similaire à la poudre à lever. Il peut également être utilisé en combinaison avec la poudre à lever.

14. Eau et autres liquides

Généralement, la température de l'eau entre 20℃ et 50℃ est la meilleure. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou mélangée avec 2 % de lait en poudre, améliorant ainsi la saveur du pain et la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent nécessiter du jus pour améliorer la saveur du pain, par exemple du jus de pomme, d'orange, de citron, etc.

INGRÉDIENTS ET RECETTES

RECETTES RECOMMANDÉES

1. Pain Basique : pétrissage, levée et cuisson du pain ordinaire

TAILLE / MATÉRIAU	600g		900g	
1. Eau	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3. Sel	1 cuillère à café	7g	1 cuillère à café	7g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
5. Farine	3 tasses	420g	3 1/2 tasses	490g
6. Levure	1 cuillère à café	3g	1.5 cuillères à café	4.5g

2. Pain Français : pétrissage, levée et cuisson avec un temps de levée plus long. Le pain produit dans ce programme a généralement une croûte plus croustillante et une texture plus légère.

TAILLE / MATÉRIAU	600g		900g	
1. Eau	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3. Sel	1 cuillère à café	7g	1 cuillère à café	7g
4. Sucre	1.5 cuillères à soupe	18g	2 cuillères à soupe	24g
5. Farine	3 tasses	420g	3 1/2 tasses	490g
6. Levure	1 cuillère à café	3g	1.5 cuillères à café	4.5g

3. Pain Complet : pétrissage, levée et cuisson du pain de blé entier.

TAILLE / MATÉRIAU	600g		900g	
1. Eau	260 ml	260g	340 ml	340g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3. Sel	1 cuillère à café	7g	1 cuillère à café	7g
4. Blé complet	1 tasses	110g	2 tasses	220g
5. Farine	2 tasses	280g	2 tasses	280g
6. Sucre brun	2 cuillères à soupe	18g	2.5 cuillères à soupe	23g
7. Poudre de lait	2 cuillères à soupe	14g	3 cuillères à soupe	21g
8. Levure	1 cuillère à café	3g	1.5 cuillères à café	4.5g

4. Pain Rapide : pétrissage, levée et cuisson du pain en moins de temps que le pain Basique.

TAILLE / MATÉRIAU	900g	
1. Eau (45~55℃)	340 ml	340g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g
3. Sel	0.5 cuillères à café	3g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24g
5. Farine	3 1/2 tasses	490g
6. Levure	2 cuillères à café	6g

5. Pain Sucré : pétrissage, levée et cuisson du pain sucré

TAILLE / MATÉRIAU	600g		900g	
1. Eau	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Huile végétale	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3. Sel	1 cuillère à café	7g	1 cuillère à café	7g
4. Sucre	3 cuillères à soupe	36g	4 cuillères à soupe	48g
5. Farine	3 tasses	420g	3 1/2 tasses	490g
6. Poudre de lait	2 cuillères à soupe	14g	2 cuillères à soupe	14g
7. Levure	1 cuillère à café	3g	1.5 cuillères à café	4.5g

6. Sans Gluten : pétrissage, levée et cuisson du pain sans gluten

TAILLE / MATÉRIAU	600g	900g
1. Eau	280 ml	340ml
2. Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
4. Farine sans gluten	3 tasses	4 tasses
5. Sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
6. Levure	1.5 cuillères à café	1.5 cuillère à café

7. Pain Ultra Rapide : pétrissage, levée et cuisson dans le temps le plus court. Habituellement, le pain est plus petit et plus rugueux que celui réalisé avec le programme Rapide.

TAILLE / MATÉRIAU	600g		900g	
1. Eau (40~50°C)	270 ml	270g	340 ml	340g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g	2 cuillères à soupe	24g
3. Sel	0.5 cuillères à café	3g	0.5 cuillères à café	3g
4. Sucre	3 cuillères à soupe	36g	2 cuillères à soupe	24g
5. Farine	3 tasses	420g	3 1/2 tasses	490g
6. Levure	2 cuillères à café	6g	2 cuillères à café	6g

8. Pâte : pétrissage et levée, mais sans cuisson, utilisée pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc.

TAILLE / MATÉRIAU		
1. Eau	360 ml	360g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g
3. Sel	1 cuillère à café	7g
4. Farine raffinée	4 tasses	560g
5. Sucre	2 cuillères à soupe	24g
6. Levure	1 cuillère à café	3g

9. Confiture : cuisson des confitures et des marmelades. Les fruits ou légumes doivent être hachés avant d'être mis dans le moule à pain.

TAILLE / MATÉRIAU		
1. Fraise écrasée	4 tasses	
2. Sucre	1 tasses	230g
3. Poudre à pudding	1 tasses	150g

10. Gâteau : pétrissage, levée et cuisson de gâteaux

TAILLE / MATÉRIAU		
1. Cake Huile	2 cuillères à soupe	24g
2. Sucre	8 cuillères à soupe	96g
3. Œuf	6	270g
4. Farine auto-levante	250 g	250 g
5. Essence aromatisante	1 cuillère à café	2g
6. Jus de citron	1.3 cuillères à soupe	10g
7. Levure	1 cuillère à café	3g

11. Sandwich : pétrissage, levée et cuisson du pain à sandwich. Pour cuire un pain de texture légère avec une croûte plus fine.

TAILLE / MATÉRIAU	600g		900g	
1. Eau	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Butter or margarine	1.5 cuillères à soupe	18g	2 cuillères à soupe	24g
3. Sel	1 cuillère à café	7g	1 cuillère à café	7g
4. Sucre	1.5 cuillères à soupe	18g	2 cuillères à soupe	24g
5. Lait en poudre	1.5 cuillères à soupe	10g	2 cuillères à soupe	14g
6. Farine à pain	3 tasses	420g	4 tasses	560g
7. Levure sèche	1 cuillère à café	3g	1.5 cuillères à café	4.5g

12. Cuisson : cuisson de pâte pétrie.

Tableau de fonctionnement du programme

Programmes	Tailles	Temps	Agitation 1	Fermentation 1	Agitation 2			Fermentation 2	Fermentation 3	Cuisson	Maintien de la température	Temps de retard
BASIQUE	900g	3h	12	20	5	8A	5	25	40	65	60	13h
	600g	2h53min	11	20	5	7A	5	25	40	60	60	
FRANÇAIS	900g	3h50min	20	40	5	10A	10	30	45	70	60	13h
	600g	3h40min	18	40	5	7A	10	30	45	65	60	
BLÉ COMPLET	900g	3h40min	12	25	5	8A	10	35	60	65	60	13h
	600g	3h32min	11	25	3	8A	10	35	60	60	60	
RAPIDE	900g	2h10min	12	10	/	8A	5	/	25	70	60	13h
DOUX	900g	2h55min	12	5	5	8A	10	30	40	65	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	10	30	40	60	60	
SANS GLUTEN	900g	2h55min	12	10	5	8A	/	30	40 (39°C)	70	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	/	30	40 (39°C)	70	60	
ULTRA RAPIDE	900g	1h9min	6 7A	/	5			30		50	60	/
	600g	59min	6 7A	/	5			25		45	60	/
PÂTE	/	1h30min	25	/	/			30	35	/	/	13h
CONFITURE	/	1h20min	/	15	/			/	45	20 Rest	/	/
GÂTEAU	/	1h50min	7	4	/	5A	5	9	/	80	60	13h
SANDWICH	900g	3h	17	40	4A	2	2	25	35	55	60	13h
	600g	2h55min	17	40	4A	2	2	25	35	50	60	
CUISSON	/	1h	/	/	/			/	/	10 to 60	60	/

Note: 1. Unité de temps : minutes. 2. Un "A" après le temps indique un bip pour ajouter des ingrédients secs. 3. Le tableau est seulement à titre de référence.

GARANTIE ET SERVICE

1. Kitchen in the Box offre une garantie complète d'un an à partir de la date d'achat.
2. Si votre machine à pain tombe en panne durant la première année de possession, un remplacement identique ou comparable vous sera livré gratuitement à votre domicile. Votre unité de remplacement, à l'exception des pièces usées, sera également couverte par notre garantie limitée d'un an.
3. Une preuve d'achat sera nécessaire pour initier la réclamation.
4. Veuillez scanner le code QR pour regarder plus de vidéos d'instructions.



Avertissement

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques 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 sans supervision.

Si vous avez des questions,
n'hesitez pas à nous contacter.

Support@kitcheninthebox.com

Numéro de modèle	KBM18
Tension nominale	220-240V/50-60Hz.
Puissance nominale	550W
Capacite nominale	900g
Fabrique en Chine Utilisation domestique uniquement	

Elimination respectueuse de l'environnement



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !
Veuillez vous rappeler de respecter les réglementations locales :
remettez les équipements électriques hors service à un centre de traitement des déchets approprié.

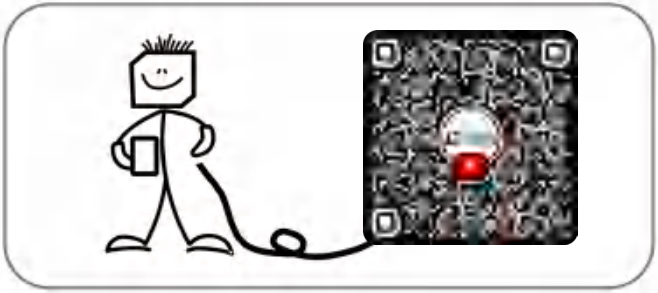
Brotbackautomat

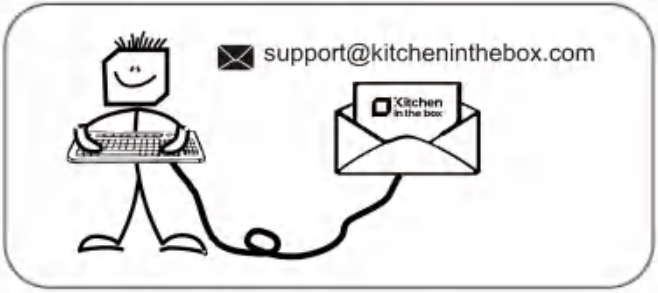


Bedienungsanleitung

Lesen Sie alle Anweisungen vor der Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf.







INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 1

TEIL 1 FUNKTIONEN UND BEDIENUNG 3

PRODUKTMERKMALE 3

BEDIENFELD UND FUNKTIONEN 5

BEACHTEN (VOR GEBRAUCH) 8

BETRIEBSANLEITUNG 11

SPEZIALFUNKTION 18

REINIGUNG UND WARTUNG 21

TEIL 2 FEHLERSUCHE 24

ANZEIGE VON WARNUNGEN 24

BETRIEBSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN 26

BACKTIPPS 35

TEIL 3 ZUTATEN UND REZEPTE 53

EINFÜHRUNG IN DIE BROTZUTATEN 54

EMPFOHLENE REZEPTE 57

GARANTIE UND SERVICE 62

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät benutzen:

1. Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Die Nennspannung beträgt 220V-240V.



2. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nachdem es nicht funktioniert oder heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder zur elektrischen oder mechanischen Einstellung an den Hersteller oder den nächstgelegenen autorisierten Service zurück.
3. Um sich vor einem elektrischen Schlag zu schützen, dürfen Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer heißen Oberfläche hängen.
5. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen kann Verletzungen verursachen.
6. Halten Sie das Gerät fern von heißen Oberflächen.
7. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasherds, Elektrokochers oder beheizten Ofens.
8. Berühren Sie keine beweglichen oder rotierenden Teile des Geräts beim Backen.
9. Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne dass die Brotform korrekt mit Zutaten gefüllt ist.
10. Klopfen Sie nicht auf die Brotform, wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen, da dies Schäden verursachen kann.
11. Metallfolien oder andere Materialien sollten nicht in den Brotbackautomaten gelegt werden, da dies einen Brand oder Kurzschluss verursachen könnte.
12. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keine Reinigung und Wartung durchführen, es sei denn, sie sind älter als acht Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter

13. Decken Sie den Brotbackautomaten nicht mit einem Handtuch oder anderem Material ab, da Wärme und Dampf frei entweichen können müssen. Wenn er abgedeckt ist oder mit brennbarem Material in Kontakt kommt, kann ein Brand entstehen.
14. Betreiben Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
15. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer sicheren und trockenen Oberfläche.
16. Nicht im Freien verwenden.
17. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.
18. Dieses Gerät ist zur Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

– Mitarbeiterküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhäuser;
– Von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
– Pensionen und ähnliche Umgebungen.

19. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne eine Brotform im Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

FUNKTIONEN UND BEDIENUNG

- PRODUKTMERKMALE
- BEDIENFELD UND TASTEN
- BEACHTEN (VOR GEBRAUCH)
- BETRIEBSANLEITUNG
- SPEZIALFUNKTIONEN
- REINIGUNG UND WARTUNG

PRODUKTMERKMALE



1. Antihaft-Brotform

Wird zum Kneten, Fermentieren, Backen und Halten des Teiges verwendet.



2. Messbecher

① Messen von flüssigen Zutaten.
② Messen von pulverförmigen Zutaten.
③ Ein Becher Mehl wiegt ungefähr 140g.



3. Messlöffel

Tsp und Tbsp werden zum Messen von Salz, Zucker, Butter, Trockenhefe usw. verwendet.

4. Haken

Wird verwendet, um die Knetpaddel aus dem Brot zu nehmen.



5. Knetklinge

Wird zum Kneten und Rühren verwendet.



6. Zutatenbehälter

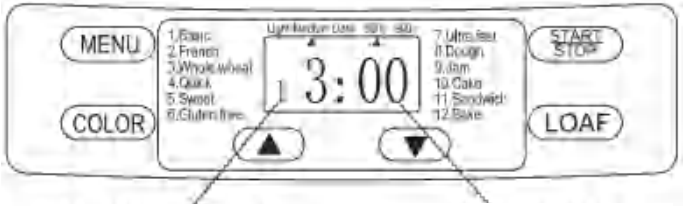
Wird verwendet, um Zutaten zu halten, die während des Backprozesses hinzugefügt werden, wie Trockenfrüchte, Nüsse usw.



Tipp: Sie erhalten nur die Teile, die auf der Seite der PRODUKTMERKMALE gezeigt werden. Wenn Sie andere Werkzeuge im Prozess der Brotherstellung benötigen, bereiten Sie diese bitte selbst vor.

FUNKTIONEN UND BEDIENUNG

BEDIENFELD UND FUNKTIONEN



1. Menü

Wird verwendet, um verschiedene Programme einzustellen. Das Programm ändert sich jedes Mal, wenn es gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton). Drücken Sie die Taste kontinuierlich; die 12 Menüs werden auf dem LCD angezeigt.



Tipp: Bitte beziehen Sie sich auf die detaillierte Betriebstabelle und die Rezepte, die in Teil 3 beigefügt sind.

2. Farbe

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Farbe für die Kruste auszuwählen, **HELL**, **MITTEL** oder **DUNKEL**.

*Tipp: Diese Taste gilt NICHT für die Programme **Teig** und **Marmelade**.*

3. Laib

Drücken Sie diese Taste, um die Laibgröße des Brotes auszuwählen.

Bitte beachten Sie, dass die Gesamtbetriebszeit je nach Laibgrößen variieren kann.

Tipp: Diese Taste gilt NICHT für die Programme Schnell, Teig, Marmelade, Kuchen und Backen.

4. ▲▼

Wird verwendet, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.





5. Start/Stopp

① Um ein Programm zu starten, drücken Sie einmal die START/STOPP-Taste. Ein kurzer Piepton ist zu hören, und die beiden Punkte im LCD beginnen zu blinken; das Arbeitslicht leuchtet auf, und das Programm startet. Nach Beginn eines Programms ist jede andere Taste deaktiviert, außer der START/STOPP-Taste. Diese Funktion hilft, unbeabsichtigte Unterbrechungen des Programmbetriebs zu verhindern. .



② Um das Programm zu stoppen/entsperren oder die Maschine zurückzusetzen, drücken Sie die START/STOPP-Taste etwa 2 Sekunden lang. Dann wird ein Piepton zu hören sein.



Tipp: Wenn Tasten versagen, können Sie die Maschine zurücksetzen. Wenn der Reset ebenfalls fehlschlägt, kontaktieren Sie uns bitte für den Kundendienst.

③ Um das Programm zu pausieren, drücken Sie die **START/ STOPP-Taste** einmal, um jederzeit zu unterbrechen. Die Einstellung wird gespeichert, und die Arbeitszeit wird auf dem LCD blinkend angezeigt.



FUNKTIONEN UND BETRIEB

ACHTUNG (VOR GEBRAUCH)

1. Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.

2. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem späteren Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

3. Schließen Sie die Stromversorgung korrekt an. Überprüfen Sie, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Die Nennspannung beträgt 220V-240V.





4. Wenn die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Piepton, und kurz darauf erscheint „3:00“ im Display. Die Punkte zwischen „3“ und „00“ blinken jedoch nicht ständig. Der Pfeil zeigt auf 900g und MITTEL. Es ist die Standardeinstellung.



Tipps:
a. Nachdem die Stromversorgung hergestellt ist, befindet sich die Maschine im Standby-Modus, und es ist nicht notwendig, die START/STOP-Taste zu drücken, um sie einzuschalten. Drücken Sie die START/STOP-Taste erst, nachdem alle Einstellungen ausgewählt wurden.
b. Wenn die Maschine nach dem Anschließen des Stroms NICHT in der Standardeinstellung ist oder ein falsches Programm/eine falsche Einstellung gewählt wurde und die Maschine bereits zu arbeiten begonnen hat, drücken Sie die START/STOP-Taste 2 Sekunden lang, um die Maschine zurückzusetzen. Danach können Sie ein neues Programm wählen.



5. Messung und Reihenfolge der Zutaten

① Flüssige Zutaten: Wasser, frische Milch, Milchpulverlösung usw. Beobachten Sie den Füllstand des Messbechers horizontal mit Ihren Augen.

Tipps:
a. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, stellen Sie sicher, dass der Messbecher gründlich gereinigt und frei von Rückständen ist.
b. Wenn Sie Eier als Zutat hinzufügen müssen, mischen Sie sie vor dem Ablesen der Skala in Flüssigkeit ein.



c. Wenn Sie kleine Mengen an flüssigen Zutaten messen, verwenden Sie einen Messlöffel und glätten Sie die Oberfläche, wenn die Flüssigkeit leicht klebrig ist.

② Trockene Zutaten: Mehl, Milchpulver usw. Schütteln Sie den Becher leicht, um die Oberfläche des Pulvers zu glätten, und lesen Sie dann die korrekte Skala horizontal ab.

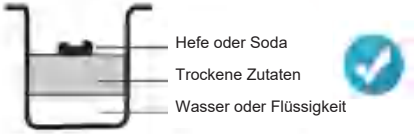


Tipps:
a. Schütteln Sie den Becher nicht lange oder scharf; sonst könnte das Pulver auf eine niedrigere als die angeforderte Menge absinken.
b. Um kleine Mengen an trockenen Zutaten genau zu messen, verwenden Sie einen Messlöffel und stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben ist.

c. Ein Becher Mehl wiegt ungefähr 140g.



③ In der Regel sollten flüssige Zutaten wie Wasser zuerst hinzugefügt werden, gefolgt von Zucker, Salz und Mehl. Hefe oder Backpulver wird üblicherweise als letzte Zutat hinzugefügt.



Tipps:
a. Die Flüssigkeit sollte das Mehl nicht vollständig einweichen.

Tipps:
a. Die Flüssigkeit sollte das Mehl nicht vollständig einweichen.



b. Die Hefe sollte nur auf trockenem Mehl platziert werden. Machen Sie mit Ihrem Finger eine kleine Vertiefung in der Mitte des Mehls. Geben Sie die Hefe in die Vertiefung, und achten Sie darauf, dass sie nicht in direkten Kontakt mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz kommt.





c. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion für einen längeren Zeitraum verwenden, vermeiden Sie es, leicht verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch oder Früchte hinzuzufügen.



④ Vor dem Betrieb legen Sie die Trockenfrüchte/Nüsse in den Zutatenbehälter, dann werden sie beim Brotbacken automatisch dem Brot hinzugefügt.

6. Umgebung

Die empfohlene Raumtemperatur liegt zwischen 15 ℃ und 34℃.

7. Dampf

Während des Backens kann Dampf durch die Lüftungsschlitze entweichen. Dies ist normal.

8. Geräusch

Wenn die Maschine normal funktioniert, macht sie ein bestimmtes Geräusch. Wenn das Geräusch lauter als normal ist, gehen Sie bitte zum Abschnitt FEHLERSUCHE und finden Sie eine Lösung.

1. Installieren Sie den Zutatenbehälter, der Trockenfrüchte/Nüsse automatisch zuführen kann.



So montieren Sie: Halten Sie den Zutatenbehälter mit einer Hand, bewegen Sie den schwarzen Schalter mit der anderen Hand nach außen und drücken Sie den Behälter nach unten. Nach der Installation lassen Sie die Hände los.



So demontieren Sie: Halten Sie den Zutatenbehälter mit einer Hand, bewegen Sie den schwarzen Schalter mit der anderen Hand nach außen und heben Sie dann den Behälter hoch. Lassen Sie abschließend Ihre Hände los.



Tipps:
a. Nachdem die Installation abgeschlossen ist, überprüfen Sie bitte sorgfältig, ob sie erfolgreich war, d.h., ob es keine Lücke zwischen dem Zutatenbehälter und der Maschine gibt.



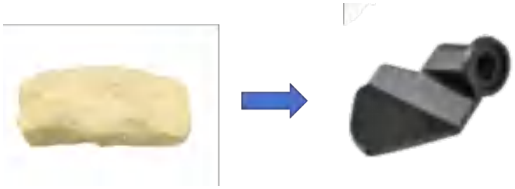


b. Unabhängig davon, ob der Zutatenbehälter verwendet wird, muss er installiert sein.
c. Die Maschine wird Zutaten automatisch zuführen. Beim Zuführen summt die Maschine etwa 2 Sekunden lang. Das ist normal.

2. Setzen Sie das Knetpaddel erfolgreich auf die Antriebswelle.



Tipps:
a. Es wird empfohlen, das Loch vor dem Einsetzen der Kneter mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, was verhindert, dass der Teig darunter kleben bleibt und die Kneter leicht aus dem Brot entfernt werden können.
b. Bitte überprüfen Sie, ob das Knetpaddel erfolgreich installiert wurde.



So bestätigen Sie: Wenn die Installation erfolgreich ist, ist die Verbindung zwischen dem Knetpaddel und der Basis flach ohne Vorsprung, und das Knetpaddel wird nicht zufällig wackeln.



3. Messen Sie die Zutaten ab und geben Sie sie in die Brotform.

Tipps:
a. Bitte lesen Sie den Abschnitt „Messung und Reihenfolge der Zutaten“ in ACHTUNG (VOR GEBRAUCH) sorgfältig durch. Ein Gummispatel ist unerlässlich, um Klumpenbildung zu vermeiden.
b. Die maximale Menge an Mehl und Hefe beträgt jeweils 490g und 6g.





4. Setzen Sie die Brotform ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

Ein Klickgeräusch wird gehört.



5. Schließen Sie den Deckel sanft und stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose.



Tipps:
a. Die Nennspannung beträgt 220V-240V. Bitte vor Gebrauch überprüfen.



b. Nachdem die Stromversorgung hergestellt ist, befindet sich die Maschine im Standby-Modus, und es ist nicht notwendig, die START/STOP-Taste zu drücken, um sie einzuschalten. Drücken Sie die START/STOP-Taste, bis alle Einstellungen ausgewählt sind.
*c. Wenn die Maschine nach dem Anschließen des Stroms nicht in der Standardeinstellung ist, **drücken Sie die START/STOP-Taste 2 Sekunden lang**, um sie zurückzusetzen. Danach können Sie ein neues Programm wählen. Wenn der Reset fehlschlägt, kontaktieren Sie uns bitte für den Kundendienst.*



6. Drücken Sie die MENÜ-Taste, bis Ihr gewünschtes Programm ausgewählt ist.



7. Drücken Sie die LOAF-Taste, um die gewünschte Größe (600g oder 900g) auszuwählen.



8. Drücken Sie die COLOR-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.



Tipp: Die vorgeschlagene Tastenreihenfolge ist MENÜ, LOAF und COLOR, da verschiedene Programme und Laibgrößen unterschiedlichen Backzeiten entsprechen.

9. Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie die Taste drücken ▲▼

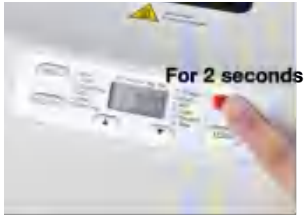


Tipps:
a. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort mit der Arbeit beginnt.
b. Für die Backfunktion kann diese Taste die Backzeit frei wählen (10 bis 60 Minuten).

10. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um die Maschine zu starten.



Tipps:
a. Bitte stellen Sie sicher, dass vor dem Drücken der START/STOP-Taste alle Einstellungen (MENÜ, COLOR, LOAF) korrekt sind.
b. Wenn das falsche Programm oder die falsche Einstellung gewählt wurde und die Maschine startet, drücken Sie die START/STOP-Taste erneut für 2 Sekunden. Nachdem Sie einen Piepton gehört haben, können Sie andere Tasten drücken, um das richtige Programm erneut auszuwählen.



c. Einige Programme gehen nach dem Kneten in einen Fermentationszustand über, ohne dass ein Geräusch zu hören ist. Das ist normal. Bitte drücken Sie nicht die START/STOP-Taste oder schalten Sie die Stromversorgung aus.



11. Bei den Programmen Basic, French, Whole Wheat, Quick, Sweet, Ultra Fast, Cake und Sandwich summt die Maschine während des automatischen Zutatenzuführungsprozesses etwa 2 Sekunden lang.



12. Nachdem der Prozess abgeschlossen ist, hören Sie 10 Pieptöne. Sie können die START/STOP-Taste etwa 2 Sekunden lang drücken, um die Maschine anzuhalten, oder sie hält das Brot 1 Stunde warm.



Tipps:
a. Die Maschine hält das Brot nach dem Backen 1 Stunde warm. Wenn Sie bereit sind, das Brot aus der Form zu nehmen, drücken Sie die START/STOP-Taste 2 Sekunden lang, um dieses Programm zu beenden.



b. Bitte warten Sie, bis das vorherige Programm beendet ist, bevor Sie ein neues Programm starten, da die Temperatur sehr hoch ist und das neue Brotbackprogramm beeinträchtigen kann.

13. Öffnen Sie den Deckel. Drehen Sie die Form gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie die Brotform gerade nach oben und heraus aus der Maschine.



Tipp: Ofenhandschuhe sind bei diesem Schritt immer erforderlich. Halten Sie den Griff der Brotform fest, während Sie sie herausziehen.



14. Verwenden Sie ein nicht klebendes Werkzeug, um die Seiten des Brotes vorsichtig von der Form zu lösen.

Tipp: Die Brotform und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig vor und verwenden Sie Ofenhandschuhe.



15. Drehen Sie die Brotform auf eine saubere Kochfläche um und schütteln Sie sie sanft, bis das Brot auf den Rost fällt.



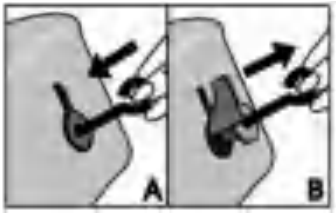
16. Lassen Sie das Brot sanft aus der Brotform fallen und kühlen Sie es auf Raumtemperatur ab, bevor Sie es schneiden.



Auf eine geeignete Temperatur abkühlen

Tipp: Bevor Sie das Brot schneiden, verwenden Sie den Haken, um das Knetpaddel zu entfernen, das sich unten verbirgt. Das Brot ist heiß. Bitte verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um das Knetpaddel zu entfernen.

A. Setzen Sie den Haken in die Achse des Knetpaddels ein.
B. Ziehen Sie vorsichtig am Knetpaddel und lassen Sie es dann los.



FUNKTIONEN UND BETRIEB

SPEZIALFUNKTIONEN

1. Speicherfunktion

Wenn die Stromversorgung während des Brotbackens unterbrochen wird, setzt der Prozess automatisch innerhalb von 10 Minuten fort, auch ohne dass die START/STOP-Taste gedrückt wird. Übersteigt die Unterbrechungszeit 10 Minuten, kann das Speicherprogramm nicht gehalten werden, und die Brotmaschine muss neu gestartet werden.

Tipp:
Wenn Sie die Speicherfunktion beenden möchten, stoppen Sie die Maschine bitte nicht durch Ausschalten der Stromversorgung. ***Drücken Sie einfach erneut für 2 Sekunden die „START/STOP“-Taste****. Nachdem ein Piepton zu hören ist, können Sie andere Tasten drücken, um das gewünschte Programm neu auszuwählen.*

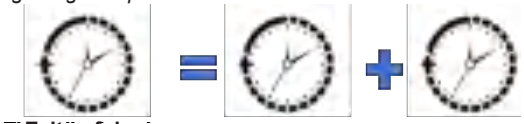


2. Verzögerungsfunktion

Vor dem Start müssen Sie das Programm, den Bräunungsgrad und die Teiggröße auswählen, dann drücken Sie ▲▼ , um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.



Tipps:
a. Die Gesamtdauer eines Programms umfasst die Backzeit und die Verzögerungszeit; das heißt, die von Ihnen eingestellte Dauer entspricht der Verzögerungszeit plus der Backzeit.



Zeit auf dem Bildschirm angezeigt | **Verzögerungszeit** | **Backen**

b. Diese Taste ist ***NICHT*** *anwendbar für die Programme* ***Ultra Fast****,* ***Marmelade*** *und* ***Backen****.*
c. Verwenden Sie keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte usw.



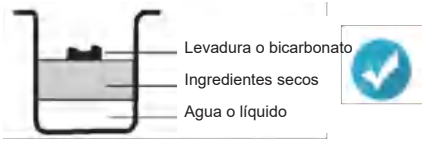
3. Schnellprogramm

Für das Schnellprogramm kann ein 900g Teig in 2h10 Minuten gebacken werden.

Für das Ultra-Fast-Programm kann ein 600g Teig in 59 Minuten und ein 900g Teig in 1h9 Minuten gebacken werden.



Tipps:
a. Heißes Wasser sollte zwischen 48°C und 50°C liegen, wenn es als flüssige Zutat verwendet wird.
b. Fügen Sie Zutaten in der Reihenfolge hinzu, die im Rezept erwähnt wird. Üblicherweise sollten Wasser oder flüssige Substanzen zuerst hinzugefügt werden, gefolgt von Zucker, Salz und Mehl; Hefe oder Backpulver sollte immer als letzte Zutat hinzugefügt werden.



c. Ein Kochthermometer ist entscheidend für die Messung der Temperatur.

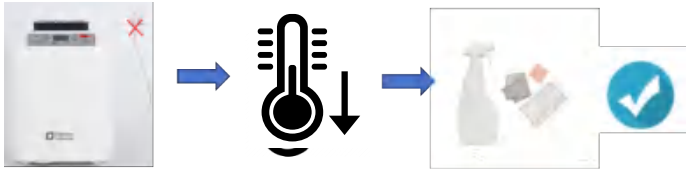


d. Das Brot ist etwas dichter in der Textur.

FUNKTIONEN UND BETRIEB

REINIGUNG UND WARTUNG

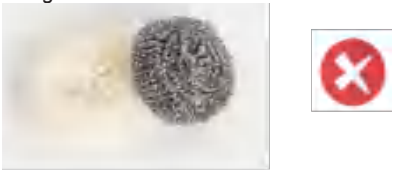
1. Trennen Sie die Maschine vom Strom und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



2. Brotform: Innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben.



Tipps:
a. Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel, um die Antihaftbeschichtung zu schützen.



b. Stellen Sie sicher, dass die Form vollständig getrocknet ist, bevor sie wieder eingesetzt und weiter verwendet wird.



c. Die Brotform ist spülmaschinengeeignet.



3. Knetpaddel: Wenn das Knetpaddel schwer von der Achse zu entfernen ist, können Sie

a. den Behälter mit warmem Wasser füllen und etwa 30 Minuten einweichen lassen.



30 Minuten einweichen

b. das Paddel vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch abwischen.

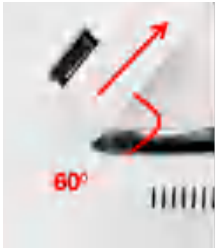


Tipp: Die Knetpaddel sind spülmaschinengeeignet.

4. Deckel und Fenster: Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Deckels mit einem leicht feuchten Tuch.



Tipps:
a. Wir empfehlen, den Deckel mit einem feuchten Tuch abzuwischen, anstatt ihn zu zerlegen. Falls notwendig, können Sie die folgenden Schritte zur Demontage befolgen.
***Demontage**: Öffnen Sie den Deckel, bringen Sie die Maschine in einen Winkel (etwa 60 Grad) und ziehen Sie ihn schräg nach oben.*



***Montage**: Richten Sie den Deckel in einem Winkel (etwa 60 Grad) an der Schnalle der Maschine aus und drücken Sie ihn schräg nach unten.*



b. Nach der Reinigung stellen Sie bitte sicher, dass das Wasser vollständig an der Luft getrocknet ist, bevor Sie mit der Montage und Nutzung fortfahren.

5. Gehäuse: Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.



Tipps:
a. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, da diese den Hochglanz der Oberfläche beeinträchtigen würden.





b. Tauchen Sie das Gehäuse niemals zum Reinigen in Wasser.





c. Unter normalen Umständen sollten sich keine Lebensmittelreste an der Innenwand des Gehäuses oder am Heizrohr befinden. Falls doch Lebensmittelreste gefunden werden (möglicherweise aufgrund von Gärungsproblemen, die zu einem Überlaufen des Teigs führen), wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie, nachdem die Maschine vollständig abgekühlt ist.

6. Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung weggepackt wird, stellen Sie sicher, dass

a. er vollständig abgekühlt ist.
b. er sauber und trocken ist.
c. der Löffel und das Knetpaddel in der Schublade verstaut sind und der Deckel geschlossen ist.

FEHLERSUCHE

- WARNANZEIGE
- BETRIEBSSTÖRUNGEN & LÖSUNGEN
- BACKTIPPS

WARNANZEIGE

1. Das Display zeigt „HHH“ (begleitet von 5 Pieptönen) nach dem Start des Programms an.

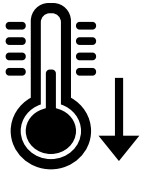
Grund:

Die Innentemperatur ist noch zu hoch.

Lösung:

Drücken Sie die START/STOP-Taste, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten abkühlen.







2. Das Display zeigt „LLL“ (begleitet von 5 Pieptönen) nach dem Drücken der START/STOP-Taste an (außer beim Programm BAKE).

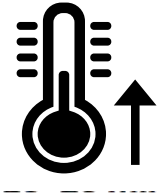
Grund:

Die Innentemperatur ist zu niedrig.

Lösung:

Stoppen Sie die Maschine durch Drücken der START/STOP-Taste, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten 10 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie ihn benutzen.







3. Das Display zeigt „EE0“ an, nachdem Sie die START/STOP-Taste gedrückt haben.

Grund:

Der Temperatursensor ist nicht angeschlossen.

Lösung:

Bitte überprüfen Sie den Sensor sorgfältig mit einem autorisierten Fachmann.



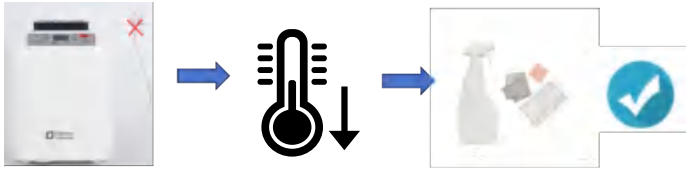


BETRIEBSSTÖRUNGEN & LÖSUNGEN

1. Rauch tritt aus dem Backfach oder den Lüftungsschlitzen aus.

Grund:
Die Zutaten kleben am Backfach oder außerhalb der Backform.

Lösung:
Ziehen Sie den Stecker des Gerätes und reinigen Sie die Backform und das Backfach.



2. Das Brot sinkt in der Mitte ein und ist am Boden feucht.

Grund:
Das Brot bleibt zu lange nach dem Backen und Warmhalten in der Form.

Lösung:
Nehmen Sie das Brot vor dem Ende der Warmhaltefunktion aus der Brotform.



3. Es ist nicht einfach, das Brot aus der Backform zu nehmen.

Grund:
Der Boden des Laibes klebt am Knetpaddel.

Lösung:
Reinigen Sie das Knetpaddel und die Achsen nach den Backprogrammen.



Tipp: Bei Bedarf können Sie die Backform 30 Minuten mit warmem Wasser füllen. Dies erleichtert das Entfernen und Reinigen des Knetpaddels.

4. Mehlablagerungen auf der Brotkruste.

Grund:
Das Mehl wird während des Knetens an den Seiten nicht gut eingearbeitet.

Lösung:
Überprüfen Sie, ob das Knetpaddel korrekt installiert ist.



Tipp: Wenn die Installation erfolgreich ist, sollte die Verbindung zwischen dem Knetpaddel und der Basis flach sein, ohne jede Ausbuchtung, und das Knetpaddel sollte sich nicht locker bewegen.



5. Die Zutaten sind nicht gemischt oder das Brot ist nicht richtig gebacken.

Grund:
① Falsche Programmeinstellung

Lösung:
Überprüfen Sie das ausgewählte Menü und andere Einstellungen.



② Die START/STOP-Taste wird berührt, während die Maschine läuft.

Lösung:
Verwenden Sie nicht die ursprünglichen Zutaten und beginnen Sie erneut. Sobald die Maschine in Betrieb ist, vermeiden Sie es bitte, die START/STOP-Taste erneut zu drücken.



③ Der Deckel wird mehrmals geöffnet, während die Maschine in Betrieb ist.

Lösung:
Öffnen Sie den Deckel nur bei Bedarf, zum Beispiel wenn Zutaten hinzugefügt werden müssen, nicht häufig.





④ Ein längerer Stromausfall tritt auf, während die Maschine in Betrieb ist.

Lösung:
Verwenden Sie nicht die ursprünglichen Zutaten und starten Sie erneut.







⑤ Die Rotation des Knetpaddels ist blockiert.

Lösung:
a. Stellen Sie sicher, dass das Knetpaddel nicht durch Körner blockiert wird. Ziehen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich die Antriebe drehen.

b. Wenn dies nicht der Fall ist, senden Sie das Gerät zum Kundendienst.



6. Es knetet den Teig nicht richtig und macht Geräusche.

Grund:
Die Brotform und das Knetpaddel sind nicht korrekt installiert.

Lösung:
Bitte installieren Sie sie gemäß dem Teil „BETRIEBSANLEITUNG“.



7. Die gewünschte Einstellung kann nicht ausgewählt werden, oder die Taste funktioniert nicht.

Grund:

① Falsche Reihenfolge beim Drücken der Tasten

Lösung:

a. Stellen Sie sicher, dass alle gewünschten Einstellungen (MENÜ, FARBE, LOAF) korrekt sind, bevor Sie die START/STOP-Taste drücken. Die vorgeschlagene Tastenreihenfolge ist MENÜ, LOAF, FARBE, START/STOP.

b. Wenn ein falsches Programm/eine falsche Einstellung gewählt wurde und die Maschine zu arbeiten beginnt, **drücken Sie die START/STOP-Taste erneut für 2 Sekunden**. Nachdem Sie einen Piepton gehört haben, können Sie andere Tasten drücken, um das richtige Programm erneut auszuwählen.



② Es liegt ein Problem mit der Taste vor.

Lösung:

Bitte kontaktieren Sie uns, wenn die Tasten nach Befolgen der Sequenz nicht funktionieren.



8. Die Backzeit kann nicht erhöht oder verringert werden, wenn Sie ▲▼ drücken.

Grund:
① Die angezeigte Zeit hat die vom ausgewählten Programm festgelegte maximale/minimale Zeit erreicht.

Lösung::

a. Bitte lesen Sie den Abschnitt „EMPFOHLENE REZEPTE“, der die Gesamtdauer jedes Programms zeigt.
b. Versuchen Sie, die Zeit in umgekehrter Reihenfolge zu erhöhen und zu verringern.



② Es liegt ein Problem mit der Taste vor.

Lösung:
Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie die Tasten gemäß Anweisung in ① drücken und sie dennoch nicht funktionieren.



9. Im Prozess des Brotbackens, nachdem der Teig eine Zeitlang geknetet wurde, stoppt das Kneten und die Maschine reagiert nicht mehr, wie beim Backen.

Grund:
① Der Teig gärt und wird nach der Gärung normal funktionieren.

Lösung:
Unterbrechen Sie nicht die Stromversorgung oder führen Sie andere Operationen durch.



② Die Maschine ist defekt, und die Ausfallzeit ist länger als im Abschnitt „EMPFOHLENE REZEPTE“ angegeben.

Lösung:
Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie die Tasten gemäß Anweisung in ① drücken und sie dennoch nicht funktionieren.



FEHLERSUCHE

BACKTIPPS

Vorsichtsmaßnahmen:

Vor dem Brotbacken bitte

a. den Abschnitt „Messung und Reihenfolge der Zutaten“ im Teil ACHTUNG (VOR GEBRAUCH) sorgfältig lesen und die Zutaten korrekt abmessen.



b. sicherstellen, dass das richtige Programm ausgewählt ist, um die Brotherstellung gemäß dem Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“ in der Bedienungsanleitung abzuschließen.

1. Das Brot geht zu schnell auf.

Grund:

① Zu viel Hefe und Mehl, aber nicht genug Salz.

Lösung:

Bitte passen Sie die Mengenverhältnisse der Zutaten an und stellen Sie sicher, dass alle hinzugefügt wurden.



② Die Temperatur ist hoch.

Lösung:

Verwenden Sie flüssige Zutaten mit niedrigerer Temperatur, besonders bei warmem Wetter.



2. Das Brot geht gar nicht oder nicht genug auf.

Grund:

① Keine Hefe oder zu wenig Hefe.

Lösung:

Bitte passen Sie die Mengenverhältnisse der Zutaten an und stellen Sie sicher, dass alle hinzugefügt wurden.



② Abgelaufene oder alte Hefe.

Lösung:

Verwenden Sie ungeöffnete Hefe oder Hefe, die richtig gelagert wurde.



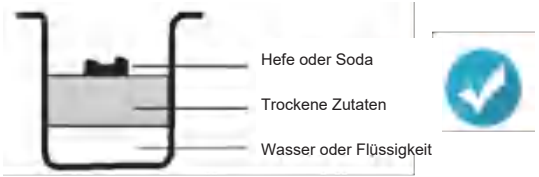
③ Die Flüssigkeit ist zu heiß.

Lösung:

a. Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen.



b. Geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzu, wie angegeben.



④ Die Hefe kam in Kontakt mit der Flüssigkeit.

Lösung:

Machen Sie mit Ihrem Finger eine kleine Vertiefung in der Mitte des Mehls. Geben Sie die Hefe in die Vertiefung, und achten Sie darauf, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz in Kontakt kommt.





⑤ Falscher Mehrtyp oder altes Mehl

Lösung:

a. Bitte lesen Sie sorgfältig den Abschnitt „EINFÜHRUNG IN DIE BROTZUTATEN“ und „REZEPT“ vor dem Backen und wählen Sie den richtigen Mehrtyp.





b. Es sollte frisches Mehl verwendet werden.





⑥ Zu viel Flüssigkeit

Lösung:

a. Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



b. Wenn das Wetter feucht ist, reduzieren Sie die Flüssigkeit um 1 bis 2 Esslöffel.



⑦ Zu viel Zucker oder Salz

Lösung:

Bitte passen Sie die Mengenverhältnisse der Zutaten an und stellen Sie sicher, dass alle hinzugefügt wurden.



3. Der Teig geht zu stark auf und läuft über die Backform.

Grund:

① Wenn die Flüssigkeit zu weich ist, gärt die Hefe stärker.

Lösung:

a. Korrigieren Sie die Menge der Flüssigkeit.



b. Wenn zutatenhaltige Flüssigkeiten verwendet werden, muss die zuzufügende Flüssigkeitsmenge entsprechend reduziert werden.



② Die Temperatur ist hoch.

Lösung:

Verwenden Sie flüssige Zutaten mit niedrigerer Temperatur, besonders bei warmem Wetter.



4. Das Brot sinkt in der Mitte ein.

Grund:

① Zu viel Flüssigkeit.

a. Wenn zutatenhaltige Flüssigkeiten verwendet werden, muss die zuzufügende Flüssigkeitsmenge entsprechend reduziert werden.



b. Wenn das Wetter feucht ist, reduzieren Sie die Flüssigkeit um 1 bis 2 Esslöffel.



② Die Gärung ist zu kurz oder zu schnell aufgrund der übermäßigen Temperatur des Wassers oder der Backkammer oder übermäßiger Feuchtigkeit.

Lösung:

a. Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen.



b. Verwenden Sie die Zeitfunktion bei warmem Wetter nicht.



5. Schwere und klumpige Struktur

Grund:

Zu viel Mehl und nicht genug Flüssigkeit

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



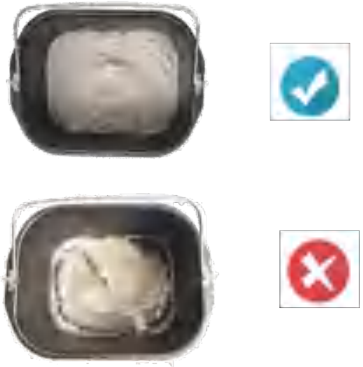
② Nicht genug Hefe oder Zucker

Lösung:

a. Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.



b. Machen Sie eine kleine Vertiefung in der Mitte des Mehls und geben Sie die zerbröselte oder trockene Hefe hinein. Vermeiden Sie direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.



③ Zu viel Trockenfrüchte, Vollkorn oder andere trockene Zutaten

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



④ Abgelaufene oder alte Hefe

Lösung:

Stellen Sie sicher, dass Sie ungeöffnete oder richtig gelagerte Hefe verwenden.



⑤ Warme Flüssigkeit lässt den Teig zu schnell aufgehen, und der Laib fällt ein, bevor er gebacken wird.

Lösung:

Verwenden Sie die Zeitfunktion bei warmem Wetter nicht. Für bessere Ergebnissen verwenden Sie kalte anstelle von heißen Flüssigkeiten.



⑥ Zu viel Wasser

Lösung:

a. Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



b. Wenn das Wetter feucht ist, reduzieren Sie die Flüssigkeit um 1 bis 2 Esslöffel.



6. Das Brot ist in der Mitte nicht durchgebacken.

Grund:

① Zu viel Flüssigkeit/Feuchtigkeit/feuchte Zutaten

Lösung:

a. Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



b. Wenn das Wetter feucht ist, reduzieren Sie die Flüssigkeit um 1 bis 2 Esslöffel.



7. Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher

Grund:

① Zu viel Flüssigkeit/Feuchtigkeit

Lösung:

a. Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



c. Wenn das Wetter feucht ist, reduzieren Sie die Flüssigkeit um 1 bis 2 Esslöffel.



② Kein Salz

Bitte passen Sie die Mengenverhältnisse der Zutaten an und stellen Sie sicher, dass alle hinzugefügt wurden.



③ Zu viel Hefe

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.





8. Pilzartige, ungebackene Oberfläche

Grund:

① Das Brotvolumen ist zu groß für die Form.

Lösung:

Passen Sie die Menge an Flüssigkeit und Mehl an. Die maximale Menge an Mehl beträgt 490g.

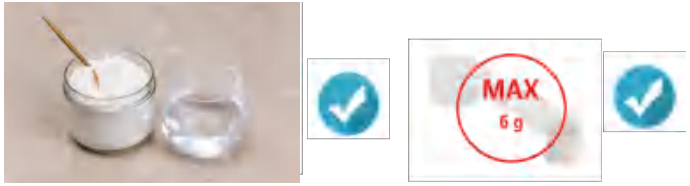




② Zu viel Hefe

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an. Die maximale Menge an Hefe beträgt 6g.



③ Nicht genug Salz

Lösung:

Bitte passen Sie die Mengenverhältnisse der Zutaten an und stellen Sie sicher, dass alle hinzugefügt wurden.



④ Zu viel Zucker oder süße Zutaten

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



9. Die Scheiben sind ungleichmäßig oder es gibt Klumpen in der Mitte.

Grund:

Das Brot ist nicht ausreichend abgekühlt (der Dampf ist noch nicht entwichen).

Lösung:

Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.



Auf eine geeignete Temperatur abkühlen

10. Das gebackene Brot ist zu klein.

Grund:

① Zu viel Salz

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an.



② Nicht genug oder alte Hefe verursacht, dass der Teig nicht fermentiert.

Lösung:

a. Stellen Sie sicher, dass Sie ungeöffnete oder richtig gelagerte Hefe verwenden.



b. Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.



③ Nicht genug Flüssigkeit

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.



④ Der falsche Mehltyp wurde verwendet.

Lösung:

Bitte lesen Sie sorgfältig den Abschnitt „EINFÜHRUNG IN DIE BROTZUTATEN“ vor dem Backen und wählen Sie den richtigen Mehltyp.



11. Das gebackene Brot ist zu klein.

Grund:

① Nicht genug Flüssigkeit

Lösung:

Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.



② Die Backzeit ist zu lang.

Lösung:

Lesen Sie sorgfältig den Abschnitt „REZEPTE“ vor dem Backen und wählen Sie das richtige Programm.





③ Nicht genug oder altes Mehl verursacht, dass der Teig nicht fermentiert.

Lösung:

a. Ungeöffnete oder gut konservierte Hefe sollte verwendet werden.



b. Passen Sie das Mengenverhältnis der Zutaten an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.



ZUTATEN UND REZEPTE

- **EINFÜHRUNG IN DIE BROTZUTATEN**
- **EMPFOHLENE REZEPTE**

ZUTATEN UND REZEPTE

EINFÜHRUNG IN DIE BROTZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl (auch als hochglutenhaltiges Mehl bekannt) ist elastisch und verhindert, dass das Brot nach dem Aufgehen zusammenfällt. Es kann verwendet werden, um Brot mit großer Größe und besserer innerer Faser zu backen.

2. Weizenmehl

Mehl ohne Backpulver ist geeignet für die Brotherstellung.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus Getreide gemahlen. Es ist schwerer und nährstoffreicher als gewöhnliches Mehl. Das daraus hergestellte Brot ist in der Regel klein. Viele Rezepte kombinieren daher oft Vollkornmehl mit Brotmehl, um das beste Ergebnis zu erzielen.

4. Schwarzmehl

Schwarzmehl, auch „raues Mehl“ genannt, ist eine Art von hochfaserigem Mehl und ähnelt Vollkornmehl. Es muss mit einem hohen Anteil an Brotmehl kombiniert werden, um nach dem Aufgehen eine große Größe zu erreichen.

5. Selbsttreibendes Mehl

Eine Mehlart, die Backpulver enthält, wird speziell zum Kuchenbacken verwendet.

6. Mais- und Hafermehl

Mais- und Hafermehl werden separat aus Mais und Hafer gemahlen. Sie sind Zusatzstoffe in grobem Brot, die dazu dienen, den Geschmack und die Textur zu verbessern.

7. Zucker

Zucker ist ein wesentlicher Bestandteil, um den süßen Geschmack und die Farbe des Brotes zu erhöhen. Er gilt auch als Nahrung für Hefe im Hefebrot. Üblicherweise wird weißer Zucker verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker oder Baumwollzucker können nach speziellem Bedarf erforderlich sein.

8. Hefe

Nach dem Hefeprozess produziert die Hefe Kohlendioxid, das das Brot aufbläht und die innere Faser weich macht. Jedoch benötigt die schnelle Vermehrung der Hefe Kohlenhydrate in Zucker und Mehl als Nahrung.

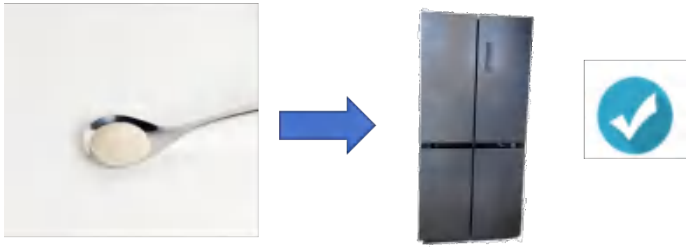
Tipps:

a. Menge

1 TL aktive Trockenhefe = 3/4 TL Instant-Hefe
1,5 TL aktive Trockenhefe = 1 TL Instant-Hefe
2 TL aktive Trockenhefe = 1,5 TL Instant-Hefe

b. Lagerung

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da der Pilz bei hohen Temperaturen stirbt. Überprüfen Sie vor der Verwendung das Herstellungsdatum und die Lagerdauer Ihrer Hefe. Lagern Sie sie nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich wieder im Kühlschrank. Der häufigste Grund für nicht aufgehendes Brot ist inaktive oder verdorbene Hefe.



c. Die folgenden Schritte überprüfen, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist.

Schritt 1: Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50℃) in ein Messbecher. Schritt 2: Fügen Sie 1 TL weißen Zucker hinzu und rühren Sie um, dann streuen Sie 2 TL Hefe über das Wasser.
Schritt 3: Stellen Sie den Messbecher an einen warmen Ort für etwa 10 Minuten. Rühren Sie das Wasser nicht um.
Schritt 4: Der Schaum sollte bis zu 1 Tasse aufsteigen. Andernfalls ist die Hefe tot oder inaktiv.



9. Salz

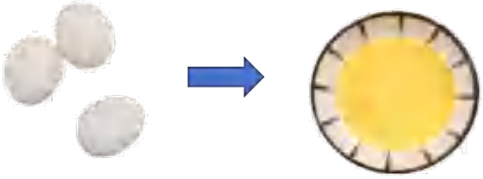
Salz ist notwendig, um den Geschmack des Brotes zu verbessern und die Krustenfarbe zu intensivieren.

Tipp: Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept. Jedoch kann Salz auch das Aufgehen der Hefe hemmen, sodass das Brot ohne Salz größer wäre.

10. Ei

Eier können die Textur des Brotes verbessern, es nahrhafter machen und die Größe erhöhen. Das Ei muss jedoch geschält und gleichmäßig verrührt werden.

Tipp:
a. Wenn Sie Eier als Zutat hinzufügen müssen, mischen Sie diese vor dem Abmessen in Flüssigkeit ein.



b. Verwenden Sie niemals leicht verderbliche Zutaten wie Eier, wenn Sie die Verzögerungsfunktion über einen längeren Zeitraum nutzen.



11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett kann das Brot weicher machen und seine Lagerfähigkeit verlängern. Butter sollte vor der Verwendung geschmolzen oder in kleine Partikel geschnitten werden.

Tipp: Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich, ohne dass andere Zutaten zurückbleiben.

12. Backpulver

Backpulver wird verwendet, um Brot und Kuchen schnell aufgehen zu lassen. Es erzeugt Luft, die Blasen bildet und die Textur des Brotes durch chemische Prinzipien weich macht.

13. Soda

Ähnelt dem Backpulver und kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Allgemein ist eine Wassertemperatur zwischen 20℃ und 50℃ am besten. Wasser kann durch frische Milch ersetzt oder mit 2% Milchpulver gemischt werden, um den Geschmack des Brotes zu verbessern und die Krustenfarbe zu intensivieren. Einige Rezepte können Saft erfordern, um den Geschmack des Brotes zu verstärken, z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft usw.

ZUTATEN UND REZEPTE

EMPFOHLENE REZEPTE

1. Basisbrot: Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot

GRÖßE / MATERIAL	600g		900g	
1. Wasser	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Öl	2 Esslöffel	24g	3 Esslöffel	36g
3. Salz	1 Teelöffel	7g	1 Teelöffel	7g
4. Zucker	2 Esslöffel	24g	3 Esslöffel	36g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	1 Teelöffel	3g	1.5 Teelöffel	4.5g

2. Französisches Brot: Kneten, Aufgehen und Backen mit längerer Aufgehzeit. Das Brot aus diesem Programm hat typischerweise eine knusprigere Kruste und eine leichtere Textur.

GRÖßE / MATERIAL	600g		900g	
1. Wasser	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Öl	2 Esslöffel	24g	3 Esslöffel	36g
3. Salz	1 Teelöffel	7g	1 Teelöffel	7g
4. Zucker	1.5 Esslöffel	18g	2 Esslöffel	24g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	1 Teelöffel	3g	1.5 Teelöffel	4.5g

3. Vollkornbrot: Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot.

GRÖßE / MATERIAL	600g		900g	
1. Wasser	260 ml	260g	340 ml	340g
2. Öl	2 Esslöffel	24g	3 Esslöffel	36g
3. Salz	1 Teelöffel	7g	1 Teelöffel	7g
4. Vollkorn	1 Tassen	110g	2 Tassen	220g
5. Mehl	2 Tassen	280g	2 Tassen	280g
6.Brauner Zucker	2 Esslöffel	18g	2.5 Esslöffel	23g
7. Milchpulver	2 Esslöffel	14g	3 Esslöffel	21g
8. Hefe	1 Teelöffel	3g	1.5 Teelöffel	4.5g

4. Schnellbrot: Kneten, Aufgehen und Backen von Brot in kürzerer Zeit als Basisbrot.

GRÖßE / MATERIAL	900g	
1. Wasser (45~55℃)	340 ml	340g
2. Öl	2 Esslöffel	24g
3. Salz	0.5 Teelöffel	3g
4. Zucker	2 Esslöffel	24g
5. Mehl	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	2 Teelöffel	6g

5. Süßes Brot: Kneten, Aufgehen und Backen von süßem Brot

GRÖßE / MATERIAL	600g		900g	
1. Wasser	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Pflanzenöl	2 Esslöffel	24g	3 Esslöffel	36g
3. Salz	1 Teelöffel	7g	1 Teelöffel	7g
4. Zucker	3 Esslöffel	36g	4 Esslöffel	48g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Milchpulver	2 Esslöffel	14g	2 Esslöffel	14g
7. Hefe	1 Teelöffel	3g	1.5 Teelöffel	4.5g

6. Glutenfreies Brot: Kneten, Aufgehen und Backen von glutenfreiem Brot

GRÖßE / MATERIAL	600g	900g
1. Wasser	280 ml	340ml
2. Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
4. Glutenfreies Mehl	3 Tassen	4 Tassen
5. Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel
6. Hefe	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel

7. Ultra-Schnellbrot: Kneten, Aufgehen und Backen in der kürzesten Zeit. Gewöhnlich ist das Brot kleiner und rauer als das mit dem Schnellprogramm hergestellte.

GRÖßE / MATERIAL	600g		900g	
1. Wasser (40~50°C)	270 ml	270g	340 ml	340g
2. Öl	2 Esslöffel	24g	2 Esslöffel	24g
3. Salz	0.5 Teelöffel	3g	0.5 Teelöffel	3g
4. Zucker	3 Esslöffel	36g	2 Esslöffel	24g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	2 Teelöffel	6g	2 Teelöffel	6g

8. Teig: Kneten und Aufgehen, jedoch ohne Backen, verwendet für die Herstellung von Brötchen, Pizza, gedämpftem Brot usw.

GRÖßE / MATERIAL		
1. Wasser	360 ml	360g
2. Öl	2 Esslöffel	24g
3. Salz	1 Teelöffel	7g
4. Ausgemahlenes Mehl	4 Tassen	560g
5. Zucker	2 Esslöffel	24g
6. Hefe	1 Teelöffel	3g

9. Marmelade: Kochen von Marmeladen und Konfitüren. Obst oder Gemüse muss vor dem Einlegen in die Brotform gehackt werden.

GRÖßE / MATERIAL		
1. Zerdrückte Erdbeere	4 Tassen	
2. Zucker	1 Tassen	230g
3. Puddingpulver	1 Tassen	150g

10. Kuchen: Kneten, Aufgehen und Backen von Kuchen

GRÖßE / MATERIAL		
1. Kuchenöl	2 Esslöffel	24g
2. Zucker	8 Esslöffel	96g
3. Ei	6	270g
4. Selbsttreibendes Mehl	250 g	250 g
5. Aromaessenz	1 Teelöffel	2g
6. Zitronensaft	1.3 Esslöffel	10g
7. Hefe	1 Teelöffel	3g

11. Sandwich: Kneten, Aufgehen und Backen von Sandwichbrot. Für die Herstellung von Brot mit leichter Textur und dünnerer Kruste.

GRÖßE / MATERIAL	600g		900g	
1. Wasser	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Butter oder Margarine	1.5 Esslöffel	18g	2 Esslöffel	24g
3. Salz	1 Teelöffel	7g	1 Teelöffel	7g
4. Zucker	1.5 Esslöffel	18g	2 Esslöffel	24g
5. Trockenmilch	1.5 Esslöffel	10g	2 Esslöffel	14g
6. Brotmehl	3 Tassen	420g	4 Tassen	560g
7. Trockenhefe	1 Teelöffel	3g	1.5 Teelöffel	4.5g

12. Backen: Backen von geknetetem Teig.

Betriebstabelle des Programms

Programme	Größen	Zeit	Rühren 1	Gären 1	Rühren 2			Gären 2	Gären 3	Backen	Temperatur halten	Verzögerungszeit
BASIS	900g	3h	12	20	5	8A	5	25	40	65	60	13h
	600g	2h53min	11	20	5	7A	5	25	40	60	60	
FRANZÖSISCH	900g	3h50min	20	40	5	10A	10	30	45	70	60	13h
	600g	3h40min	18	40	5	7A	10	30	45	65	60	
VOLLKORN	900g	3h40min	12	25	5	8A	10	35	60	65	60	13h
	600g	3h32min	11	25	3	8A	10	35	60	60	60	
SCHNELL	900g	2h10min	12	10	/	8A	5	/	25	70	60	13h
SÜSS	900g	2h55min	12	5	5	8A	10	30	40	65	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	10	30	40	60	60	
GLUTENFREI	900g	2h55min	12	10	5	8A	/	30	40 (39℃)	70	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	/	30	40 (39℃)	70	60	
ULTRASCHNELL	900g	1h9min	6 7A	/	5			30		50	60	/
	600g	59min	6 7A	/	5			25		45	60	/
TEIG	/	1h30min	25	/	/			30	35	/	/	13h
MARMELADE	/	1h20min	/	15	/			/	45	20 Rest	/	/
KUCHEN	/	1h50min	7	4	/	5A	5	9	/	80	60	13h
SANDWICH	900g	3h	17	40	4A	2	2	25	35	55	60	13h
	600g	2h55min	17	40	4A	2	2	25	35	50	60	
BACKEN	/	1h	/	/	/			/	/	10 to 60	60	/

Hinweis: 1. Zeiteinheit: Minuten. 2. Ein "A" nach der Zeit deutet an, trockene Zutaten hinzuzufügen. 3. Die Tabelle dient nur zur Referenz.

GARANTIE UND SERVICE

1. Kitchen in the Box bietet eine einjährige Vollgarantie ab Kaufdatum.
2. Sollte Ihr Brotbackautomat innerhalb des ersten Jahres nach dem Kauf ausfallen, wird Ihnen kostenlos eine identische oder vergleichbare Ersatzmaschine geliefert. Ihr Ersatzgerät, ausgenommen abgenutzte Teile, wird ebenfalls durch unsere einjährige eingeschränkte Garantie abgedeckt.
3. Ein Kaufnachweis wird benötigt, um den Anspruch geltend zu machen.
4. Bitte scannen Sie den QR-Code, um weitere Lehrvideos anzuschauen.



Warnung

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

DEUTSCH

Wenn Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfugung.

Support@kitcheninthebox.com

Modell-Nr.	KBM18
Nennspannung	220-240V/50-60Hz.
Nennleistung	550W
Nennkapazität	900g
Hergestellt in China Nur für den Hausgebrauch	

Umweltfreundliche Entsorgung



Schützen Sie die Umwelt..

Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften:

Geben Sie nicht funktionierende Elektrogeräte

bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

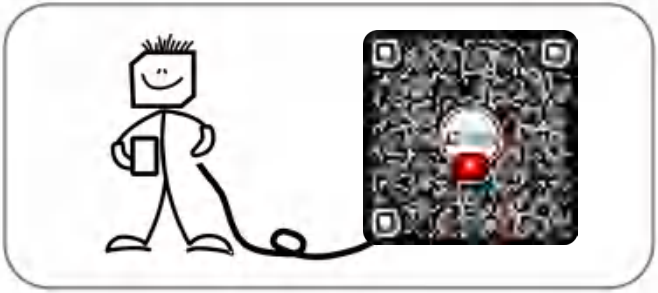
Macchina per il Pane

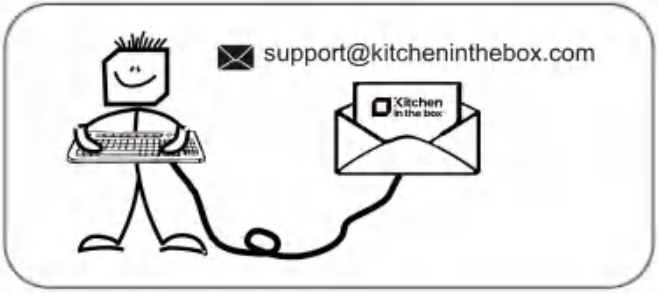


Manuale di Istruzioni

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservare il manuale per future consultazioni







CONTENUTO

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI 1

PARTE 1 FUNZIONI E OPERAZIONI 3

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO 3

PANNELLO E FUNZIONI 5

ATTENZIONE (PRIMA DELL'USO) 8

GUIDA ALL'USO 11

FUNZIONI SPECIALI 18

PULIZIA E MANUTENZIONE 21

PARTE 2 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 24

- VISUALIZZAZIONE DEGLI AVVISI 24
- PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO E SOLUZIONI 26

CONSIGLI PER LA COTTURA 35

PARTE 3 INGREDIENTI E RICETTE 53

- INTRODUZIONE AGLI INGREDIENTI PER IL PANE 54

RICETTE CONSIGLIATE 57

GARANZIA E SERVIZIO 62

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Si prega di leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio:

1. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa di corrente corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione. La tensione nominale è di 220V-240V.



2. Non utilizzare apparecchi con cavo o spina danneggiati, né dopo che hanno manifestato malfunzionamenti, sono stati urtati o danneggiati in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al produttore o al più vicino agente di servizio autorizzato per un controllo, una riparazione o un aggiustamento elettrico o meccanico.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o di una superficie calda.
5. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare infortuni.
6. Tenere la macchina lontana dalle superfici calde.
7. Non posizionare l'apparecchio vicino o su un fornello a gas caldo, una piastra elettrica o un forno acceso.
8. Non toccare le parti mobili o rotanti della macchina durante la cottura del pane.
9. Non accendere l'apparecchio senza aver correttamente inserito la teglia del pane riempita con gli ingredienti.
10. Non battere sulla teglia del pane quando la si rimuove dalla macchina, poiché ciò potrebbe causare danni.
11. Non inserire fogli di metallo o altri materiali nel fornetto per pane poiché potrebbero causare incendi o cortocircuiti.

12. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a otto anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sulla comprensione dei rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio né eseguire pulizia e manutenzione senza supervisione, se non sono maggiori di otto anni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei

13. Non coprire il fornetto per pane con un asciugamano o altro materiale, poiché il calore e il vapore devono poter sfuggire liberamente. Se viene coperto o entra in contatto con materiali combustibili, può causare un incendio.

14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

15. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie sicura e asciutta.

16. Non utilizzare all'aperto.

17. Questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Assicurarsi che la presa di corrente nella propria abitazione sia ben collegata a terra.

18. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in ambienti domestici e simili, come:

- Aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- Case di campagna;
- Da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

19. L'apparecchio non è destinato ad essere azionato utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

20. Non azionare l'unità senza una teglia del pane posizionata nella camera per evitare di danneggiare l'apparecchio.

FUNZIONI E OPERAZIONI

- CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
- PANNELLO DI CONTROLLO E PULSANTI
- ATTENZIONE (PRIMA DELL'USO)
- GUIDA ALL'USO
- FUNZIONI SPECIALI
- PULIZIA E MANUTENZIONE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



1. Teglia antiaderente

Utilizzata per impastare, fermentare, cuocere e contenere l'impasto



2. Misurino

① Misurare gli ingredienti liquidi.
② Misurare gli ingredienti in polvere.
③ Un misurino di farina pesa circa 140g.



3. Cucchiaio dosatore

Tsp e tbsp sono usati per misurare sale, zucchero, burro, lievito secco, ecc.

4. Gancio

Utilizzato per estrarre la pala d'impasto dal pane



5. Pala d'impasto

Utilizzata per impastare e mescolare



6. Contenitore per ingredienti

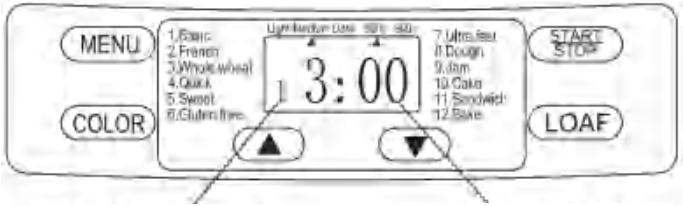
Utilizzato per contenere ingredienti che verranno aggiunti durante il processo di cottura, come frutta secca, noci, ecc.



Consiglio: Riceverete solo le parti mostrate nella pagina delle CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO. Se necessitate di altri strumenti nel processo di panificazione, preparateli da voi.

FUNZIONI E OPERAZIONI

PANNELLO E FUNZIONI



Questo indica il programma che avete scelto

Il tempo di funzionamento per ciascun programma

1. Menu

Utilizzato per impostare diversi programmi. Il programma varia ogni volta che viene premuto (accompagnato da un breve bip). Premere continuamente il pulsante; i 12 menu saranno visualizzati ciclicamente sul display LCD.



Consiglio: Fare riferimento alla tabella di funzionamento dettagliata e alle ricette allegate alla Parte 3.

2. Colore

Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato per la crosta, **CHIARO**, **MEDIO** o **SCURO**.

*Consiglio: Questo pulsante **NON** si applica ai programmi **Impasto** e **Marmellata**.*

3. Dimensione del pane

Premere questo pulsante per selezionare la dimensione del pane.

Nota: Il tempo totale di funzionamento può variare a seconda delle dimensioni del pane.

Consiglio: Questo pulsante NON si applica ai programmi Veloce, Impasto, Marmellata, Torta e Cottura.

4. ▲▼

Utilizzato per aumentare o diminuire il tempo.





5. Avvio/Stop

① Per avviare un programma, premere il pulsante AVVIO/STOP una volta. Si sentirà un breve bip e i due punti sul display LCD iniziano a lampeggiare; si accende la luce di funzionamento e il programma inizia. Tutti gli altri pulsanti sono disattivati tranne il pulsante AVVIO/STOP dopo l'inizio di un programma. Questa caratteristica aiuterà a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma.



② Per interrompere il programma/sbloccare o resettare la macchina, premere il pulsante AVVIO/STOP per circa 2 secondi. Poi, si sentirà un bip.



Consiglio: Se i pulsanti non funzionano, è possibile resettare la macchina. Se anche il reset non funziona, contattateci per il servizio post-vendita.

③ Per mettere in pausa il programma, premere il **pulsante AVVIO/STOP** una volta per interrompere in qualsiasi momento. L'impostazione verrà memorizzata e il tempo di lavoro verrà visualizzato lampeggiante sul display LCD.



FUNZIONI E OPERAZIONI

ATTENZIONE (PRIMA DELL'USO)

1. Controllare se tutte le parti e gli accessori sono completi e privi di danni.

2. Pulire tutte le parti secondo la sezione successiva, “PULIZIA E MANUTENZIONE.”

3. Collegare correttamente l'alimentazione. Verificare che la tensione della presa corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione. La tensione nominale è di 220V-240V.





4. Quando l'alimentazione è collegata, si sentirà un bip e “3:00” apparirà sul display dopo un breve intervallo. Ma i punti tra il “3” e “00” non lampeggiano costantemente. La freccia punta a 900g e MEDIO. È l'impostazione predefinita.



Suggerimenti:
a. Una volta collegata l'alimentazione, la macchina si trova in stato di standby e non è necessario premere il pulsante AVVIO/STOP per accenderla. Premere il pulsante AVVIO/STOP fino a quando non vengono selezionate tutte le impostazioni.
b. Se la macchina non è nell'impostazione predefinita dopo che l'alimentazione è stata collegata o è stato selezionato un programma/ impostazione errato e la macchina ha già iniziato a funzionare, premere il pulsante AVVIO/STOP per 2 secondi per resettare la macchina. Quindi, è possibile selezionare un nuovo programma.



5. Misurazione e sequenza degli ingredienti

① Ingredienti liquidi: Acqua, latte fresco, soluzione di latte in polvere, ecc. Osservare il livello del misurino con gli occhi orizzontalmente.

Suggerimenti:
a. Quando si misura l'olio da cucina o altri ingredienti, assicurarsi che il misurino sia completamente pulito e privo di residui.
b. Se è necessario aggiungere uova come ingrediente, mescolarle nei liquidi prima di leggere la scala.



c. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti liquidi, utilizzare un cucchiaio dosatore e appiattire la superficie se il liquido è leggermente appiccicoso.

② Ingredienti secchi: farina, latte in polvere, ecc. Agitare leggermente il bicchiere per appiattire la superficie della polvere e poi leggere la scala corretta orizzontalmente.

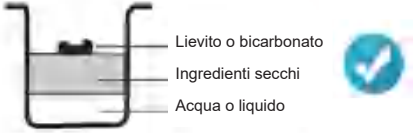


Suggerimenti:
a. Non agitare il bicchiere a lungo o bruscamente; altrimenti, la polvere potrebbe scendere a una scala inferiore alla quantità richiesta.
b. Per misurare con precisione piccole quantità di ingredienti secchi, utilizzare un cucchiaio dosatore e assicurarsi che la superficie sia livellata.

c. Un bicchiere di farina pesa circa 140g.



③ Tipicamente, gli ingredienti liquidi come l'acqua devono essere aggiunti per primi, seguiti da zucchero, sale e farina. Il lievito o il lievito in polvere viene di solito aggiunto come ultimo ingrediente.



Suggerimenti:
a. Il liquido non deve inzuppare completamente la farina.

Suggerimenti:
a. Il liquido non deve inzuppare completamente la farina.



b. Il lievito deve essere posizionato solo sulla farina asciutta. Con il dito, fare un piccolo incavo al centro della farina. Aggiungere il lievito nell'incavo, assicurandosi che non venga a contatto diretto con gli ingredienti liquidi o il sale.





c. Quando si utilizza la funzione di ritardo per un periodo prolungato, evitare di aggiungere ingredienti deperibili come uova, latte fresco o frutta.



④ Prima del funzionamento, mettere la frutta secca/noci nel contenitore degli ingredienti, poi saranno aggiunti automaticamente al pane durante la preparazione.

6. Ambiente

La temperatura ambiente suggerita è tra 15 ℃ e 34℃.

7. Vapore

Il vapore può fuoriuscire dalle fessure di ventilazione durante la cottura. Questo è normale.

8. Suono

Quando la macchina funziona normalmente, emette un suono specifico. Se il suono è più forte del normale, consultare la sezione RISOLUZIONE DEI PROBLEMI per trovare una soluzione.

FUNZIONI E OPERAZIONI

GUIDA ALL'USO

1. Installare il contenitore degli ingredienti che può alimentare automaticamente frutta secca/noci.



Come montare: Tenere il contenitore degli ingredienti con una mano, muovere l'interruttore nero verso l'esterno con l'altra mano e premere il contenitore verso il basso. Dopo l'installazione, rilasciare le mani.



Come smontare: Tenere il contenitore degli ingredienti con una mano, muovere l'interruttore nero verso l'esterno con l'altra mano e poi sollevare il contenitore. Infine, rilasciare le mani.



Suggerimenti:
a. Dopo che l'installazione è completata, controllare attentamente se è stata eseguita con successo, ossia se non ci sono spazi tra il contenitore degli ingredienti e la macchina.



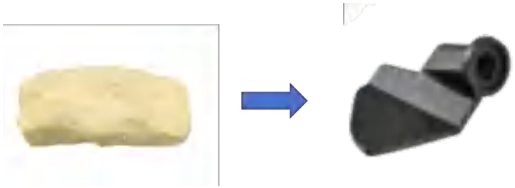


b. Indipendentemente dall'uso del contenitore degli ingredienti, esso deve essere installato.
c. La macchina alimenterà automaticamente gli ingredienti. Durante l'alimentazione, la macchina emetterà un ronzio per circa 2 secondi. È normale.

2. Inserire la pala d'impasto sull'albero motore con successo.



Suggerimenti:
a. Si raccomanda di riempire il foro con margarina resistente al calore prima di posizionare gli impastatori, ciò impedisce che l'impasto si attacchi sotto di essi e permette agli impastatori di essere rimossi facilmente dal pane.
b. Controllare se la pala d'impasto è stata installata con successo.



Come confermare: Se l'installazione è riuscita, la giunzione tra la pala d'impasto e la base è piatta senza sporgenze, e la pala d'impasto non si muoverà casualmente.



3. Misurare e posizionare gli ingredienti nella teglia del pane.

Suggerimenti:
a. Leggere attentamente la parte "Misurazione e sequenza degli ingredienti" in ATTENZIONE (PRIMA DELL'USO). Una spatola in gomma è essenziale per mescolare per prevenire grumi di farina.
b. La quantità massima di farina e lievito separatamente è 490g e 6g.





4. Posizionare la teglia del pane e ruotarla in senso orario fino a quando non si sente un clic.

Si sentirà un clic.



5. Chiudere delicatamente il coperchio e collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.



Suggerimenti:
a. La tensione nominale è 220V-240V. Verificare prima dell'uso.



b. Una volta collegata l'alimentazione, la macchina si trova in stato di standby e non è necessario premere il pulsante AVVIO/STOP per accenderla. Premere il pulsante AVVIO/STOP fino a quando non vengono selezionate tutte le impostazioni.
*c. Se la macchina non è nell'impostazione predefinita dopo che l'alimentazione è stata collegata, **premere il pulsante AVVIO/STOP per 2 secondi** per resettarla. Quindi, è possibile selezionare un nuovo programma. Se il reset fallisce, contattare il servizio post-vendita.*



6. Premere il pulsante MENU fino a quando non viene selezionato il programma desiderato.



7. Premere il pulsante LOAF per selezionare la dimensione desiderata (600g o 900g).



8. Premere il pulsante COLOR per selezionare il colore desiderato della crosta.



Suggerimento: La sequenza di pulsanti suggerita è MENU, LOAF e COLOR, poiché diversi programmi e dimensioni del pane corrispondono a diversi tempi di cottura.

9. Impostare il tempo di ritardo premendo il pulsante ▲▼

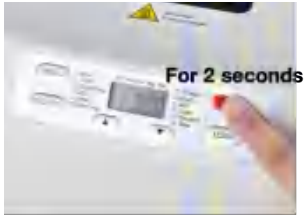


Suggerimenti:
a. Questo passaggio può essere omesso se si desidera che la macchina per il pane inizi a lavorare immediatamente.
b. Per la funzione di cottura, questo pulsante può selezionare liberamente il tempo di cottura (da 10 a 60 minuti).

10. Premere il pulsante AVVIO/STOP per avviare la macchina.



Suggerimenti:
a. Assicurarsi che prima di premere il pulsante START/STOP, tutte le impostazioni desiderate (MENU, COLOR, LOAF) siano corrette.
b. Se viene selezionato il programma o l'impostazione sbagliata e la macchina inizia, premere nuovamente il pulsante AVVIO/STOP per 2 secondi. Dopo aver sentito un bip, è possibile premere altri pulsanti per selezionare nuovamente il programma corretto.



c. Alcuni programmi entrano in uno stato di fermentazione senza emettere suoni dopo che l'impasto è completo. Questo è normale. Si prega di non premere il pulsante AVVIO/STOP o spegnere l'alimentazione.



11. Per i programmi Base, Francese, Integrale, Veloce, Dolce, Ultra Veloce, Torta e Sandwich, la macchina ronzerà per circa 2 secondi durante il processo di alimentazione automatica degli ingredienti.



12. Al termine del processo, si sentiranno 10 bip. È possibile premere il pulsante AVVIO/STOP per circa 2 secondi per fermare la macchina, oppure continuerà a mantenere il pane caldo per 1 ora.



Suggerimenti:
a. La macchina manterrà il pane caldo per 1 ora dopo la cottura. Quando si è pronti a rimuovere il pane dalla teglia, premere il pulsante AVVIO/STOP per 2 secondi per uscire da questo programma.



b. Attendere di avviare un nuovo programma dopo che il precedente è terminato, poiché la temperatura è molto alta e potrebbe influenzare il nuovo programma di panificazione.

13. Aprire il coperchio. Ruotare la teglia in senso antiorario e tirarla delicatamente verso l'alto e fuori dalla macchina.



Suggerimento: Si consiglia sempre l'uso di guanti da forno durante questo passaggio. Afferrare saldamente il manico della teglia mentre si estrae.



14. Utilizzare uno strumento antiaderente per allentare delicatamente i lati del pane dalla teglia.

Suggerimento: La teglia e il pane possono essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura e usare guanti da forno.



15. Capovolgere la teglia del pane su una superficie pulita e agitarla delicatamente finché il pane non cade sulla griglia.



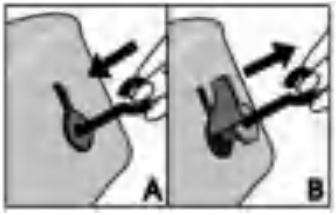
16. Lasciare cadere delicatamente il pane dalla teglia e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di tagliarlo.



Raffreddare fino a una temperatura adatta

Suggerimento: Prima di tagliare il pane, utilizzare il gancio per rimuovere la pala impastatrice nascosta sul fondo. Il pane è caldo. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere la pala impastatrice.

A. Inserire il gancio nell'asse della pala impastatrice.
B. Tirare delicatamente e poi rilasciare la pala impastatrice.



FUNZIONI E OPERAZIONI

FUNZIONI SPECIALI

1. Funzione Memoria

Se l'alimentazione viene interrotta durante la preparazione del pane, il processo continuerà automaticamente entro 10 minuti, anche senza premere il pulsante START/STOP. Se il tempo di interruzione supera i 10 minuti, il programma di memoria non può essere mantenuto e la macchina per il pane deve essere riavviata.

Suggerimento:
Se si desidera uscire dalla funzione di memoria, non spegnere la macchina spegnendo l'alimentazione. ***Premere semplicemente il pulsante "AVVIO/ STOP" nuovamente per 2 secondi****. Dopo aver sentito un bip, è possibile premere altri pulsanti per ri-selezionare il programma desiderato.*



2. Funzione Ritardo

Prima di iniziare, è necessario selezionare il programma, il livello di doratura e la dimensione dell'impasto, poi premere ▲▼per aumentare o diminuire il tempo di ritardo in incrementi di 10 minuti. Il tempo massimo di ritardo è di 13 ore.



Suggerimenti:
a. La durata totale di un programma include il tempo di cottura e il tempo di ritardo; ovvero, la durata impostata è uguale al tempo di ritardo più il tempo di cottura.



b. Questo pulsante ***NON*** *si applica ai programmi* ***Ultra Veloce****,* ***Marmellata*** *e* ***Cottura****.*
c. Non utilizzare ingredienti facilmente deperibili, come uova, latte fresco, frutta, ecc.



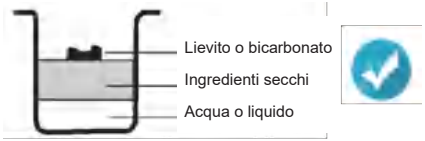
3. Programma Veloce

Per il programma Veloce, un impasto di 900g può essere cotto in 2h10 minuti.

Per il programma Ultra-Veloce, un impasto di 600g può essere cotto in 59 minuti e un impasto di 900g in 1h9 minuti.



Suggerimenti:
a. L'acqua calda dovrebbe essere tra 48°C e 50°C quando utilizzata come ingrediente liquido.
b. Aggiungere gli ingredienti nella teglia del pane nell'ordine menzionato nella ricetta. Di solito, l'acqua o le sostanze liquide dovrebbero essere aggiunte per prime, seguite da zucchero, sale e farina; il lievito o il lievito in polvere dovrebbero sempre essere aggiunti come ultimo ingrediente.



c. Un termometro da cucina è fondamentale per misurare la temperatura.

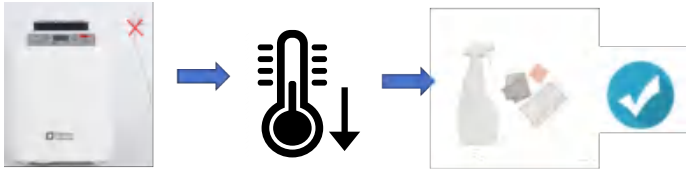


d. Il pane avrà una consistenza leggermente più densa.

FUNZIONI E OPERAZIONI

PULIZIA E MANUTENZIONE

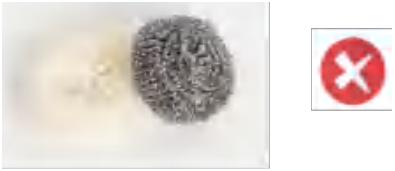
1. Scollegare la macchina dalla corrente e lasciarla raffreddare prima di pulirla.



2. Teglia del pane: Pulire internamente ed esternamente con un panno umido.



Suggerimenti:
a. Non usare agenti taglienti o abrasivi per proteggere il rivestimento antiaderente.



b. Assicurarsi di asciugare completamente la teglia prima di installarla e continuare a usarla.



c. La teglia del pane è adatta alla lavastoviglie.



3. Pala impastatrice: Se la pala impastatrice è difficile da rimuovere dall'asse, è possibile

a. riempire il contenitore con acqua calda e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti.



Ammollare per 30 min

b. pulire delicatamente la pala con un panno di cotone umido.

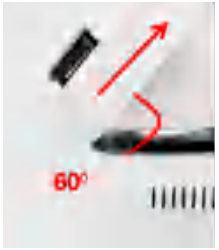


Suggerimento: Le pale impastatrici sono componenti adatti alla lavastoviglie.

4. Coperchio e finestra: Pulire internamente ed esternamente il coperchio con un panno leggermente umido.



Suggerimenti:
a. Suggeriamo di pulire il coperchio con un panno umido anziché smontarlo. Se necessario, è possibile seguire i passaggi sotto per smontarlo.
***Come smontare:** Aprire il coperchio, inclinare la macchina di un angolo (circa 60 gradi) e tirarlo obliquamente verso l'alto.*



Come assemblare: *Allineare il coperchio con la fibbia sulla macchina ad un angolo (circa 60 gradi) e premere diagonalmente verso il basso.*



b. Dopo la pulizia, assicurarsi che l'acqua sia completamente asciugata all'aria prima di procedere con l'installazione e l'uso.

5. Struttura: Pulire delicatamente la superficie esterna della struttura con un panno umido.



Suggerimenti:
a. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia in quanto potrebbero danneggiare la lucentezza della superficie.





b. Non immergere mai la struttura in acqua per la pulizia.





c. In condizioni normali, non dovrebbero esserci residui di cibo sulla parete interna della struttura o sul tubo di riscaldamento. Se si trovano residui di cibo (possibilmente a causa di problemi di fermentazione, che risultano nel trabocco dell'impasto), pulire con un panno umido e asciugare dopo che la macchina si è completamente raffreddata.

6. Prima che la macchina per il pane sia riposta per la conservazione, assicurarsi che:

a. sia completamente raffreddata.
b. sia pulita e asciutta.
c. il cucchiaio e la pala d'impasto siano riposti nel cassetto e il coperchio sia chiuso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- VISUALIZZAZIONE DI AVVISI
- PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO E SOLUZIONI
- CONSIGLI PER LA COTTURA

VISUALIZZAZIONE DI AVVISI

1. Il display mostra “HHH” (accompagnato da 5 segnali acustici) dopo l'avvio del programma.

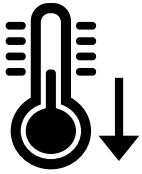
Motivo:

La temperatura interna è ancora troppo alta.

Soluzione:

Premere il pulsante AVVIO/STOP, aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10 a 20 minuti.







2. Il display mostra “LLL” (accompagnato da 5 segnali acustici) dopo aver premuto il pulsante AVVIO/STOP (eccetto il programma BAKE).

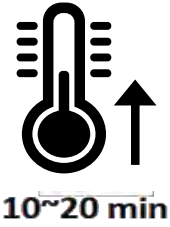
Motivo:

La temperatura interna è troppo bassa.

Soluzione:

Interrompere premendo il pulsante AVVIO/STOP, aprire il coperchio e lasciare che la macchina per il pane si adatti alla temperatura ambiente per 10 a 20 minuti prima di usarla.







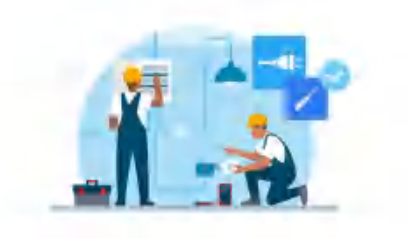
3. Il display mostra “EE0” dopo aver premuto il pulsante AVVIO/STOP.

Motivo:

Il sensore di temperatura è scollegato.

Soluzione:

Si prega di controllare attentamente il sensore con un esperto autorizzato.





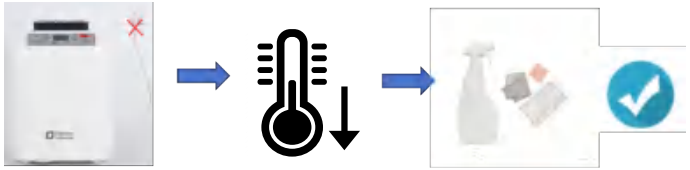
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO E SOLUZIONI

1. Esce fumo dal compartimento di cottura o dalle aperture di ventilazione.

Motivo:
Gli ingredienti si attaccano al compartimento di cottura o all'esterno della teglia.

Soluzione:
Scollegare l'apparecchio e pulire la teglia e il compartimento di cottura.



2. Il pane si abbassa al centro ed è umido sul fondo.

Motivo:
Il pane rimane nella teglia troppo a lungo dopo la cottura e il riscaldamento.

Soluzione:
Estrarre il pane dalla teglia prima che la funzione di mantenimento in caldo termini.



3. Non è facile estrarre il pane dalla teglia.

Motivo:
Il fondo del pane è attaccato alla pala impastatrice.

Soluzione:
Pulire la pala impastatrice e gli alberi dopo i programmi di cottura.



Suggerimento: Se necessario, riempire la teglia con acqua calda per 30 minuti. Questo renderà facile rimuovere e pulire la pala impastatrice.

4. Depositi di farina sulla crosta del pane.

Motivo:
La farina non è ben impastata sui lati durante l'impasto.

Soluzione:
Verificare che la pala impastatrice sia installata correttamente.



Suggerimento: Se l'installazione è riuscita, la giunzione tra la pala impastatrice e la base dovrebbe essere piatta senza alcuna sporgenza, e la pala impastatrice non dovrebbe oscillare liberamente.



5. Gli ingredienti non sono miscelati o il pane non è cotto correttamente.

Motivo:
① Impostazione del programma errata

Soluzione:
Controllare il menu selezionato e altre impostazioni.



② Il pulsante AVVIO/STOP è stato premuto mentre la macchina è in funzione.

Soluzione:
Non utilizzare gli ingredienti originali e ricominciare da capo. Una volta che la macchina ha iniziato a funzionare, si prega di astenersi dal premere nuovamente il pulsante AVVIO/STOP.



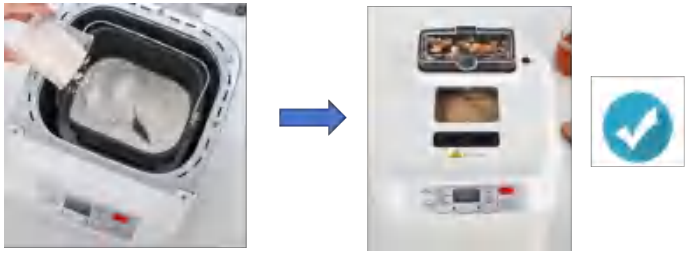
③ Il coperchio è stato aperto diverse volte mentre la macchina è in funzione.

Soluzione:
Evitare di aprire frequentemente il coperchio a meno che non sia necessario, ad esempio quando si aggiungono ingredienti.



④ Si verifica un'interruzione prolungata dell'alimentazione mentre la macchina è in funzione.

Soluzione:
Non utilizzare gli ingredienti originali e ricominciare da capo.



⑤ La rotazione della pala impastatrice è bloccata.

Soluzione:
a. Assicurarsi che la pala impastatrice non sia ostruita da granelli. Estrarre la teglia e controllare se i driver girano.

b. In caso contrario, inviare l'apparecchio al servizio clienti.



6. Non impasta correttamente l'impasto e produce rumori.

Motivo:
La teglia del pane e la pala impastatrice non sono installate correttamente.

Soluzione:
Installarle secondo la parte della GUIDA ALL'OPERAZIONE.



7. L'impostazione desiderata non può essere selezionata o il pulsante non funziona.

Motivo:

① Ordine sbagliato nella pressione dei pulsanti

Soluzione:

a. Assicurarsi che tutte le impostazioni desiderate (MENU, COLOR, LOAF) siano corrette prima di premere il pulsante AVVIO/STOP. La sequenza di pulsanti suggerita è MENU, LOAF, COLOR, AVVIO/STOP.
b. Se viene selezionato un programma/impostazione errato e la macchina inizia a funzionare, **premere il pulsante AVVIO/STOP nuovamente per 2 secondi**. Dopo aver sentito un bip, è possibile premere altri pulsanti per selezionare nuovamente il programma corretto.



② C'è qualcosa che non va con il pulsante.

Soluzione:
Contattarci se i pulsanti non funzionano dopo aver seguito la sequenza.



8. Il tempo di cottura non può essere aumentato o diminuito quando si preme ▲▼

Motivo:
① Il tempo visualizzato ha raggiunto il tempo massimo/ minimo specificato dal programma selezionato.

Soluzione:

a. Leggere la parte "RICETTE CONSIGLIATE", che mostra la durata totale di ciascun programma.
b. Provare ad aumentare e diminuire il tempo al contrario.



② C'è qualcosa che non va con il pulsante.

Soluzione:
Contattarci se si premono i pulsanti come istruito in ① e questi ancora non funzionano.



9. Durante il processo di panificazione, dopo un periodo di impasto, l'impasto si ferma e la macchina non risponde, come ad esempio la cottura.

Motivo:
① L'impasto sta fermentando e funzionerà normalmente dopo la fermentazione.

Soluzione:
Non scollegare l'alimentazione o effettuare altre operazioni.



② La macchina è guasta e il tempo di inattività è più lungo di quanto specificato nella sezione "RICETTE CONSIGLIATE".

Soluzione:
Se si premono i pulsanti come indicato in ① e questi ancora non funzionano, contattateci.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

CONSIGLI PER LA COTTURA

Precauzioni:

Prima di fare il pane, per favore

a. leggere attentamente la sezione "Misurazione e sequenza degli ingredienti" di ATTENZIONE (PRIMA DELL'USO) e misurare correttamente gli ingredienti.



b. assicurarsi che il programma corretto sia selezionato per completare la panificazione come stabilito nella sezione "GUIDA ALL'OPERAZIONE" del manuale di istruzioni.

1. Il pane lievita troppo velocemente.

Motivo:

① C'è un eccesso di lievito e farina ma non abbastanza sale.

Soluzione:

Regolare le proporzioni degli ingredienti e assicurarsi che tutti siano stati aggiunti.



② La temperatura è alta.

Soluzione:

Utilizzare ingredienti liquidi a temperatura più bassa, specialmente in tempo caldo.



2. Il pane non lievita affatto o non sufficientemente.

Motivo:

① Niente lievito o non abbastanza.

Soluzione:

Regolare le proporzioni degli ingredienti e assicurarsi che tutti siano stati aggiunti.



② Lievito scaduto o vecchio.

Soluzione:

Utilizzare lievito non aperto o lievito che è stato conservato correttamente.



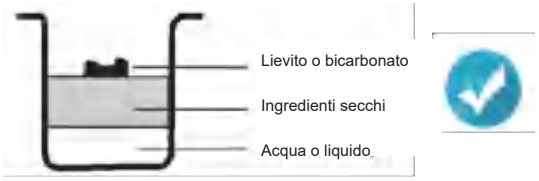
③ Il liquido è troppo caldo.

Soluzione:

a. Utilizzare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.



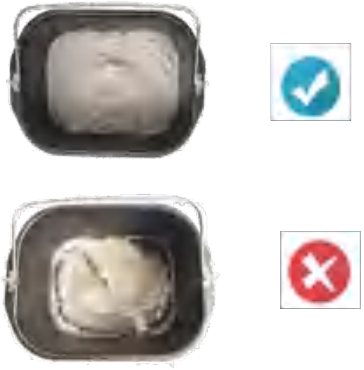
b. Aggiungere gli ingredienti nell'ordine corretto come specificato.



④ Il lievito è venuto a contatto con il liquido.

Soluzione:

Usare il dito per fare una piccola incavatura nel mezzo della farina. Aggiungere il lievito nell'incavatura, assicurandosi che non venga a contatto con gli ingredienti liquidi o il sale.



⑤ Tipo di farina sbagliato o farina vecchia.

Soluzione:

a. Leggere attentamente le parti "INTRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL PANE" e "RICETTA" prima di cuocere e scegliere il tipo di farina giusto.





b. Utilizzare farina fresca.





⑥ Troppo liquido.

Soluzione:

a. Regolare la proporzione degli ingredienti.



b. Se il tempo è umido, ridurre il liquido di 1 o 2 cucchiai.



⑦ Troppo zucchero o sale.

Soluzione:

Regolare le proporzioni degli ingredienti e assicurarsi che tutti siano stati aggiunti.



3. L'impasto lievita troppo e trabocca dalla teglia.

Motivo:

① Se il liquido è troppo morbido, il lievito fermenta di più.

Soluzione:

a. Correggere la quantità di liquido.



b. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la proporzione di liquido da aggiungere deve essere adeguatamente ridotta.



② La temperatura è alta.

Soluzione:

Utilizzare ingredienti liquidi a temperatura più bassa, specialmente in tempo caldo.



4. Il pane si abbassa al centro.

Motivo:

① Troppo liquido

a. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la proporzione di liquido da aggiungere deve essere adeguatamente ridotta.



b. Se il tempo è umido, ridurre il liquido di 1 o 2 cucchiai.



② La fermentazione è troppo corta o veloce a causa dell'eccessiva temperatura dell'acqua o della camera di cottura o dell'eccessiva umidità.

Soluzione:

a. Utilizzare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.



b. Non utilizzare la funzione di temporizzazione in tempo caldo.



5. Struttura pesante e grumosa.

Motivo:

Troppa farina e non abbastanza liquido.

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti.



② Non abbastanza lievito o zucchero.

Soluzione:

a. Regolare la proporzione degli ingredienti e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.



b. Fare una piccola incavatura nel mezzo della farina e inserire il lievito sbriciolato o secco. Evitare che il lievito e il liquido vengano a contatto diretto.





③ Troppi frutti secchi, farina integrale o altri ingredienti secchi.

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti.



④ Lievito scaduto o vecchio.

Soluzione:

Assicurarsi di utilizzare lievito non aperto o conservato correttamente.



⑤ Il liquido caldo fa lievitare l'impasto troppo rapidamente e il pane si abbassa prima della cottura.

Soluzione:

Non utilizzare la funzione di temporizzazione in tempo caldo. Per risultati migliori, usare liquidi freddi invece di caldi.



⑥ Troppa acqua.

Soluzione:

a. Regolare la proporzione degli ingredienti.



b. Se il tempo è umido, ridurre il liquido di 1 o 2 cucchiai.



6. Il pane non è cotto al centro.

Motivo:

① Troppo liquido/umidità/ingredienti umidi.

Soluzione:

a. Regolare la proporzione degli ingredienti.



b. Se il tempo è umido, ridurre il liquido di 1 o 2 cucchiai.



7. Struttura aperta o grossolana oppure troppi buchi

Motivo:

① Troppo liquido/umidità

Soluzione:

a. Regolare la proporzione degli ingredienti.



c. Se il tempo è umido, ridurre il liquido di 1 o 2 cucchiai.



② Mancanza di sale

Si prega di regolare le proporzioni degli ingredienti e assicurarsi che tutti siano stati aggiunti.



③ Troppo lievito

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti.



8. Superficie come un fungo, non cotta

Motivo:

① Il volume del pane è troppo grande per la teglia.

Soluzione:

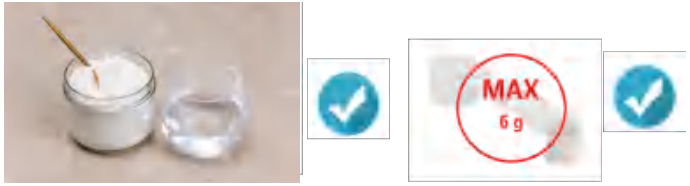
Regolare la quantità di liquido e farina. La quantità massima di farina è 490g.



② Troppo lievito

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti. La quantità massima di lievito è 6g.



③ Non abbastanza sale

Soluzione:

Si prega di regolare le proporzioni degli ingredienti e assicurarsi che tutti siano stati aggiunti.



④ Troppo zucchero o ingredienti dolci

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti.



9. Le fette sono irregolari, o ci sono grumi al centro.

Motivo:

Il pane non è sufficientemente raffreddato (il vapore non è ancora uscito).

Soluzione:

Rimuovere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una griglia prima di affettarlo.



Raffreddare fino a una temperatura adatta

10. Il pane cotto è troppo piccolo.

Motivo:

① Troppo sale

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti.



② Lievito insufficiente o vecchio che impedisce la fermentazione dell'impasto.

Soluzione:

a. Assicurarsi di utilizzare lievito non aperto o correttamente conservato.



b. Regolare la proporzione degli ingredienti e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.



③ Non abbastanza liquido

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.



④ È stato utilizzato un tipo di farina sbagliato.

Soluzione:

Leggere attentamente la parte "INTRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL PANE" prima di cuocere e scegliere il tipo di farina giusto.



11. Il pane cotto è troppo piccolo.

Motivo:

① Non abbastanza liquido

Soluzione:

Regolare la proporzione degli ingredienti e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.



② Il tempo di cottura è troppo lungo.

Soluzione:

Leggere attentamente la sezione "RICETTE" prima di cuocere e scegliere il programma giusto.





③ Farina non sufficiente o vecchia impedisce all'impasto di fermentare.

Soluzione:

a. Si dovrebbe utilizzare lievito non aperto o ben conservato.



b. Regolare la proporzione degli ingredienti e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.



INGREDIENTI E RICETTE

- **INTRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL PANE**
- **RICETTE CONSIGLIATE**

INGREDIENTI E RICETTE

INTRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL PANE

1. Farina per pane

La farina per pane (anche chiamata farina ad alto contenuto di glutine) è elastica e mantiene la forma del pane dopo la lievitazione. Può essere usata per fare pani di grandi dimensioni e con una migliore struttura interna.

2. Farina 00

Farina che non contiene lievito chimico è adatta per fare il pane.

3. Farina integrale

La farina integrale è macinata dal grano intero. È più pesante e ricca di nutrienti rispetto alla farina ordinaria. Il pane fatto con farina integrale è di solito di dimensioni più piccole. Molte ricette combinano quindi la farina integrale con la farina per pane per ottenere il miglior risultato.

4. Farina di grano nero

La farina di grano nero, anche chiamata "farina grezza", è una farina ad alta fibra, simile alla farina integrale. Deve essere combinata con una alta proporzione di farina per pane per ottenere grandi dimensioni dopo la lievitazione.

5. Farina autolievitante

Un tipo di farina che contiene il lievito chimico usato specialmente per fare dolci.

6. Farina di mais e farina d'avena

La farina di mais e la farina d'avena sono macinate rispettivamente da mais e avena. Sono ingredienti aggiuntivi nei pani rustici, usati per migliorare il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente essenziale per aumentare il sapore dolce e il colore del pane. È considerato anche un nutrimento nel pane lievitato. Di solito si utilizza lo zucchero bianco. Zucchero di canna, zucchero a velo o zucchero filato possono essere necessari su richiesta speciale.

8. Lievito

Dopo il processo di lievitazione, il lievito produce anidride carbonica. L'anidride carbonica espande il pane e ammorbidisce la struttura interna. Tuttavia, la rapida proliferazione del lievito richiede carboidrati presenti nello zucchero e nella farina come nutrimento.

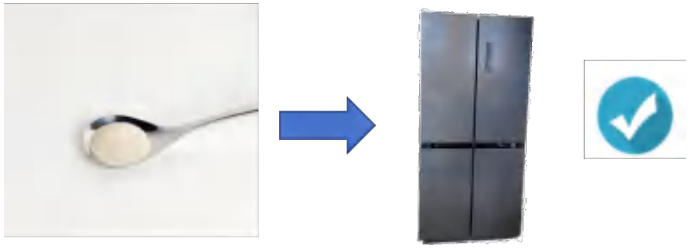
Suggerimenti:

a. Quantità

1 cucchiaino di lievito secco attivo = 3/4 cucchiaino di lievito istantaneo
1,5 cucchiaini di lievito secco attivo = 1 cucchiaino di lievito istantaneo
2 cucchiaini di lievito secco attivo = 1,5 cucchiaini di lievito istantaneo

b. Conservazione

Il lievito deve essere conservato in frigorifero, poiché il fungo muore ad alte temperature. Prima di usarlo, controllare la data di produzione e la durata di conservazione del lievito. Riporlo nuovamente in frigorifero il più presto possibile dopo ogni uso. La ragione più comune per cui il pane non lievita è il lievito inattivo o rovinato.



c. I passaggi descritti di seguito serviranno a verificare se il vostro lievito è fresco e attivo.

Passo 1: Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50 ℃) in un misurino.
Passo 2: Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero bianco nel misurino e mescolare, poi cospargere 2 cucchiaini di lievito sull'acqua.
Passo 3: Posizionare il misurino in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare l'acqua.
Passo 4: La schiuma dovrebbe arrivare fino a 1 tazza. Altrimenti, il lievito è morto o inattivo.



9. Sale

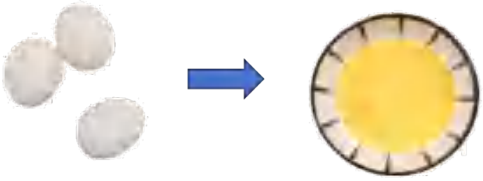
Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e il colore della crosta.

Suggerimento: Non usare mai troppo sale in una ricetta. Tuttavia, il sale può anche limitare la lievitazione del lievito, quindi il pane sarebbe più grande senza sale.

10. Uovo

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, renderlo più nutriente e aumentarne la dimensione. Tuttavia, l'uovo deve essere sbucciato e mescolato uniformemente.

Suggerimento:
a. Se devi aggiungere uova come ingrediente, mescolale con il liquido prima di leggere la scala.



b. Quando utilizzi la funzione di ritardo per molto tempo, non aggiungere mai ingredienti deperibili, come le uova.



11. Grassi, burro e olio vegetale

I grassi possono ammorbidire il pane e ritardarne la conservazione. Il burro dovrebbe essere sciolto o tagliato in piccole particelle prima dell'uso.

Suggerimento: Quando misuri l'olio da cucina o altri ingredienti, pulisci bene il misurino senza altri ingredienti.

12. Lievito chimico

Il lievito chimico è usato per aiutare il pane e i dolci a lievitare rapidamente. Può produrre aria, che formerà bolle per ammorbidire la consistenza del pane utilizzando il principio chimico.

13. Bicarbonato

È simile al lievito chimico. Può anche essere usato in combinazione con il lievito chimico.

14. Acqua e altri liquidi

Generalmente, una temperatura dell'acqua tra 20℃ e 50℃ è la migliore. L'acqua può essere sostituita con latte fresco o miscelata con il 2% di latte in polvere, migliorando il sapore del pane e il colore della crosta. Alcune ricette possono richiedere l'uso di succhi per migliorare il sapore del pane, ad esempio succo di mela, succo d'arancia, succo di limone, ecc.

INGREDIENTI E RICETTE

RICETTE CONSIGLIATE

1. Pane Base: impasto, lievitazione e cottura del pane normale.

DIMENSIONE / MATERIALE	600g		900g	
1. Acqua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olio	2 cucchiai	24g	3 cucchiai	36g
3. Sale	1 cucchiaino	7g	1 cucchiaino	7g
4. Zucchero	2 cucchiai	24g	3 cucchiai	36g
5. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490g
6. Lievito	1 cucchiaino	3g	1.5 cucchiaini	4.5g

2. Pane Francese: impasto, lievitazione e cottura con un tempo di lievitazione più lungo. Il pane prodotto in questo programma ha tipicamente una crosta più croccante e una consistenza più leggera.

DIMENSIONE / MATERIALE	600g		900g	
1. Acqua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olio	2 cucchiai	24g	3 cucchiai	36g
3. Sale	1 cucchiaino	7g	1 cucchiaino	7g
4. Zucchero	1.5 cucchiai	18g	2 cucchiai	24g
5. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490g
6. Lievito	1 cucchiaino	3g	1.5 cucchiaini	4.5g

3. Pane Integrale: impasto, lievitazione e cottura del pane integrale.

DIMENSIONE/ MATERIALE	600g		900g	
1. Acqua	260 ml	260g	340 ml	340g
2. Olio	2 cucchiai	24g	3 cucchiai	36g
3. Sale	1 cucchiaino	7g	1 cucchiaino	7g
4. Farina integrale	1 tazze	110g	2 tazze	220g
5. Farina	2 tazze	280g	2 tazze	280g
6. Zucchero di canna	2 cucchiai	18g	2 5 cucchiai	23g
7. Latte in polvere	2 cucchiai	14g	3 cucchiai	21g
8. Lievito	1 cucchiaino	3g	1.5 cucchiaini	4.5g

4. Pane Veloce: impasto, lievitazione e cottura del pane in un tempo inferiore rispetto al Pane Base.

DIMENSIONE/ MATERIALE	900g	
1. Acqua (45~55℃)	340 ml	340g
2. Olio	2 cucchiai	24g
3. Sale	0.5 cucchiaini	3g
4. Zucchero	2 cucchiai	24g
5. Farina	3 1/2 tazze	490g
6. Lievito	2 cucchiaini	6g

5. Pane Dolce: impasto, lievitazione e cottura del pane dolce.

DIMENSIONE/ MATERIALE	600g		900g	
1. Acqua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olio vegetale	2 cucchiai	24g	3 cucchiai	36g
3. Sale	1 cucchiaino	7g	1 cucchiaino	7g
4. Zucchero	3 cucchiai	36g	4 cucchiai	48g
5. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490g
6. Latte in polvere	2 cucchiai	14g	2 cucchiai	14g
7. Lievito	1 cucchiaino	3g	1.5 cucchiaini	4.5g

6. Pane Senza Glutine: impasto, lievitazione e cottura del pane senza glutine.

DIMENSIONE / MATERIALE	600g	900g
1. Acqua	280 ml	340ml
2. Olio	2 cucchiai	3 cucchiai
3. Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
4. Farina senza glutine	3 tazze	4 tazze
5. Zucchero	2 cucchiai	2 cucchiai
6. Lievito	1.5 cucchiaini	1.5 cucchiaini

7. Pane Ultra Veloce: impasto, lievitazione e cottura nel minor tempo possibile. Di solito, il pane è più piccolo e più ruvido rispetto a quello fatto con il programma Veloce.

DIMENSIONE/ MATERIALE	600g		900g	
1. Acqua (40–50°C)	270 ml	270g	340 ml	340g
2. Olio	2 cucchiai	24g	2 cucchiai	24g
3. Sale	0.5 cucchiaini	3g	0.5 cucchiaini	3g
4. Zucchero	3 cucchiai	36g	2 cucchiai	24g
5. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490g
6. Lievito	2 cucchiaini	6g	2 cucchiaini	6g

8. Impasto: impasto e lievitazione, ma senza cottura, usato per fare panini, pizza, pane al vapore, ecc.

DIMENSIONE / MATERIALE		
1. Acqua	360 ml	360g
2. Olio	2 cucchiai	24g
3. Sale	1 cucchiaino	7g
4. Farina raffinata	4 tazze	560g
5. Zucchero	2 cucchiai	24g
6. Lievito	1 cucchiaino	3g

9. Marmellata: bollitura di marmellate e confetture. La frutta o le verdure devono essere tritate prima di essere messe nella teglia del pane.

DIMENSIONE / MATERIALE		
1. Fragola schiacciata	4 tazze	
2. Zucchero	1 tazze	230g
3. Polvere per budino	1 tazze	150g

10. Torta: impasto, lievitazione e cottura della torta.

DIMENSIONE / MATERIALE		
1. Olio per dolci	2 cucchiai	24g
2. Zucchero	8 cucchiai	96g
3. Uovo	6	270g
4. Farina autolievitante	250 g	250 g
5. Essenza aromatica	1 cucchiaino	2g
6. Succo di limone	1.3 cucchiai	10g
7. Lievito	1 cucchiaino	3g

11. Sandwich: impasto, lievitazione e cottura del sandwich. Per cuocere pane di consistenza leggera con una crosta più sottile.

DIMENSIONE / MATERIALE	600g		900g	
1. Acqua	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Burro o margarina	1.5 cucchiai	18g	2 cucchiai	24g
3. Sale	1 cucchiaino	7g	1 cucchiaino	7g
4. Zucchero	1.5 cucchiai	18g	2 cucchiai	24g
5. Latte secco	1.5 cucchiai	10g	2 cucchiai	14g
6. Farina per pane	3 tazze	420g	4 tazze	560g
7. Lievito secco	1 cucchiaino	3g	1.5 cucchiaini	4.5g

12. Cottura: cottura di impasti già impastati.

Tabella Operativa Programmi

Programmi	Dimensioni	Tempo	Mescolamento 1	Fermentazione 1	Mescolamento 2			Fermentazione 2	Fermentazione 3	Cottura	Mantenimento Temperatura	Tempo di Ritardo
BASE	900g	3h	12	20	5	8A	5	25	40	65	60	13h
	600g	2h53min	11	20	5	7A	5	25	40	60	60	
FRANCESE	900g	3h50min	20	40	5	10 A	10	30	45	70	60	13h
	600g	3h40min	18	40	5	7A	10	30	45	65	60	
INTEGRALE	900g	3h40min	12	25	5	8A	10	35	60	65	60	13h
	600g	3h32min	11	25	3	8A	10	35	60	60	60	
VELOCE	900g	2h10min	12	10	/	8A	5	/	25	70	60	13h
DOLCE	900g	2h55min	12	5	5	8A	10	30	40	65	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	10	30	40	60	60	
SENZA GLUTINE	900g	2h55min	12	10	5	8A	/	30	40 (39°C)	70	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	/	30	40 (39°C)	70	60	
ULTRA VELOCE	900g	1h9min	6 7A	/	5			30		50	60	/
	600g	59min	6 7A	/	5			25		45	60	/
IMPASTO	/	1h30min	25	/	/			30	35	/	/	13h
MARMELLATA	/	1h20min	/	15	/			/	45	20 Pausa	/	/
TORTA	/	1h50min	7	4	/	5A	5	9	/	80	60	13h
SANDWICH	900g	3h	17	40	4A	2	2	25	35	55	60	13h
	600g	2h55min	17	40	4A	2	2	25	35	50	60	
COTTURA	/	1h	/	/	/			/	/	10 to 60	60	/

Nota: 1. Unità di tempo: minuti. 2. Un "A" dopo il tempo indica un segnale acustico per aggiungere ingredienti secchi. 3. La tabella è solo a scopo di riferimento.

GARANZIA E SERVIZIO

1. Kitchen in the Box offre una garanzia completa di un anno dalla data di acquisto.
2. Se la tua macchina per il pane si guasta durante il primo anno di proprietà, verrà consegnata gratuitamente alla tua porta una sostituzione identica o comparabile. La tua unità di sostituzione, esclusi i pezzi usati, sarà anch'essa coperta dalla nostra garanzia limitata di un anno.
3. Sarà richiesta la prova d'acquisto per avviare la richiesta.
4. Si prega di scansionare il codice QR per guardare ulteriori video istruzionali.



Attenzione

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dai 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

Se avete domande, non esitate a contattarci.

support@kitcheninthebox.com

Numero di modello	KBM18
Tensione nominale	220-240V/50-60Hz.
Potenza nominale	550W
Capacita nominale	900g
Prodotto in Cina Solo per uso domestico	

Smaltimento ecocompatibile



Puoi aiutare a proteggere l'ambiente!

Ricordati di rispettare le normative locali: consegna l'apparecchiatura elettrica non funzionante a un centro di smaltimento rifiuti appropriato.

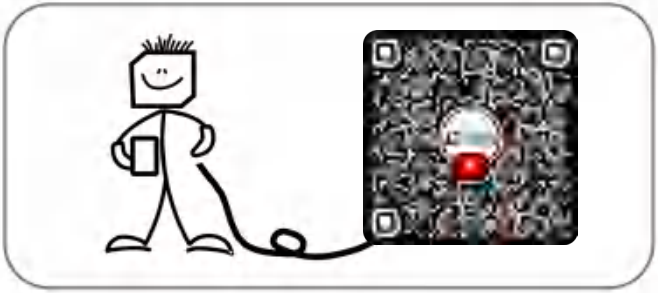
Máquina de Pan

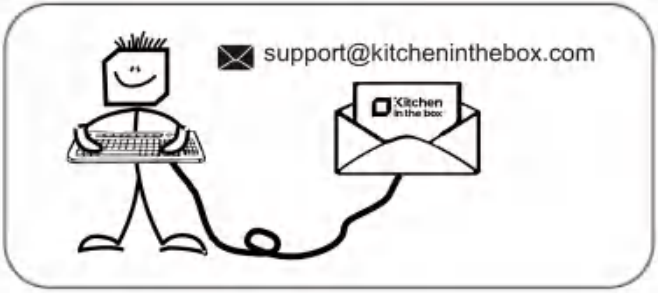


Manual de Instrucciones

Lea todas las instrucciones detenidamente antes de usar y guárdelo para referencia futura







CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 1
PARTE 1 FUNCIONES Y OPERACIONES 3
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 3
PANEL Y FUNCIONES 5
PRECAUCIONES (ANTES DE USAR) 8
GUÍA DE OPERACIÓN 11
FUNCIÓN ESPECIAL 18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 21
PARTE 2 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 24
VISUALIZACIÓN DE ADVERTENCIAS 24
PROBLEMAS DE OPERACIÓN Y SOLUCIONES 26
CONSEJOS PARA HORNEAR 35
PARTE 3 INGREDIENTES Y RECETAS 53
INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL PAN 54
RECETAS RECOMENDADAS 57
GARANTÍA Y SERVICIO 62

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato:

1. Antes de usar, verifique que el voltaje del enchufe de pared corresponda al indicado en la placa de características. El voltaje nominal es de 220V-240V.



2. No opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o después de que haya funcionado mal, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al fabricante o al agente de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
3. Para protegerse contra el choque eléctrico,no sumerja el cordón, los enchufes, ni la carcasa en agua ni en ningún otro líquido.
4. No deje que el cordón cuelgue del borde de una mesa o superficie caliente.
5. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
6. Mantenga la máquina alejada de las superficies calientes.
7. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente, un quemador eléctrico o un horno calentado.
8. No toque las partes móviles o giratorias de la máquina durante el horneado.
9. No encienda el aparato sin haber colocado correctamente la panera llena de ingredientes.
10. No golpee la panera cuando la retire de la máquina, ya que esto podría causar daños.
11. No se deben colocar láminas de metal u otros materiales en la panificadora, ya que esto podría causar un incendio o un cortocircuito
12. Este aparato puede ser utilizado por niños de ocho años en adelante y personas con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les supervisa o instruye sobre el uso seguro del aparato y se les hace entender los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato ni realizar la limpieza y mantenimiento del usuario a menos que tengan más de ocho años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cordón fuera del alcance de los niños menores de ocho años.

13. No cubra la panificadora con una toalla ni con ningún otro material, ya que el calor y el vapor deben poder escapar libremente. Si se cubre o entra en contacto con material combustible, puede provocarse un incendio.
14. No opere el aparato para otros usos que no sean los previstos.
15. Siempre utilice el aparato sobre una superficie segura y seca.
16. No lo use al aire libre.
17. Este aparato está equipado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe de la pared en su casa esté bien conectado a tierra.
18. Este aparato está destinado a ser utilizado en hogares y aplicaciones similares, como:

    – Áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
    – Casas de campo;
    – Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
    – Ambientes de tipo bed and breakfast.

19. El aparato no está diseñado para ser operado utilizando un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20. No opere la unidad sin una panera colocada en la cámara para evitar dañar el aparat

FUNCIONES Y OPERACIONES

- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
- PANEL DE CONTROL Y BOTONES
- PRECAUCIONES (ANTES DE USAR)
- GUÍA DE OPERACIÓN
- FUNCIONES ESPECIALES
- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



1. Panera antiadherente

Utilizada para amasar, fermentar, hornear y mantener la masa.



2. Taza medidora

① Medir ingredientes líquidos.
② Medir ingredientes en polvo.
③ Una taza de harina pesa aproximadamente 140g.



3. Cuchara medidora

Se utilizan cucharaditas y cucharadas para medir sal, azúcar, mantequilla, levadura seca, etc.

4. Gancho

Utilizado para sacar la paleta de amasado del pan.



5. Paleta de amasado

Utilizada para amasar y mezclar.



6. Recipiente para ingredientes

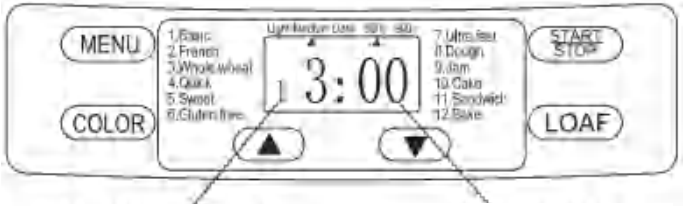
Utilizado para contener ingredientes que se añadirán durante el proceso de horneado, como frutas secas, nueces, etc.



Consejo: Solo recibirá las partes mostradas en la página de CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. Si necesita otras herramientas en el proceso de hacer pan, por favor prepárelas usted mismo.

FUNCIONES Y OPERACIONES

PANEL Y FUNCIONES



Esto indica el programa que ha seleccionado

El tiempo de operación para cada programa

1. Menu

Se utiliza para configurar diferentes programas. El programa variará cada vez que se presione (acompañado de un breve bip). Presione el botón continuamente; los 12 menús se mostrarán cíclicamente en la pantalla LCD.



Consejo: Consulte la tabla de operación detallada y las recetas que se adjuntan en la Parte 3.

2. Color

Presione este botón para seleccionar el color deseado para la corteza, **CLARO**, **MEDIO** o **OSCURO**.

*Consejo: Este botón NO se aplica a los programas de **Masa** y **Mermelada**.*

3. Tamaño del Pan

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan.

Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar dependiendo de los tamaños del pan.

Consejo: Este botón NO se aplica a los programas Rápido, Masa, Mermelada, Pastel y Hornear.

4. ▲▼

Utilizado para aumentar o disminuir el tiempo.





5. Iniciar/Detener

① Para iniciar un programa, presione el botn INICIAR/ DETENER una vez. Se escuchar un breve bip y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarn a parpadear; la luz de funcionamiento se ilumina y el programa comienza. Cualquier otro botn queda inactivo excepto el botn INICIAR/DETENER despus de que ha comenzado un programa. Esta caracterstica ayudar a prevenir cualquier interrupcin no intencionada en la operacin del programa.



② Para detener el programa/desbloquear o reiniciar la máquina, presione el botón INICIAR/DETENER durante aproximadamente 2 segundos. Entonces, se escuchará un bip.



Consejo: Si los botones fallan, puede reiniciar la máquina. Si el reinicio también falla, por favor contáctenos para servicio postventa.

③ Para pausar el programa, presione el botón **INICIAR/ DETENER** una vez para interrumpir en cualquier momento. La configuración se memorizará y el tiempo de trabajo se mostrará parpadeando en la pantalla LCD.



FUNCIONES Y OPERACIONES

PRECAUCIONES (ANTES DE USAR)

1. Verifique si todas las partes y accesorios están completos y sin daños.

2. Limpie todas las partes según la sección posterior, "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

3. Conecte correctamente el suministro de energía. Verifique que el voltaje del enchufe de pared corresponda al indicado en la placa de características. El voltaje nominal es 220V-240V.





4. Cuando se conecta el suministro de energía, se escuchará un bip y "3:00" aparecerá en la pantalla después de un corto tiempo. Pero los puntos entre el "3" y "00" no parpadean constantemente. La flecha apunta a 900g y MEDIO. Es la configuración predeterminada.



Consejos:
a. Después de conectar el suministro de energía, la máquina está en estado de espera y no es necesario presionar el botón INICIAR/DETENER para encenderla. Presione el botón INICIAR/DETENER hasta que todas las configuraciones estén seleccionadas.
b. Si la máquina NO está en la configuración predeterminada después de que se conecta la energía o se selecciona un programa/ajuste incorrecto y la máquina ya ha comenzado a funcionar, presione el botón INICIAR/DETENER durante 2 segundos para reiniciar la máquina. Luego, puede seleccionar un nuevo programa.



5. Medición y secuencia de ingredientes

① Ingredientes lquidos: Agua, leche fresca, solucin de leche en polvo, etc. Observe el nivel de la taza medidora con sus ojos horizontalmente.

Consejos:
a. Al medir aceite de cocina u otros ingredientes, asegúrese de que la taza medidora esté completamente limpia y libre de residuos.
b. Si necesita agregar huevos como ingrediente, mézclelos en líquido antes de leer la escala.



c. Al medir pequeñas cantidades de ingredientes líquidos, use una cuchara medidora y aplane la superficie si el líquido es ligeramente pegajoso.

② Ingredientes secos: harina, leche en polvo, etc. Agite ligeramente la taza para aplanar la superficie del polvo y luego lea la escala correcta horizontalmente.

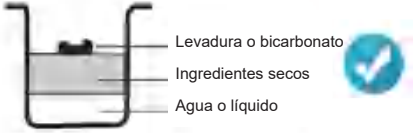


Consejos:
a. No agite la taza de manera prolongada o brusca; de lo contrario, el polvo podría descender a una escala menor que la cantidad solicitada.
b. Para medir con precisión pequeñas cantidades de ingredientes secos, use una cuchara medidora y asegúrese de que la superficie esté nivelada.

c. Una taza de harina pesa aproximadamente 140g.



③ Típicamente, los ingredientes líquidos como el agua se deben añadir primero, seguidos por el azúcar, la sal y la harina. La levadura o el polvo de hornear generalmente se añaden como el último ingrediente.



Consejos:
a. El líquido no debe empapar completamente la harina.

Consejos:
a. El líquido no debe empapar completamente la harina.



b. La levadura solo debe colocarse sobre la harina seca. Con su dedo, haga una pequeña indentación en el medio de la harina. Añada la levadura a la indentación, asegurándose de que no entre en contacto directo con los ingredientes líquidos o la sal.





c. Al utilizar la función de retraso por un período prolongado, evite añadir ingredientes perecederos como huevos, leche fresca o frutas.



④ Antes de operar, coloque las frutas secas/nueces en el recipiente para ingredientes, luego se añadirán automáticamente al pan durante la elaboración.

6. Ambiente

La temperatura ambiente sugerida está entre 15 ℃ y 34 ℃.

7. Vapor

El vapor puede escapar a través de las ranuras de ventilación durante el horneado. Esto es normal.

8. Sonido

Cuando la máquina funciona normalmente, emitirá un sonido específico. Si el sonido es más fuerte de lo normal, por favor vaya a la sección de SOLUCIÓN DE PROBLEMAS y encuentre una solución.

FUNCIONES Y OPERACIONES

GUÍA DE OPERACIÓN

1. Instale el recipiente para ingredientes que puede alimentar automáticamente frutas secas/nueces.



Cómo montar: Sostenga el recipiente para ingredientes con una mano, mueva el interruptor negro hacia afuera con la otra mano y presione el recipiente hacia abajo. Después de la instalación, suelte las manos.



Cómo desmontar: Sostenga el recipiente para ingredientes con una mano, mueva el interruptor negro hacia afuera con la otra mano y luego levante el recipiente. Finalmente, suelte las manos.



Consejos:
a. Después de completar la instalación, por favor revise cuidadosamente si fue exitosa, es decir, si no hay espacio entre la caja de ingredientes y la máquina.



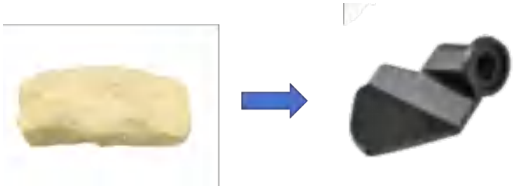


b. Independientemente de si se usa el recipiente para ingredientes, debe estar instalado.
c. La máquina alimentará automáticamente los ingredientes. Al alimentar, la máquina zumbirá durante aproximadamente 2 segundos. Es normal.

2. Inserte la paleta de amasado en el eje de accionamiento con éxito.



Consejos:
a. Se recomienda llenar el orificio con margarina resistente al calor antes de colocar los amasadores, lo que previene que la masa se pegue debajo de ellos y permite que los amasadores se retiren fácilmente del pan.
b. Por favor, verifique si la paleta de amasado se instaló con éxito.



Cómo confirmar: Si la instalación es exitosa, la unión entre la paleta de amasado y la base es plana sin protuberancias, y la paleta de amasado no se moverá al azar.



3. Mida y coloque los ingredientes en la panera.

Consejos:
a. Por favor, lea cuidadosamente la parte de "Medición y secuencia de ingredientes" en PRECAUCIONES (ANTES DE USAR). Una espátula de goma es esencial para mezclar y evitar grumos de harina.
b. La cantidad máxima de harina y levadura por separado es de 490g y 6g.





4. Coloque la panera en posición y gírela en sentido horario hasta que encaje con un clic.

Se escuchará un clic.



5. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.



Consejos:
a. El voltaje nominal es 220V-240V. Por favor, verifíquelo antes de usar.



b. Después de conectar el suministro de energía, la máquina está en estado de espera, y no es necesario presionar el botón INICIAR/DETENER para encenderla. ***Presione el botón INICIAR/DETENER*** *hasta que se seleccionen todos los ajustes.*
c. Si la máquina no está en la configuración predeterminada después de conectar la energía, presione el botón INICIAR/DETENER durante 2 segundos para reiniciarla. Luego, puede seleccionar un nuevo programa. Si el reinicio falla, por favor contáctenos para el servicio postventa.



6. Presione el botón MENÚ hasta que se seleccione el programa deseado.



7. Presione el botón LOAF para seleccionar el tamaño deseado (600g o 900g).



8. Presione el botón COLOR para seleccionar el color deseado de la corteza.



Consejo: La secuencia sugerida de botones es MENÚ, LOAF y COLOR, ya que diferentes programas y tamaños de pan corresponden a diferentes tiempos de horneado.

9. Ajuste el tiempo de retraso presionando el botón ▲▼

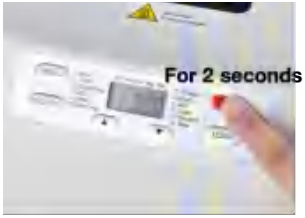


Consejos:
a. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora comience a funcionar inmediatamente.
b. Para la función de Horneado, este botón puede seleccionar libremente el tiempo de horneado (de 10 a 60 minutos).

10. Presione el botón INICIAR/DETENER para iniciar la máquina.



Consejos:
a. Asegúrese de que antes de presionar el botón INICIAR/DETENER, todos los ajustes que desea (MENÚ, COLOR, LOAF) sean correctos.
b. Si se selecciona un programa o ajuste incorrecto y la máquina comienza, presione el botón INICIAR/DETENER nuevamente durante 2 segundos. Después de escuchar un bip, puede presionar otros botones para seleccionar el programa correcto nuevamente.



c. Algunos programas entran en un estado de fermentación sin sonido después de que termina el amasado. Esto es normal. Por favor, no presione el botón INICIAR/DETENER ni apague la energía.



11. Para los programas Básico, Francés, Integral, Rápido, Dulce, Ultra Rápido, Pastel y Sándwich, la máquina zumbirá aproximadamente durante 2 segundos durante el proceso de alimentación automática de ingredientes.



12. Después de que el proceso esté completo, escuchará 10 bips. Puede presionar el botón INICIAR/DETENER durante aproximadamente 2 segundos para detener la máquina, o mantendrá el pan caliente durante 1 hora.



Consejos:
a. La máquina mantendrá el pan caliente durante 1 hora después de hornear. Cuando esté listo para sacar el pan de la panera, presione el botón INICIAR/DETENER durante 2 segundos para salir de este programa.



b. Espere para ejecutar un nuevo programa después de que el anterior haya terminado, ya que la temperatura es muy alta y puede afectar el nuevo programa de elaboración de pan.

13. Abra la tapa. Gire la panera en sentido antihorario y suavemente tire de ella hacia arriba y fuera de la máquina.



Consejo: Siempre se necesitan guantes de horno durante este paso. Sujete firmemente el asa de la panera al sacarla.



14. Utilice una herramienta antiadherente para soltar suavemente los lados del pan de la panera.

Consejo: ¡La panera y el pan pueden estar muy calientes! Maneje siempre con cuidado y use guantes de horno.



15. Voltee la panera boca abajo sobre una superficie de cocina limpia y agítela suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.



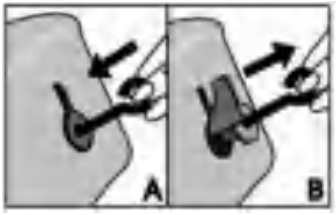
16. Deje caer suavemente el pan de la panera y déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de cortarlo.



Enfríe hasta alcanzar una temperatura adecuada

Consejo: Antes de cortar el pan, use el gancho para retirar la paleta de amasado oculta en la parte inferior. El pan está caliente. Siempre use guantes de horno para retirar la paleta de amasado.

A. Inserte el gancho en el eje de la paleta de amasado.
B. Tire suavemente y luego suelte la paleta de amasado.



FUNCIONES Y OPERACIONES

FUNCIONES ESPECIALES

1. Función de Memoria

Si el suministro de energía se interrumpe durante la elaboración del pan, el proceso continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón INICIAR/DETENER. Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, el programa de memoria no se puede mantener y la panificadora debe reiniciarse.

Consejo:
Si desea salir de la función de memoria, por favor no detenga la máquina apagando la energía. Simplemente ***presione el botón "INICIAR/DETENER" nuevamente durante 2 segundos****. Después de escuchar un bip, puede presionar otros botones para volver a seleccionar el programa que desee.*

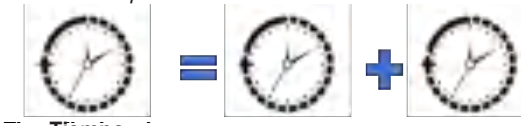


2. Función de Retraso

Antes de comenzar, debe seleccionar el programa, el nivel de dorado y el tamaño de la masa, luego presione ▲▼ para aumentar o disminuir el tiempo de retraso en incrementos de 10 minutos. El tiempo máximo de retraso es de 13 horas.



Consejos:
a. La duración total de un programa incluye el tiempo de horneado y el tiempo de retraso; es decir, la duración que establece es igual al tiempo de retraso más el tiempo de horneado.



b. Este botón ***NO*** *es aplicable para los programas* ***Ultra Rápido****,* ***Mermelada*** *y* ***Hornear****.*
c. No use ingredientes fácilmente perecederos, como huevos, leche fresca, frutas, etc.



3. Programa Rápido

Para el programa Rápido, una masa de 900g se puede hornear en 2h10 minutos.

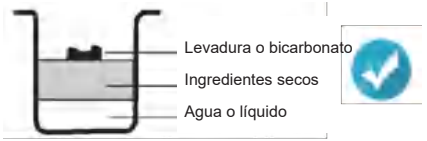
Para el programa Ultra-Rápido, una masa de 600g se puede hornear en 59 minutos, y una masa de 900g se puede hornear en 1h9 minutos.



Consejos:

a. El agua caliente debe estar entre 48°C y 50°C cuando se use como ingrediente líquido.

b. Añada los ingredientes a la panera en el orden mencionado en la receta. Usualmente, el agua u otras sustancias líquidas deben añadirse primero, seguidas por el azúcar, la sal y la harina; la levadura o el polvo de hornear siempre deben añadirse como el último ingrediente.



c. Un termómetro de cocina es crucial para medir la temperatura.

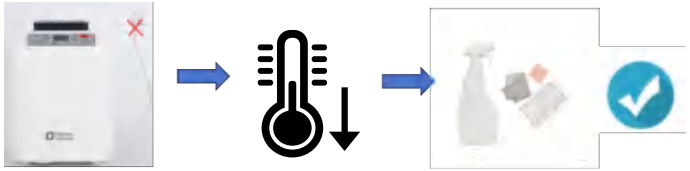


d. El pan es un poco más denso en textura.

FUNCIONES Y OPERACIONES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

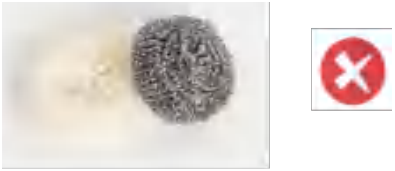
1. Desconecte la máquina de la energía y déjela enfriar antes de limpiarla.



2. Panera: Frote por dentro y por fuera con un paño húmedo.



Consejos:
a. No use agentes cortantes o abrasivos para proteger el recubrimiento antiadherente.



b. Asegúrese de secar completamente la panera antes de instalarla y continuar usándola.



c. La panera es apta para lavavajillas.



3. Paleta de amasado: Si la paleta de amasado es difícil de retirar del eje, puede

a. llenar el recipiente con agua tibia y dejarlo en remojo durante aproximadamente 30 minutos.



Remojar durante 30 min

b. limpiar suavemente la paleta con un paño de algodón húmedo.

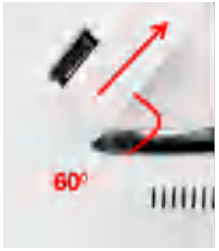


Consejo: Las paletas de amasado son componentes aptos para lavavajillas.

4. Tapa y ventana: Limpie el interior y el exterior de la tapa con un paño ligeramente húmedo.



Consejos:
a. Sugerimos limpiar la tapa con un paño húmedo en lugar de desmontarla. Si es necesario, puede seguir los pasos a continuación para desmontarla.
***Cómo desmontar:** Abra la tapa, forme un ángulo con la máquina (unos 60 grados) y tire de ella oblicuamente hacia arriba.*



Cómo montar: *Alinee la tapa con la hebilla en la máquina en un ángulo (unos 60 grados) y presiónela diagonalmente hacia abajo.*

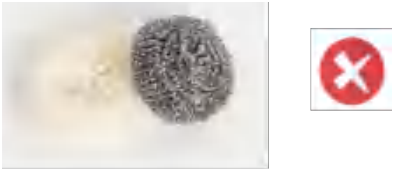


b. Después de limpiar, asegúrese de que el agua esté completamente secada al aire antes de proceder con la instalación y el uso.

5. Carcasa: Limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo.



Consejos:
a. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie.



b. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.



c. En circunstancias normales, no habrá restos de comida en la pared interior de la carcasa o en el tubo de calentamiento. Si se encuentra residuo de comida (posiblemente debido a problemas de fermentación, resultando en el desbordamiento de la masa), límpielo con un paño húmedo y séquelo después de que la máquina se haya enfriado completamente.

6. Antes de guardar la panificadora para almacenarla, asegúrese de que

a. esté completamente enfriada.
b. esté limpia y seca.
c. la cuchara y la paleta de amasado estén guardadas en el cajón y la tapa esté cerrada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- PANTALLA DE ADVERTENCIA
- PROBLEMAS DE OPERACIÓN Y SOLUCIONES
- CONSEJOS PARA HORNEAR

PANTALLA DE ADVERTENCIA

1. La pantalla muestra “HHH” (acompañado de 5 sonidos de bip) después de iniciar el programa.

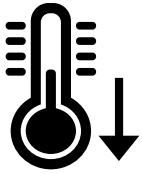
Motivo:

La temperatura interior sigue siendo demasiado alta.

Solución:

Presione el botón INICIAR/DETENER, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.







2. La pantalla muestra “LLL” (acompañado de 5 sonidos de bip) después de presionar el botón INICIAR/DETENER (excepto el programa HORNEAR).

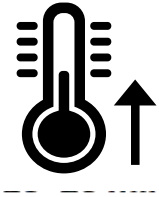
Motivo:

La temperatura interior es demasiado baja.

Solución:

Detenga presionando el botón INICIAR/DETENER, abra la tapa y deje que la panificadora se aclimate a la temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos antes de usarla.







3. La pantalla muestra “EE0” después de haber presionado el botón INICIAR/DETENER.

Motivo:

El sensor de temperatura está desconectado.

Solución:

Por favor, revise el sensor cuidadosamente con un experto autorizado.





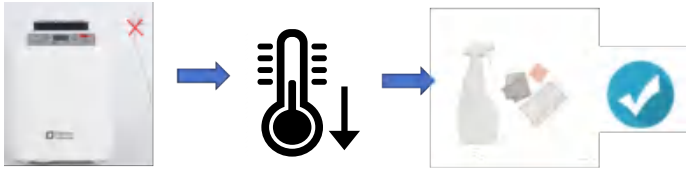
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS DE OPERACIÓN Y SOLUCIONES

1. Sale humo del compartimento de horneado o de las ventilaciones.

Motivo:
Los ingredientes se adhieren al compartimento de horneado o fuera de la panera.

Solución:
Desenchufe el aparato y limpie la panera y el compartimento.



2. El pan se hunde en el medio y está húmedo en la parte inferior.

Motivo:
El pan permanece en la panera demasiado tiempo después de hornear y calentar.

Solución:
Saque el pan de la panera antes de que termine la función de calentamiento.



3. No es fácil sacar el pan de la panera.

Motivo:

La base del pan está pegada a la paleta de amasado.

Solución:

Limpie la paleta de amasado y los ejes después de los programas de horneado.



Consejo: Si es necesario, llene la panera con agua tibia durante 30 minutos. Esto facilitará la extracción y limpieza de la paleta de amasado.

4. Depósitos de harina en la corteza del pan.

Motivo:

La harina no se amasa bien en los laterales durante el amasado.

Solución:

Verifique si la paleta de amasado está instalada correctamente.



Consejo: Si la instalación es exitosa, la unión entre la paleta de amasado y la base debe ser plana sin ninguna protuberancia, y la paleta de amasado no debe moverse de manera suelta.



5. Los ingredientes no se mezclan, o el pan no se hornea correctamente.

Motivo:

① Configuración incorrecta del programa

Solución:

Verifique el menú seleccionado y otros ajustes.

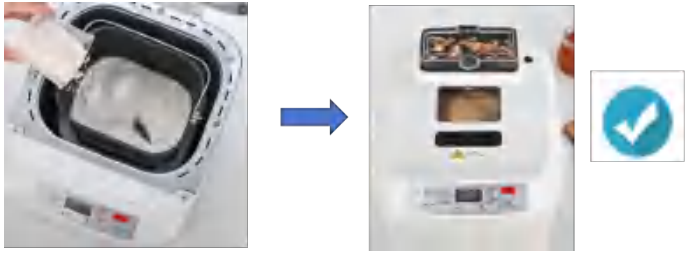


② Se toca el botón INICIAR/DETENER mientras la máquina está funcionando.

Solución:

No use los ingredientes originales y comience de nuevo. Una vez que la máquina haya comenzado a operar, evite presionar nuevamente el botón INICIAR/DETENER.





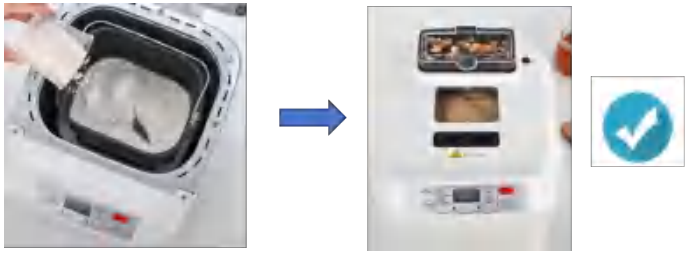
③ La tapa se abre varias veces mientras la máquina está funcionando.

Solución:
Evite abrir la tapa frecuentemente a menos que sea necesario, como cuando se añaden ingredientes.



④ Ocurre un apagón prolongado mientras la máquina está trabajando.

Solución:
No use los ingredientes originales y comience de nuevo.



⑤ La rotación de la paleta de amasado está bloqueada.

Solución:
a. Asegúrese de que la paleta de amasado no esté obstruida por granos. Saque la panera y verifique si los conductores giran.

b. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio al cliente.



6. No amasa correctamente la masa y hace ruidos.

Motivo:
La panera y la paleta de amasado no están instaladas correctamente.

Solución:
Instálelas de acuerdo con la sección de GUÍA DE OPERACIÓN.



7. No se puede seleccionar la configuración deseada, o el botón falla.

Motivo:

① Orden incorrecto al presionar los botones

Solución:

a. Asegúrese de que todas las configuraciones que desea (MENÚ, COLOR, LOAF) sean correctas antes de presionar el botón INICIAR/DETENER. La secuencia de botones sugerida es MENÚ, LOAF, COLOR, INICIAR/DETENER.

b. Si se selecciona un programa/ajuste incorrecto y la máquina comienza a funcionar, **presione el botón INICIAR/DETENER nuevamente durante 2 segundos**. Después de escuchar un bip, puede presionar otros botones para seleccionar el programa correcto nuevamente.



② Hay algo mal con el botón.

Solución:

Por favor, contáctenos si los botones no funcionan después de seguir la secuencia.



8. 8. El tiempo de horneado no se puede aumentar o disminuir cuando presiona ▲▼ .

Motivo:
① El tiempo mostrado ha alcanzado el tiempo máximo/ mínimo especificado por el programa seleccionado.

Solución:

a. Por favor, lea la parte de "RECETAS RECOMENDADAS", que muestra la duración total de cada programa.

b. Intente aumentar y disminuir el tiempo en orden inverso.



② Hay algo mal con el botón.

Solución:
Por favor, contáctenos si presiona los botones según las instrucciones en ① y aún no funcionan.



9. En el proceso de hacer pan, después de amasar durante un período de tiempo, el amasado se detiene y la máquina no responde, como al hornear.

Motivo:
① La masa está fermentando y funcionará normalmente después de la fermentación.

Solución:
No desconecte el suministro eléctrico ni realice otras operaciones.



② La máquina está funcionando mal y el tiempo de inactividad es más prolongado que el especificado en la sección "RECETAS RECOMENDADAS".

Solución:
Por favor, contáctenos si presiona los botones según las instrucciones en ① y aún no funcionan.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CONSEJOS PARA HORNEAR

Precauciones:

Antes de hacer pan, por favor:

a. lea cuidadosamente la sección "Medición y secuencia de ingredientes" de PRECAUCIONES (ANTES DE USAR) y mida los ingredientes correctamente.



b. asegúrese de que el programa correcto esté seleccionado para completar la elaboración del pan según lo estipulado en la sección "GUÍA DE OPERACIÓN" del manual de instrucciones.

1. El pan sube demasiado rápido.

Motivo:
① Hay un exceso de levadura y harina, pero no suficiente sal.

Solución:
Por favor, ajuste las proporciones de los ingredientes y asegúrese de que todos hayan sido añadidos.



② La temperatura es alta.

Solución:
Use ingredientes líquidos a menor temperatura, especialmente en clima cálido.



2. El pan no sube en absoluto o no lo suficiente.

Motivo:
① No hay levadura o hay muy poca.

Solución:
Por favor, ajuste las proporciones de los ingredientes y asegúrese de que todos hayan sido añadidos.



② Levadura caducada o vieja

Solución:
Use levadura sin abrir o levadura que haya sido almacenada correctamente.



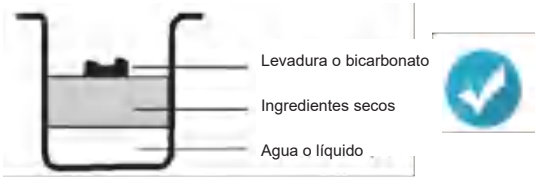
③ El líquido está demasiado caliente.

Solución:

a. Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.



b. Añada los ingredientes en el orden correcto como se especifica.



④ La levadura ha entrado en contacto con el líquido.

Solución:

Use su dedo para hacer una pequeña indentación en el medio de la harina. Añada la levadura en la indentación, asegurándose de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.





⑤ Tipo de harina incorrecto o harina rancia

Solución:

a. Por favor, lea cuidadosamente las secciones "INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL PAN" y "RECETA" antes de hornear y elegir el tipo de harina adecuado.




b. Se supone que se debe usar harina fresca.




⑥ Demasiado líquido

Solución:

a. Ajuste la proporción de ingredientes.



b. Si el clima es húmedo, reduzca el líquido en 1 a 2 cucharadas.



⑦ Demasiado azúcar o sal

Solución:

Por favor, ajuste las proporciones de los ingredientes y asegúrese de que todos hayan sido añadidos.



3. La masa sube demasiado y se desborda de la panera.

Motivo:

① Si el líquido es demasiado blando, la levadura fermenta más.

Solución:

a. Corrija la cantidad de líquido.



b. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, la proporción del líquido a añadir debe reducirse adecuadamente.



② La temperatura es alta.

Solución:

Use ingredientes líquidos a menor temperatura, especialmente en clima cálido.



4. El pan se hunde en el medio.

Motivo:

① Demasiado líquido.

a. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, la proporción del líquido a añadir debe reducirse adecuadamente.



b. Si el clima es húmedo, reduzca el líquido de 1 a 2 cucharadas.



② La fermentación es demasiado corta o rápida debido a la temperatura excesiva del agua o de la cámara de horneado o a la excesiva humedad.

Solución:

a. Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.



b. No use la función de programación en clima cálido.



5. Estructura pesada y grumosa

Motivo:

Demasiada harina y no suficiente líquido

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes.



② No suficiente levadura o azúcar

Solución:

a. Ajuste la proporción de ingredientes y verifique que todos los ingredientes hayan sido añadidos.



b. Haga una pequeña indentación en el medio de la harina y coloque la levadura desmenuzada o seca. Evite que la levadura y el líquido entren en contacto directo.





③ Demasiada fruta seca, harina integral u otros ingredientes secos

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes.



④ Levadura caducada o vieja

Solución:

Asegúrese de usar levadura sin abrir o correctamente conservada.



⑤ El líquido caliente hace que la masa suba demasiado rápido y el pan se hunde antes de hornear.

Solución:

No use la función de programación en clima cálido. Para mejores resultados, use líquidos fríos en lugar de calientes.



⑥ Demasiada agua

Solución:

a. Ajuste la proporción de ingredientes.



b. Si el clima es húmedo, reduzca el líquido de 1 a 2 cucharadas.



6. El pan no está horneado en el centro.

Motivo:

① Demasiado líquido/humedad/ingredientes húmedos

Solución:

a. Ajuste la proporción de ingredientes.



b. Si el clima es húmedo, reduzca el líquido de 1 a 2 cucharadas.



7. Estructura abierta o gruesa o demasiados agujeros

Motivo:

① Demasiado líquido/humedad

Solución:

a. Ajuste la proporción de ingredientes.



c. Si el clima es húmedo, reduzca el líquido de 1 a 2 cucharadas.



② Sin sal

Ajuste las proporciones de los ingredientes y asegúrese de que todos hayan sido añadidos.



③ Demasiada levadura

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes.



8. Superficie sin hornear y con forma de hongo

Motivo:

① El volumen del pan es demasiado grande para la panera.

Solución:

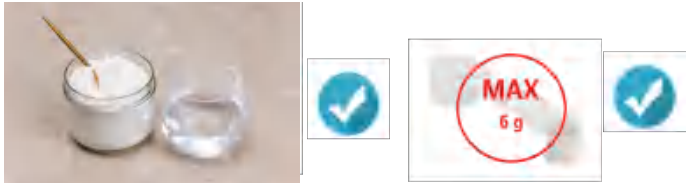
Ajuste la cantidad de líquido y harina. La cantidad máxima de harina es 490g.



② Demasiada levadura

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes. La cantidad máxima de levadura es 6g.



③ Falta de sal

Solución:

Ajuste las proporciones de los ingredientes y asegúrese de que todos hayan sido añadidos.



④ Demasiado azúcar o ingredientes dulces

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes.



9. Las rebanadas son irregulares o hay grumos en el medio.

Motivo:

El pan no se ha enfriado lo suficiente (el vapor aún no ha escapado).

Solución:

Retire el pan de la panera justo después de hornear y déjelo enfriar en una rejilla antes de cortarlo.



Enfríe hasta alcanzar una temperatura adecuada

10. El pan horneado es demasiado pequeño.

Motivo:

① Demasiada sal

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes.



② Levadura insuficiente o caducada impide que la masa fermente.

Solución:

a. Asegúrese de usar levadura sin abrir o correctamente conservada.



b. Ajuste la proporción de ingredientes y verifique que todos los ingredientes hayan sido añadidos.



③ No hay suficiente líquido

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes y verifique que todos los ingredientes hayan sido añadidos.



④ Se utilizó un tipo incorrecto de harina.

Solución:

Por favor, lea cuidadosamente la sección “INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL PAN” antes de hornear y elija el tipo de harina adecuado.



11. El pan horneado es demasiado pequeño.

Motivo:

① No hay suficiente líquido

Solución:

Ajuste la proporción de ingredientes y verifique que todos los ingredientes hayan sido añadidos.



② El tiempo de horneado es demasiado largo.

Solución:

Lea cuidadosamente la sección “RECETAS” antes de hornear y elija el programa adecuado.



③ Harina insuficiente o vieja impide que la masa fermente.

Solución:

a. Debe usarse levadura sin abrir o bien conservada.



b. Ajuste la proporción de ingredientes y verifique que todos los ingredientes hayan sido añadidos.



INGREDIENTES Y RECETAS

- **INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL PAN**
- **RECETAS RECOMENDADAS**

INGREDIENTES Y RECETAS

INTRODUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA EL PAN

1. Harina de pan

La harina de pan (también llamada harina de alto gluten) es elástica y ayuda a mantener el tamaño del pan sin que se colapse después de levantar. Se puede usar para hacer panes de gran tamaño y mejor fibra interna.

2. Harina común

Harina que no contiene polvo de hornear y es aplicable para hacer pan.

3. Harina integral

La harina integral se muele del grano. Es más pesada y rica en nutrientes que la harina ordinaria. El pan hecho con harina integral suele ser pequeño en tamaño. Por eso, muchas recetas combinan harina integral o harina de pan para obtener el mejor resultado.

4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también llamada “harina gruesa”, es un tipo de harina alta en fibra, similar a la harina integral. Debe combinarse con una alta proporción de harina de pan para obtener un gran tamaño después de levantar.

5. Harina leudante

Un tipo de harina que contiene polvo de hornear se utiliza especialmente para hacer pasteles.

6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se muelen de maíz y avena respectivamente. Son ingredientes adicionales en panes rústicos, utilizados para realzar el sabor y la textura.

7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente esencial para aumentar el sabor dulce y el color del pan. También se considera un alimento para la levadura en el pan de levadura. Usualmente se utiliza azúcar blanco. Puede necesitarse azúcar moreno, azúcar en polvo o azúcar de algodón por requerimientos especiales.

8. Levadura

Después del proceso de levadura, esta produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono expande el pan y suaviza la fibra interna. Sin embargo, la levadura necesita carbohidratos en azúcar y harina como alimento para su rápida reproducción.

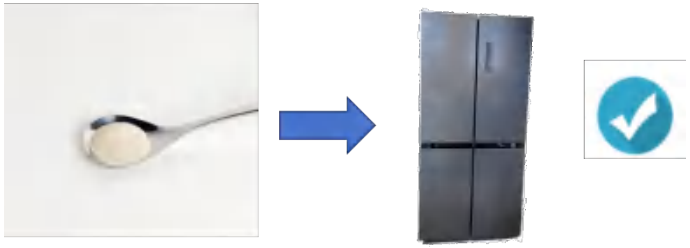
Consejos:

a. Cantidad

1 cdta. de levadura activa seca = 3/4 cdta. de levadura instantánea
1.5 cdta. de levadura activa seca = 1 cdta. de levadura instantánea
2 cdta. de levadura activa seca = 1.5 cdta. de levadura instantánea

b. ***Almacenamiento***

La levadura debe almacenarse en el refrigerador, ya que el hongo se muere a altas temperaturas. Antes de usarla, verifique la fecha de producción y la vida útil de su levadura. Guárdela de nuevo en el refrigerador lo antes posible después de cada uso. La razón más común por la que el pan no sube es por levadura inactiva o estropeada.



c. Los pasos descritos a continuación comprobarán si su levadura está fresca y activa.

Paso 1: Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50℃) en una taza medidora.
Paso 2: Añada 1 cdta. de azúcar blanca a la taza y remueva, luego espolvoree 2 cdta. de levadura sobre el agua.
Paso 3: Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 min. No remueva el agua.
Paso 4: La espuma debe llegar hasta 1 taza. De lo contrario, la levadura está muerta o inactiva.



9. Sal

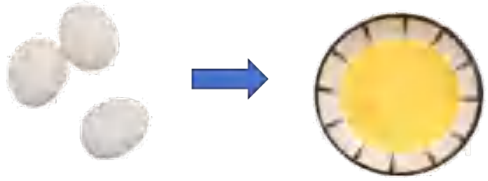
La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza.

Consejo: Nunca use demasiada sal en una receta. Sin embargo, la sal también puede restringir el levantamiento de la levadura, por lo que el pan sería más grande sin sal.

10. Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y aumentar su tamaño. Sin embargo, el huevo debe ser pelado y batido uniformemente

Consejo:
a. Si necesita añadir huevos como ingrediente, mézclelos con líquido antes de leer la escala.



b. Cuando use la función de retardo por mucho tiempo, nunca añada ingredientes perecederos, como huevos.



11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede suavizar el pan y retrasar su vida útil de almacenamiento. La mantequilla debe derretirse o cortarse en pequeñas partículas antes de usar.

Consejo: Cuando mida aceite de cocina u otros ingredientes, limpie completamente la taza medidora sin ningún otro ingrediente.

12. Polvo de hornear

El polvo de hornear se utiliza para ayudar a que el pan y los pasteles suban rápidamente. Puede producir aire, que formará burbujas para suavizar la textura del pan utilizando el principio químico.

13. Soda

Es similar al polvo de hornear. También puede usarse en combinación con el polvo de hornear

14. Agua y otros líquidos

Generalmente, la temperatura del agua entre 20℃ y 50℃ es la mejor. El agua puede ser reemplazada por leche fresca o mezclada con leche en polvo al 2%, mejorando el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden requerir jugo para realzar el sabor del pan, por ejemplo, jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc.

INGREDIENTES Y RECETAS

RECETAS RECOMENDADAS

1. Pan Básico: amasado, levado y horneado de pan regular.

TAMAÑO/MATERIAL	600g		900g	
1. Agua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1 cucharadita	7g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
5. Harina	3 tazas	420g	3 1/2 tazas	490g
6. Levadura	1 cucharadita	3g	1.5 cucharaditas	4.5g

2. Pan Francés: amasado, levado y horneado con un tiempo de levado más largo. El pan hecho en este programa típicamente tiene una corteza más crujiente y una textura más ligera.

TAMAÑO/MATERIAL	600g		900g	
1. Agua	260 ml	260g	340 ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1 cucharadita	7g
4. Azúcar	1.5 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g
5. Harina	3 tazas	420g	3 1/2 tazas	490g
6. Levadura	1 cucharadita	3g	1.5 cucharaditas	4.5g

3. Pan de Trigo Integral: amasado, levado y horneado de pan de trigo integral.

TAMAÑO/MATERIAL	600g		900g	
1. Agua	260 ml	260g	340 ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1 cucharadita	7g
4. Trigo integral	1 taza	110g	2 tazas	220g
5. Harina	2 tazas	280g	2 tazas	280g
6. Azúcar moreno	2 cucharadas	18g	2.5 cucharadas	23g
7. Leche en polvo	2 cucharadas	14g	3 cucharadas	21g
8. Levadura	1 cucharadita	3g	1.5 cucharaditas	4.5g

4. Pan Rápido: amasado, levado y horneado de pan en un tiempo menor que el pan básico.

TAMAÑO / MATERIAL	900g	
1. Agua (45~55℃)	340 ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g
3. Sal	0.5 cucharaditas	3g
4. Azúcar	2 cucharadas	24g
5. Harina	3 1/2 tazas	490g
6. Levadura	2 cucharaditas	6g

5. Pan Dulce: amasado, levado y horneado de pan dulce.

TAMAÑO/MATERIAL	600g		900g	
1. Agua	260 ml	260g	340 ml	340g
2. Aceite vegetal	2 cucharadas	24g	3 cucharadas	36g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1 cucharadita	7g
4. Azúcar	3 cucharadas	36g	4 cucharadas	48g
5. Harina	3 tazas	420g	3 1/2 tazas	490g
6. Leche en polvo	2 cucharadas	14g	2 cucharadas	14g
7. Levadura	1 cucharadita	3g	1.5 cucharaditas	4.5g

6. Pan Sin Gluten: amasado, levado y horneado de pan sin gluten.

TAMAÑO / MATERIAL	600g	900g
1. Agua	280 ml	340ml
2. Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
4. Harina sin gluten	3 tazas	4 tazas
5. Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
6. Levadura	1.5 cucharaditas	1.5 cucharadita

7. Pan Ultra Rápido: amasado, levado y horneado en el tiempo más corto. Generalmente, el pan es más pequeño y más áspero que el hecho con el programa Rápido.

TAMAÑO / MATERIAL	600g		900g	
1. Agua (40~50°C)	270 ml	270g	340 ml	340g
2. Aceite	2 cucharadas	24g	2 cucharadas	24g
3. Sal	0.5 cucharaditas	3g	0.5 cucharaditas	3g
4. Azúcar	3 cucharadas	36g	2 cucharadas	24g
5. Harina	3 tazas	420g	3 1/2 tazas	490g
6. Levadura	2 cucharaditas	6g	2 cucharaditas	6g

8. Masa: amasado y levado, pero sin horneado, usado para hacer bollos de pan, pizza, pan al vapor, etc.

TAMAÑO / MATERIAL		
1. Agua	360 ml	360g
2. Aceite	2 cucharadas	24g
3. Sal	1 cucharadita	7g
4. Harina refinada	4 tazas	560g
5. Azúcar	2 cucharadas	24g
6. Levadura	1 cucharadita	3g

9. Mermelada: cocción de mermeladas y jaleas. Las frutas o verduras deben ser picadas antes de ponerlas en la panera.

TAMAÑO / MATERIAL		
1. Fresa machacada	4 tazas	
2. Azúcar	1 taza	230g
3. Polvo para pudín	1 taza	150g

10. Pastel: amasado, levado y horneado de pasteles.

TAMAÑO / MATERIAL		
1. Aceite para pastel	2 cucharadas	24g
2. Azúcar	8 cucharadas	96g
3. Huevo	6	270g
4. Harina leudante	250 g	250 g
5. Esencia de sabor	1 cucharadita	2g
6. Jugo de limón	1.3 cucharadas	10g
7. Levadura	1 cucharadita	3g

11. Sándwich: amasado, levado y horneado de sándwich. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más fina.

TAMAÑO / MATERIAL	600g		900g	
1. Agua	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Mantequilla o margarina	1.5 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g
3. Sal	1 cucharadita	7g	1 cucharadita	7g
4. Azúcar	1.5 cucharadas	18g	2 cucharadas	24g
5. Leche en polvo	1.5 cucharadas	10g	2 cucharadas	14g
6. Bread Harina	3 tazas	420g	4 tazas	560g
7. Levadura seca	1 cucharadita	3g	1.5 cucharaditas	4.5g

12. Hornear: Hornear masa amasada.

Tabla de Operación del Programa

Programas	Tamaños	Tiempo	Agitación 1	Fermentación 1	Agitación 2			Fermentación 2	Fermentación 3	Horneado	Mantenimiento de la Temperatura	Tiempo de Retardo
BÁSICO	900g	3h	12	20	5	8A	5	25	40	65	60	13h
	600g	2h53min	11	20	5	7A	5	25	40	60	60	
FRANCÉS	900g	3h50min	20	40	5	10A	10	30	45	70	60	13h
	600g	3h40min	18	40	5	7A	10	30	45	65	60	
TRIGO INTEGRAL	900g	3h40min	12	25	5	8A	10	35	60	65	60	13h
	600g	3h32min	11	25	3	8A	10	35	60	60	60	
RÁPIDO	900g	2h10min	12	10	/	8A	5	/	25	70	60	13h
DULCE	900g	2h55min	12	5	5	8A	10	30	40	65	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	10	30	40	60	60	
SIN GLUTEN	900g	2h55min	12	10	5	8A	/	30	40 (39°C)	70	60	13h
	600g	2h50min	12	5	5	8A	/	30	40 (39°C)	70	60	
ULTRA RÁPIDO	900g	1h9min	6 7A	/	5			30		50	60	/
	600g	59min	6 7A	/	5			25		45	60	/
MASA	/	1h30min	25	/	/			30	35	/	/	13h
MERMELADA	/	1h20min	/	15	/			/	45	20 Rest	/	/
PASTEL	/	1h50min	7	4	/	5A	5	9	/	80	60	13h
SÁNDWICH	900g	3h	17	40	4A	2	2	25	35	55	60	13h
	600g	2h55min	17	40	4A	2	2	25	35	50	60	
HORNEAR	/	1h	/	/	/			/	/	10 to 60	60	/

Nota. 1. Unidad de tiempo: minutos. 2. Una "A" después del tiempo indica un zumbido para añadir ingredientes secos. 3. La tabla es solo de referencia.

GARANTÍA Y SERVICIO

1. Kitchen in the Box ofrece una garantía completa de un año desde la fecha de compra.
2. Si su panificadora falla dentro del primer año de propiedad, se le entregará una unidad idéntica o comparable sin costo alguno directamente a su domicilio. Su unidad de reemplazo, excluyendo las partes desgastadas, también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.
3. Se requerirá prueba de compra para iniciar el reclamo.
4. Por favor, escanee el código QR para ver más videos instructivos.

Advertencia

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Fabricante:
Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd. Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde district, Foshan City, Guangdong, China

UK REP
Name：Ocean Trading GmbH
Address：Anhalter Str.10, 10963, Berlin, Germany
Contact Person: Mr.Zhiyi Jiang
Tel: 0049-30/25758899
E-Mail: ear@oceantrading.de

Si tiene alguna pregunta, no dude en contactarnos.

✉support@kitcheninthebox.com

Numero de modelo	KBM18
Voltaje nominal	220-240V/50-60Hz
Potencia nominal	550W
Capacidad nominal	900g
Hecho en China Solo para uso domestico	

Eliminacion amigable con el medio ambiente



¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar las regulaciones locales:

entregue el equipo electrico que no funcione a uncentre de disposici6n de residues adecuado.

Kitchen in the box

Manufactuer:

Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd
Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde district, Foshan City,
Guangdong, China

EC REP

Name: Ocean Trading GmbH
Address: Anhalter Str.10, 10963, Berlin, Germany
Contact Person: Mr.Zhiyi Jiang
Tel: 0049-30/25758899
E-Mail: ear@oceantrading.de

VDE