

# INVOLLY

## BREAD MAKER

BM8216-D



[www.involly.com](http://www.involly.com)

+1 888-598-8875 (US)  
+49 89 628 25828 (DE)



English ----- 01

Deutsch ----- 28

Español ----- 57

Italiano ----- 84

Français ----- 112

# CONTENT

1. Safety Instructions	01
2. Product Structure	02
3. Warm Reminder	03
4. Operation Procedure	04
5. Ingredient Introductions	07
6. Composition Measurement	10
7. Cleaning and Maintenance	10
8. Troubleshooting	11
9. After-sales Service and Warranty	13
10. Program Menu	14



## Safety Instructions

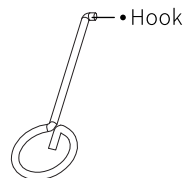
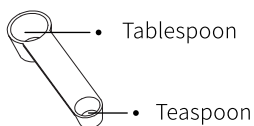
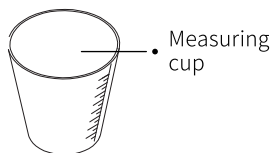
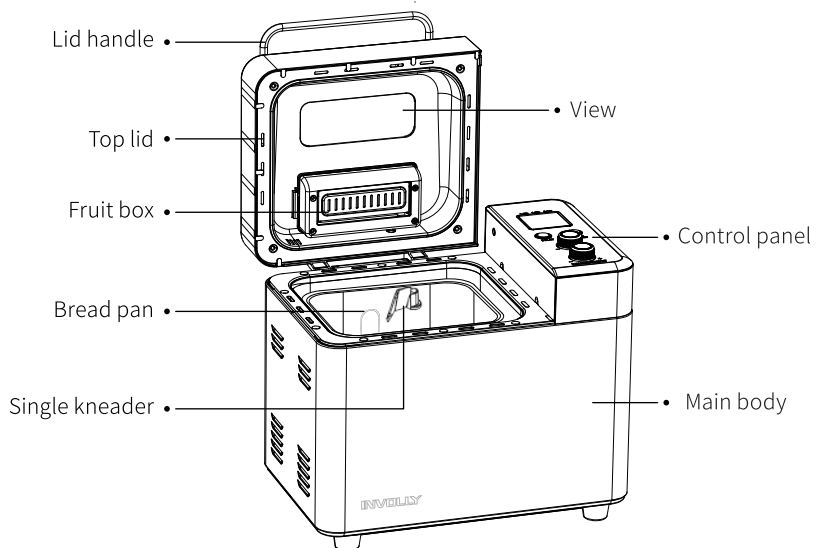


Before using the machine, always follow the following precautions:

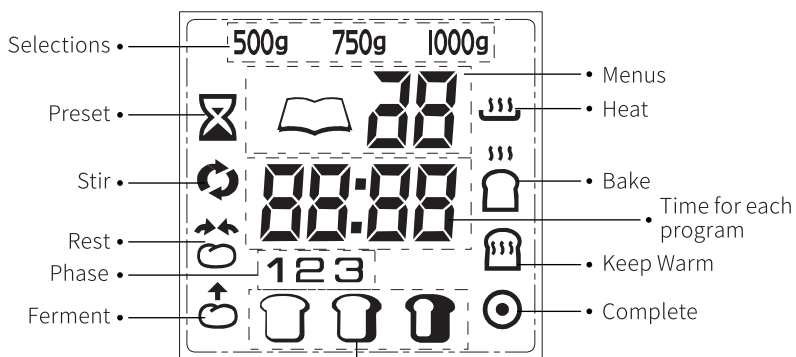
1. Check whether the voltage of the wall socket matches the voltage shown on the nameplate.
2. This device is not suitable for those who are physically weak, sensitive or mentally weak, or people who lack experience and do not understand this product (including children), unless they have been supervised by safety personnel or informed of the correct use method.
3. Do not touch the hot surface directly, please wear gloves when taking out the hot bread bucket and hot bread.
4. To prevent electric shock, do not immerse the power cord, plug or bread maker in water or other liquids.
5. After use, please unplug the power plug from the socket. Before placing, removing parts, or cleaning the device, cool down the device.
6. Do not use the device after the power cord or plug is damaged or the device fails.
7. Do not power the device on without placing the bread bucket correctly.
8. Please turn off the device before unplugging.
9. When the machine is working, do not touch any moving or rotating parts of the machine.
10. Carefully clean the inside of the bread maker. Do not scratch or damage the heating element tube.

## Product Structure

### Parts



### Display



Colour for the crust:  
Light/Medium/Dark

## Warm Reminder

### Before first use

1. Wash and dry the bread bucket and mixing paddle.

**Note:** Do not use metal utensils in the bread bucket, as they may damage the non-stick surface.

2. Before starting to make bread, please confirm whether the flour is the one indicated in the recipe and check the expiration date and storage time of the yeast, which will affect the final effect of the bread.

3. The bread machine may move during operation. To prevent it from falling, please place it in the center of the table, away from the edges.

4. Check for any missing or damaged parts.

5. Set the bread machine to "Bake" mode and run for about 10 minutes, then let it cool and clean the parts again.

6. The appliance may emit smoke or odor when it is first used. This is normal and will disappear after the first or second use.

7. Do not block the vents behind the device, and ensure it is well-ventilated.

8. If the power is cut off unexpectedly but restored within 10 minutes, even if the START / PAUSE / STOP button is not pressed, the set program will automatically continue.

If the interruption time exceeds 10 minutes, the operation will not continue and the program settings will be restored to the default settings.

**Note:** If the dough has entered the fermentation stage, once the power is cut off, in order to ensure the taste, please discard the ingredients in the bread bucket and use new ingredients. If the dough has not yet entered the fermentation stage, you can continue the process.

9. If the machine displays "HHH"-this warning means that the temperature in the bread bucket is too high. Press the START / PAUSE / STOP button to stop the program, unplug the power cord, open the top cover, let the machine cool down completely for 10-20 minutes, and then restart.

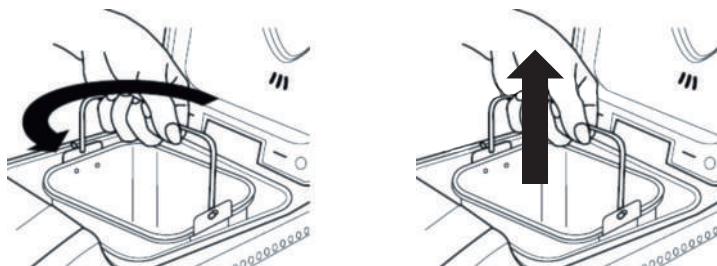
10. If the machine displays "EEO"-this warning means that the temperature sensor has been disconnected. Press the START / PAUSE / STOP button to stop the program and unplug the power cord. Then contact our customer service for help.

11. Do not use dairy products with the appointment function.

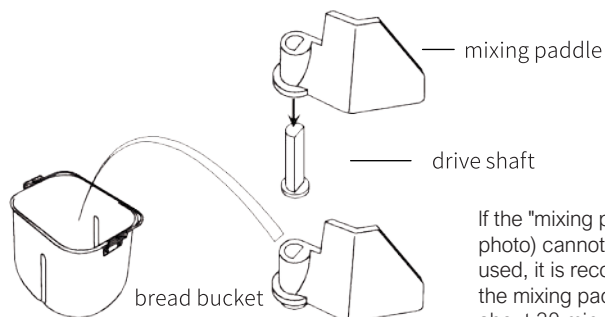
12. If you need to add dry fruits, remove the dry fruit box from the top lid of the machine, load the dry fruits (such as nuts and raisins), and reinstall the dry fruit box. The machine (menu 1-7, 13, and 15) will automatically sprinkle dry fruits when the program runs. The machine will make 3 clicking sounds due to its default mechanical opening of the fruit box, regardless of whether fruit has been placed inside. This is normal and does not affect usage.

## Operation Procedure

1. Hold the handle of the bread bucket, turn the bread bucket counterclockwise, and pull it out.



2. Install the mixing paddle on the drive shaft inside the bread bucket.



If the "mixing paddle" (see left photo) cannot be taken out after used, it is recommended to cover the mixing paddle with water for about 30 minutes, then you will take it out easily.

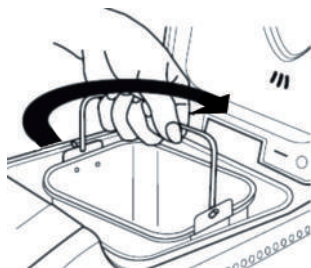
3. Before getting started, measure all the ingredients in advance.

4. Add the ingredients to the bread bucket in the order listed in the recipe. Add the liquid, sugar and salt, then the flour, and finally the yeast.

Note: Use your fingers to make a small indentation on the top of the flour, and then add the yeast to the indentation. Make sure that the yeast is not in contact with salt or liquid.

5. Put the bread bucket into the bread machine, turn the bread bucket clockwise to fix it firmly in place, and close the lid.

Note: The bread bucket must be locked in place to work properly.



6. Power on the machine. After it beeps, the default program "1" is displayed on the LCD, the weight is "750g", and the crust color is "MEDIUM". 🍞

7. Turn the MENU/COLOR/WEIGHT knob to select the desired program, and press the knob to confirm the setting.

8. Turn the MENU/COLOR/WEIGHT knob to the desired crust color setting (light, medium, or dark), and press the knob to confirm the setting. (The crust color cannot be adjusted in programs 8-9 and 11-12.)

9. Turn the MENU/COLOR/WEIGHT knob to the desired weight setting (500g, 750g, 1000g), and press the knob to confirm the setting. (The weight cannot be set in programs 8-15.)

10. If you need the reservation function, press the DELAY button. Turn the TIME knob to adjust the appointment time. The appointment time includes the running time of the program. For example, if the program running time is 3 hours, and you set the appointment time to 15 hours, the program will start after 12 hours.

**Note:** When dairy products and eggs are used, do not use the reservation function. If you want the bread machine to start working immediately, skip this step.

11. Press the START/PAUSE/STOP button to start the program (the "." sign between working hours will continuously flash). The bread machine beeps once, and the mixing paddle starts to mix your ingredients. If the reservation function is activated, the mixing paddle will not mix ingredients before the set program starts.

**Note:** When the program is running, press the START/PAUSE/STOP button again, and the program will switch to the paused state (in the paused state, the light ring of the START/PAUSE/STOP button flashes). If there is no operation within 3 minutes, the program will continue to work until the set program is completed.

Press and hold the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds. Then, you will hear one beep, and the default program displayed on the LCD is "1", which means that the program stops.

12. After the baking program is completed, the machine beeps and enters the "Keep Warm" setting for 1 hour, and "0:00 and 🍞" is displayed. After the "Keep Warm" setting is over, "🕒" is displayed. If you want to end the Keep Warm setting in advance, press and hold the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds.

Tips: If you don't need to the Keep Warm setting, you can take out the bread immediately

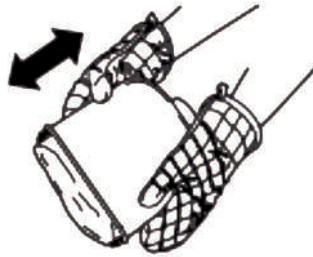
after the baking program is completed to prevent the bread crust from turning black.

**13.** Unplug the power cord, and wear gloves to open the lid.

**14.** Before taking out the bread, cool the bread bucket slightly. Wearing gloves, hold the handle of the bread bucket, and then carefully turn it counterclockwise to unlock and lift the bread bucket from the machine.

Note: Be cautious because the bread bucket and bread may be very hot.

**15.** Wearing gloves, turn the bread bucket upside down (fold the bread bucket handle down), and then gently shake it until the bread falls off. Use a nonstick spatula to gently separate the sides of the bread from the bread bucket.














**16.** Before slicing the bread, cool the bread for about 20 minutes. It is recommended that you use an electric cutter or a toothed cutter to cut the bread. A fruit knife or kitchen knife is not recommended because the bread may be deformed.

**17.** If the mixing paddle still remains in the bread, use a spatula or small gadget to gently pry it out. The bread is very hot. Do not take out the mixing paddle directly by hand.

**Note:** The remaining bread can be stored in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature.

You can put the sealed plastic bag in the refrigerator to store the bread for up to 10 days.

## Operation Guide

<p><b>BOOT SCREEN</b></p>			
<p><b>①</b> How to choose a "MENU" no.?</p>	 Turn the knob to choose menu no.	  The number is flashing. (Total 15 choices)	  Press the knob to confirm the setting.
<p><b>②</b> How to choose a crust "COLOR"?</p>	 Turn the knob to choose crust color.	  The number is flashing. (Three colors: light, medium, dark)	  Press the knob to confirm the setting.

### ③ How to choose the "WEIGHT"?



Turn the knob to choose the weight



The weight is flashing.  
(there are 3 weights: 500g,750g,1000g)  
weight is not useable in program 8-15.



Press the button to start cook.  
If you need to delay cooking,  
please press "DELAY",  
instead of "START"

### ④ How to "DELAY"cook?



Press the button to delay cook



Turn the knob to choose  
delay time. (most total delay 15 hours,  
include make bread time)



Press the button to start  
the timer

Menu 9, 12, 13, 14 are not useable to delay time.

## How to reset bread program when cooking or have selected program?



Press the button for 3  
seconds to reset program



Back to boot screen.

### Remark:

- ① The crust color can't be adjusted in programs 8-9 and 11-12;
- ② The weight can't be set in programs 8-15.
- ③ The program order is 1 "MENU"2"COLOR" 3 "WEIGHT", can't be skip.

## Ingredient Introductions

### 1. Bread flour

Bread flour is the most important ingredient in making bread and is recommended in most yeast bread recipes. It has a high gluten content, which can prevent the bread from collapsing when its size increases. Flour varies from region to region. The gluten content is higher than that of all-purpose flour, so it can be used to make bread with large size and higher internal fiber.

### 2. All-purpose flour

All-purpose flour refers to ordinary flour with a protein content of about 11%. All-purpose flour is suitable for making Chinese cooked wheaten food, such as noodles, steamed buns, and dumplings.

**Remark:**The volume of a cup of flour may vary with the flour quality (thickness), please use the grammage as reference during the actual operation.

### 3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is ground from whole wheat kernels. Breads made with whole or part of whole wheat flour have higher fiber content and nutrients. Whole wheat flour is heavier, so the bread may be smaller in size and heavier in texture.

It contains wheat husks and gluten. Many recipes usually combine whole wheat flour with bread flour to achieve the best results.

### 4. Triticale flour

Triticale flour is also called "rye flour", it is a high-fiber flour, similar to whole wheat flour. In order to grow bigger after fermentation, it must be used with a high proportion of bread flour.

### 5. Self-rising flour

Self-rising flour contains ferment powder, especially for making cakes. Do not mix self-raising flour with yeast.

### 6. Corn flour and oat flour

Corn flour and oat flour are ground from corn and oat flour respectively. They are additive ingredients for making coarse bread to enhance flavor and texture.

### 7. Sugar

Sugar is a very important element in bread fermentation. White sugar is usually used. However, brown sugar, powdered sugar or cotton candy may also be required in some recipes.

### 8. Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to keep it fresh. Yeast needs sugar and carbohydrates in flour as nutrients.

After the fermentation process, the yeast produces carbon dioxide. Carbon dioxide will expand the bread and soften the internal fibers.

1tbsp = 3tsp

1tbsp = 15ml / 0.51oz

1tsp = 5ml / 0.17oz

Before use, please check the expiration date and storage time of the yeast. Put it back into the refrigerator immediately after each use, otherwise the yeast will go bad and the fermentation will fail.

Tip: To check if the yeast is fresh and active:

(1) Pour 1 cup (237ml / 8oz) of warm water (45-50°C / 113-122°F) into the measuring cup.

(2) Add 1 teaspoon (5ml / 0.17oz) of white sugar to the cup and stir, then add 1 tablespoon



(15ml / 0.51oz) of yeast to the water.

(3) Put the measuring cup in a warm place for about 10 minutes. Don't disturb the water.

(4) Fresh, active yeast will start to bubble or "grow". If not, the yeast is dead or inactive.

## 9. Salt

Salt is necessary to improve the flavor and skin color of bread. It is also used to inhibit yeast activity. Do not use too much salt in your recipe. But bread would be bigger without salt.

## 10. Eggs

Eggs can improve the texture of bread, making bread more nutritious and bigger, eggs must be stirred with other liquid ingredients.

## 11. Grease, butter and vegetable oil

The grease will soften the bread and prolong its shelf life. Melt or cut the butter into small pieces before adding it to the liquid.

## 12. Baking powder

Baking powder is used to ferment ultra-fast breads and cakes, it can generate air and form bubbles to soften the texture of the bread.

## 13. Baking soda

Similar to baking powder, it can also be used in combination with baking powder.

## 14. Water and other liquids (always add first)

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, the water at room temperature should be between 20°C-25°C/ 68°F-77°F. Some recipes may require milk or other liquids to enhance the flavor of the bread.

## Composition Measurement

**Tips:** Measuring ingredients correctly is one of the most important steps in making high-quality bread. Measure each ingredient carefully and add ingredients in the order specified in the recipe. It is strongly recommended that you use a measuring cup or spoon to obtain an accurate amount; otherwise, the quality of the bread made is seriously affected.

**Add order**

Always add ingredients in the order specified in the recipe.

**First: liquid ingredients.**

**Second: dry ingredients.**

**Finally: yeast.**

**Note:** Yeast can only be placed on dry flour, and cannot be in contact with liquid or salt.

### Liquid composition measurement

Measure the water, fresh milk, or other liquids using a measuring cup with clear markings and a nozzle. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly, and do not add any other ingredients.

### Dry ingredient measurement

Pour dry ingredients such as flour into a measuring cup for measurement. Do not use the measuring cup to fill the dry ingredients directly from the container for measurement, as this may add a tablespoon of extra weight. Do not lightly tap the bottom of the measuring cup, or press it down.

**Tips:** Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring a small amount of dry ingredients (such as salt or sugar), use a measuring spoon, and ensure that the spoon is level.

## Cleaning and Maintenance

Please disconnect the power before cleaning. Do not immerse the power cord, plug in any liquid.

Allow the bread maker to cool down completely before cleaning.

**1. Clean the stirring paddle:** If it is difficult to remove the stirring paddle from the bread, add water to the bottom of the bread bucket and soak for up to 1 hour. Wipe the blades carefully with a damp cotton cloth. The bread bucket and stirring paddle are machine washable.

**2. Clean the bread bucket:** Rotate it counterclockwise to remove it, and then lift the handle. To protect the non-stick coating, wipe the inside and outside of the pan with a damp cloth, and do not use any sharp or abrasive agents. Bread buckets must be completely dried before installation.

**Note:** The bread bucket and mixing paddle can be cleaned in a dishwasher. The exterior of

the bread bucket and base may fade. This is normal.

**3. Clean the outside and top lid :** Wipe the lid, outside, baking room and viewing window with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this will reduce the high finish of the surface. Do not clean the device by immersing it in water.

Note: It is not recommended to remove the lid for cleaning.

**4.** Before storing the bread maker, please make sure it is completely cooled, clean, dry and the lid is closed.

## Troubleshooting

SN.	Problem	Cause Analysis	Solution
1.	Smoke or burning smell	Flour or other ingredients spill into the baking room.	Stop the machine, and cool it down completely. Wipe off the excess flour in the baking room with a paper towel.
2	You can hear the motor rotating, but the dough is not stirred.	The bread bucket or mixing paddle is not installed properly, or the dough is too big.	Make sure the mixing paddle is completely fixed on the shaft. Ensure accurate measurement of ingredients according to the formula.
3	The bread machine displays "H:HH" after the START/PAUSE/STOP button is pressed.	The internal temperature of the bread machine is too high.	Remove the power plug, open the lid, and take out the bread bucket. Cool down the bread bucket for 15-30 minutes before restarting the machine.
4	There is fog or condensed water on the visualization glass.	The fog or condensed water may be produced during mixing or swelling of flour.	During the baking process, the condensed water usually disappears. The glass should be cleaned thoroughly between two programs.
5	The mixing paddle is stuck in the bread.	The crust is very thick; The deep crust setting is selected.	After the bread cools down, use a spatula to remove the mixing paddle. Reduce the baking time appropriately.
6	The dough is not completely mixed. The flour and other ingredients are stacked on the side of the pan. The surface of the bread is mixed with flour.	The bread bucket or mixing paddle is not installed correctly. There are too many ingredients. Gluten-free dough is usually very wet. A rubber spatula is needed to scrape the sides.	Make sure that the bread bucket is firmly fixed in the bread machine, and the mixing paddle is secured on the shaft. Make sure that the ingredients are measured correctly and added in the correct order. After baking and cooling, remove the excessive flour from the bread. Add one spoon of water at a time until the dough turns into a ball.

SN.	Problem	Cause Analysis	Solution
7	The fermentation volume of bread is too large, and the bread is pressing against the top lid.	Ingredients are not measured correctly (too much yeast or flour). The mixing paddle is not installed correctly. Forget to add salt.	Accurately measure all ingredients and make sure that sugar and salt have been added. Try to reduce the yeast by 1/4 spoon (1.2 ml). Check the installation of the mixing paddle.
8	The fermentation volume of bread is too small, or the bread is not fermented.	The ingredients are not measured correctly or the yeast is inactive; The lid is opened while the program is running.	Accurately measure all ingredients. Check the expiration date of the yeast. Use the room temperature liquid.
9	After the dough is fermented and baked, it collapses in the middle.	The dough fermentation speed is too fast. Too much yeast or water is added. The incorrect program is selected.	Do not open the lid while the program is running. Choose a darker crust color.
10	The crust color is too light.	The lid is opened while the program is running.	Do not open the lid while baking. Choose a darker crust color.
11	The crust color is too dark.	Too much sugar is added in the recipe.	Reduce the amount of sugar slightly. Choose a lighter crust color.
12	The loaf of bread slants.	Too much yeast or water is added. Before fermentation and baking, the mixing paddle pushes the dough to one side.	Accurately measure all ingredients. Slightly reduce the amount of yeast or water. Some bread may have uneven shapes, especially the bread made with whole wheat flour.
13	Different types of bread are in different shapes.	The bread shape varies by the bread type.	Whole wheat bread or multigrain bread is denser than ordinary white bread, and may be shorter than ordinary bread.
14	The bottom of bread is hollow or has holes in it.	The dough is too wet, or too much yeast but no salt is added. The water temperature is too high.	Accurately measure all ingredients. Slightly reduce the amount of yeast or water. Check the amount of salt. Use the room temperature water.
15	The dough is not fully baked or is sticky.	Too much water is added. An incorrect program is selected.	Reduce the amount of liquid, and accurately measure all ingredients. Check the program for the recipe.
16	The bread is mashed when sliced	The bread is too hot.	Cool the bread for 15-30 minutes before slicing

SN.	Problem	Cause Analysis	Solution
17	The bread is heavy, and the structure is dense.	Too much flour is added. Insufficient water is added.	Try to reduce the amount of flour, and increase the amount of water. The structure of whole wheat bread will be denser.
18	The bottom of the bread bucket turns black, or the paint comes off.	The bread bucket is washed in the dishwasher.	There is no coating on the outside of the bread bucket. This problem occurs when the bread bucket is scratched, but it will not affect the function and use of the bread bucket.

## After-sales Service and Warranty

We provide 2 years free warranty for all buyers (from the date of purchase), during this period, if the product encounter any quality or functional problems, please feel free to contact our after-sales service, we will handle within 24 hours.

After-sales email: [support@involly.com](mailto:support@involly.com)



**1. Basic Bread (suit for fruit box function)**

For white and mixed breads, it mainly consists of basic bread flour.

	Order	Bread weight	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1lb	Remark
<b>Basic Bread</b>	1	water	300 ml	240 ml	180 ml	about 35-40 °C
	2	salt	1 1/2 teaspoons	1 teaspoon	1/2 teaspoon	put on the corner
	3	sugar	3 tablespoons	2 1/2 tablespoon	2 tablespoons	put on the corner
	4	butter	4 tablespoons (60g)	3 tablespoons (45g)	2 tablespoons (30g)	
	5	bread flour	3 1/2 cups (500g)	2 3/4 cups (400g)	2 1/4 cups (300g)	
	6	bread machine yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1/2 teaspoon	Don't touch with liquid or salt

**TIPS:** Yeast is a living organism; it feeds on the sugars in the flour and produces carbon dioxide gas, a product of fermentation. That gas is what makes the dough expand during the proofing (or proving) process. It happens depends on several factors: the freshness of the yeast, humidity, and heat: For example, the temperature of your kitchen. Add yeast more or less according room temperature.



## 2. French Bread (suit for fruit box function)

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

	Order	Bread weight	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1lb	Remark
French Bread	1	water	300 ml	240 ml	180 ml	about 35-40 °C
	2	salt	2 teaspoons	1 1/2 teaspoon	1 teaspoon	put on the corner
	3	sugar	3 tablespoons	2 tablespoon	1 1/2 tablespoons	put on the corner
	4	butter	2 tablespoons (30g)	1 1/2 tablespoons (22g)	1 1/4 tablespoons (19g)	
	5	bread flour	3 1/2 cups (500g)	2 3/4 cups (400g)	2 1/4 cups (300g)	
	6	bread machine yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1/2 teaspoon	Don't touch with liquid or salt

**TIPS:** Yeast is a living organism; it feeds on the sugars in the flour and produces carbon dioxide gas, a product of fermentation. That gas is what makes the dough expand during the proofing (or proving) process. It happens depends on several factors: the freshness of the yeast, humidity, and heat: For example, the temperature of your kitchen. Add yeast more or less according room temperature.



### 3. Whole-wheat Bread (suit for fruit box function)

For baking bread of containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.

	Order	Bread weight	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1lb	Remark
<b>Whole-wheat Bread</b>	1	water	300 ml	240 ml	180 ml	about 35-40 °C
	2	salt	1 teas poons	1 teaspoon	1/2 teaspoon	put on the corner
	3	sugar	3 tablespoons	2 1/2 tablespoon	2 tablespoons	put on the corner
	4	butter	3 tablespoons (45g)	2 1/2 tablespoons (37.5g)	2 tablespoons (30g)	
	5	bread flour	1 3/4 cups (200g)	1 1/2 cups (160g)	1 1/4 cup (120g)	
	6	whole-wheat flour	1 3/4 cups (300g)	1 1/2 cups (240g)	1 cup (180g)	
	7	bread machine yeast	2 teaspoons	2 teaspoons	1 1/2 teaspoons	Don't touch with liquid or salt

**TIPS:** Yeast is a living organism; it feeds on the sugars in the flour and produces carbon dioxide gas, a product of fermentation. That gas is what makes the dough expand during the proofing (or proving) process. It happens depends on several factors: the freshness of the yeast, humidity, and heat: For example, the temperature of your kitchen. Add yeast more or less according room temperature.





#### 4. Quick Bread (suit for fruit box function)

Kneading, rising and baking time is shorter than basic bread but longer than Ultra-fast bread. The bread interior tissue is denser.

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan; dry ingredients on top, during the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

	Order	Bread weight	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1lb	Remark
Quick Bread	1	water	300 ml	240 ml	180 ml	about 35-40 °C
	2	salt	1 1/2 teaspoons	1 teaspoon	1/2 teaspoon	put on the corner
	3	sugar	3 tablespoons	2 1/2 tablespoons	2 tablespoons	put on the corner
	4	butter	4 tablespoons (60g)	3 tablespoons (45g)	2 1/2 tablespoons (37.5g)	
	5	bread flour	3 1/2 cups (500g)	2 3/4 cups (400g)	2 1/4 cup (300g)	
	6	bread machine yeast	2 1/2 teaspoons	2 teaspoons	2 teaspoons	Don't touch with liquid or salt

**TIPS:** Yeast is a living organism; it feeds on the sugars in the flour and produces carbon dioxide gas, a product of fermentation. That gas is what makes the dough expand during the proofing (or proving) process. It happens depends on several factors: the freshness of the yeast, humidity, and heat: For example, the temperature of your kitchen. Add yeast more or less according room temperature.



**5. Sweet Bread (suit for fruit box function)**

For Sweet breads setting are for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

	Order	Bread weight	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1lb	Remark
<b>Sweet Bread</b>	1	water	300 ml	240 ml	160 ml	about 35-40 °C
	2	salt	1 teaspoon	1 teaspoon	3/4 teaspoon	put on the corner
	3	sugar	3/8 cup	1/3 cup	1/5 cup	put on the corner
	4	butter	5 tablespoons (75g)	3 tablespoons (45g)	2 1/2 tablespoons (37.5g)	
	5	bread flour	3 1/2 cups (500g)	2 3/4 cups (400g)	2 1/4 cup (300g)	
	6	milk powder	2 tablespoons (30g)	1 1/2 tablespoons (22.5g)	1 tablespoons (15g)	
	7	bread machine yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	4/5 teaspoon	Don't touch with liquid or salt

**TIPS:** Yeast is a living organism; it feeds on the sugars in the flour and produces carbon dioxide gas, a product of fermentation. That gas is what makes the dough expand during the proofing (or proving) process. It happens depends on several factors: the freshness of the yeast, humidity, and heat: For example, the temperature of your kitchen. Add yeast more or less according room temperature.



## 6. Sandwich (suit for fruit box function)

For making Sandwich bread. It has crumbly texture and tastes harder than normal bread.

Sandwich Bread	Order	Bread weight	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1lb	Remark
	1	water	300 ml	240 ml	160 ml	about 35-40 °C
	2	salt	1 teaspoon	1 teaspoon	3/4 teaspoon	put on the corner
	3	sugar	3 tablespoons	2 1/2 tablespoon	2 tablespoons	put on the corner
	4	butter	3 tablespoons (45g)	2 1/2 tablespoons (37.5g)	2 1/2 tablespoons (37.5g)	
	5	bread flour	3 1/2 cups (500g)	2 3/4 cups (400g)	2 1/4 cups (300g)	
	6	milk powder	2 tablespoons (30g)	1 1/2 tablespoons (22.5g)	1 tablespoons (15g)	
	7	bread machine yeast	4/5 teaspoon	4/5 teaspoon	1/2 teaspoon	Don't touch with liquid or salt

**TIPS:** Yeast is a living organism; it feeds on the sugars in the flour and produces carbon dioxide gas, a product of fermentation. That gas is what makes the dough expand during the proofing (or proving) process. It happens depends on several factors: the freshness of the yeast, humidity, and heat: For example, the temperature of your kitchen. Add yeast more or less according room temperature.



**7. Gluten-free Bread (suit for fruit box function)**

For the bread have gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

	Order	Bread weight	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1lb	Remark
<b>Gluten free Bread</b>	1	water	300 ml	240 ml	180 ml	about 35-40 °C
	2	salt	1 1/2 teaspoon	1 teaspoon	3/4 teaspoon	put on the corner
	3	sugar	3 1/2 tablespoons	3 tablespoons	2 tablespoons	put on the corner
	4	butter	3 tablespoons (45g)	2 1/2 tablespoons (37.5g)	2 tablespoons (30g)	
	5	gluten free flour	2 cups (280g)	1 1/2 cups (200g)	1 cup (130g)	
	6	corn flour	2 cups (280g)	1 1/2 cups (200g)	1 cup (130g)	
	7	bread machine yeast	1 1/2 teaspoons	1 1/5 teaspoons	1 teaspoon	Don't touch with liquid or salt

**TIPS:** Yeast is a living organism; it feeds on the sugars in the flour and produces carbon dioxide gas, a product of fermentation. That gas is what makes the dough expand during the proofing (or proving) process. It happens depends on several factors: the freshness of the yeast, humidity, and heat: For example, the temperature of your kitchen. Add yeast more or less according room temperature.



## 8. Mix

Use special mix function to make pasta materials.

<b>Mix</b>	1	water	330 ml	Remark
	2	salt	1 teaspoon	put on the corner
	3	butter	3 tablespoons (45g)	
	4	flour	4 cups (560g)	





### 9. Yogurt

Rising and make the yogurt.

Yogurt	1	milk	1000 ml
	2	lactic acid bacteria	100 ml



## 10. Dessert

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

<b>Dessert</b>	1	egg	2 pcs
	2	milk	1 cup
	3	cooked rice	1 1/2 cups
	4	sugar	1/2 cup
	5	raisin	1/2 cup



### 11. Dough

This program prepares the yeast dough for buns, pizza crust, etc., to bake in a conventional oven. There is no baking in this program.

<b>Dough</b>	1	water	330ml	
	2	salt	1 teaspoon	put on the corner
	3	butter	3 tablespoons	
	4	flour	4 cups (560g)	
	5	instant yeast	1/2 tablespoons	put on the dry flour, don't touch with any liquid.





## 12. Jam

Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalade from oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread pan carefully. Allow to cool a little and clean thoroughly.

Jam	1	pulp	3 cups	stir to mushy, can put some water or not
	2	starch	1/2 cup	
	3	sugar	1 cup	up to flavor



### 13. Cake (suit for fruit box function)

Kneading, rising and baking occurs, but rise with the aid of soda or baking powder.

<b>Cake</b>	1	oil	1 tablespoon	Put the oil to cover all the bread pan
	2	egg	4pcs	
	3	sugar	150g	put on the corner
	4	water	50ml	
	5	cake flour	450g	
	6	instant yeast	2 teaspoons	put on the dry flour, don't touch with any liquid

### 14. Bake

For additional baking of breads is needed because a loaf is too light or not baked thoroughly. In this program, there is no kneading or rising.

<b>Bake</b>	Default time: 00:30 Adjust baking temperature by turning MENU/COLOR/WEIGHT knob: 105°C/221°F (light); 115°C/239°F (medium); 125°C/257°F(dark); default 115°C/239°F.
-------------	---

## 15. Homemade Bread (suit for fruit box function)

Turn MENU/COLOR/WEIGHT knob and select menu 15 to use this setting and cycling. You can customize time in each phase for kneading, rise, baking, and keep warm...every step. The time range of each programmed is in timetable.

Home made	1	Turn MENU//WEIGHT/COLOR knob to home-made menu , in this menu, user can set each process' time.e.g. knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread
-----------	---	--

### Program Setting

Order	Default time (min)	Adjustable time (min)
Stir 1	15	0-30
Rest 1	3	0-30
Stir 2	20	0-20
Rest 2	10	0-30
Stir 3	0	0-25
Ferment 1	42	0-60
Ferment 2	40	0-60
Ferment 3	0	0-60
Bake	50	0-80
	Three crust color	Light/Medium/Dark
Keep warm	60	0-60

### NOTE: Storing Homemade Bread

Fresh-baked bread is best when consumed as soon as possible. Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a long time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.



# INHALTSVERZEICHNIS

1. Wichtige Sicherheitshinweise	28
2. Produktstruktur	29
3. Bedienerführung	30
4. Bedienschritte	31
5. Ingredient Einführung	35
6. Zutatenmessung	37
7. Reinigung und Instandhaltung	38
8. Fehlerbehebung	39
9. Kundendienst und Garantie	41
10. Programm-Menü	42

## Wichtige Sicherheitshinweise



Beachten Sie vor dem Gebrauch des Geräts immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

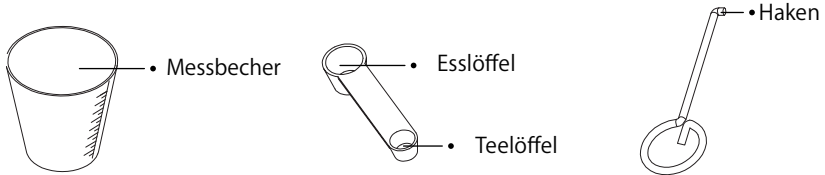
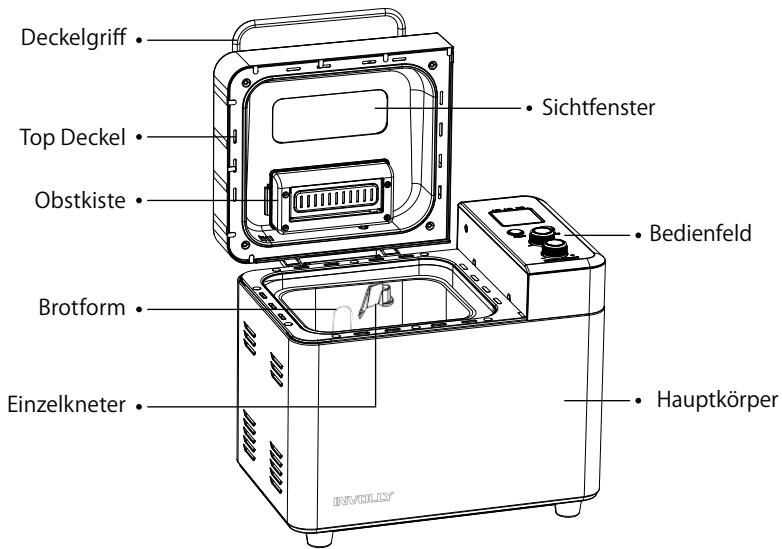
DE

- 1.** Überprüfen Sie, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- 2.** Dieses Gerät ist nicht für Personen geeignet, die körperlich schwach, empfindlich oder geistig schwach sind oder die keine Erfahrung haben und dieses Produkt nicht verstehen (einschließlich Kinder), es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung der Gerät angewiesen.
- 3.** Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht direkt. Tragen Sie beim Herausnehmen des heißen Broteimers und des heißen Brotes Handschuhe.
- 4.** Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 5.** Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Kühlen Sie das Gerät ab, bevor Sie es einsetzen, entfernen oder reinigen.
- 6.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät ausfällt.
- 7.** Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne den Broteimer richtig zu stellen.
- 8.** Bitte schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- 9.** Berühren Sie während der Arbeit der Maschine keine beweglichen oder rotierenden Teile der Maschine.
- 10.** Reinigen Sie das Innere des Brotbackautomaten sorgfältig. Das Heizelement Rohr nicht zerkratzen oder beschädigen.

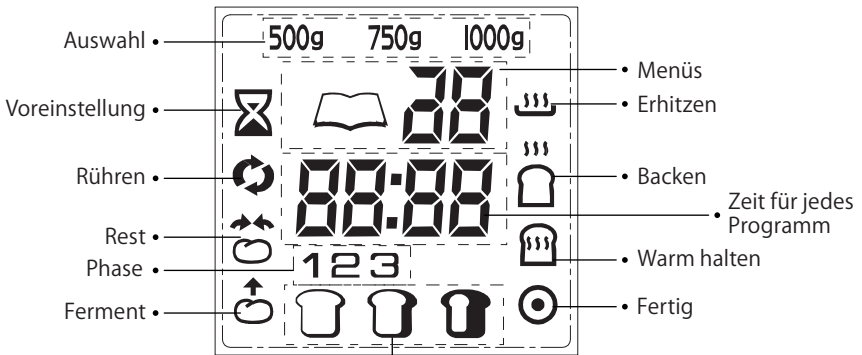
# Produktstruktur

DE

## Teile



## Anzeige



Farbe für die Kruste:  
Hell / Mittel / Dunkel

## Bedienführung

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Waschen und trocknen Sie den Broteimer und das Mischpaddel.

**Hinweis:** Verwenden Sie keine Metallutensilien im Broteimer, da diese die Antihaftoberfläche beschädigen können.

2. Bevor Sie mit der Brotherstellung beginnen, überprüfen Sie bitte, ob das Mehl das im Rezept angegebene ist, und überprüfen Sie das Verfallsdatum und die Lagerzeit der Hefe, die sich auf die endgültige Wirkung des Brotes auswirken

3. Der Brotbackautomat kann sich während des Betriebs bewegen. Um ein Herunterfallen zu verhindern, platzieren Sie es bitte in der Mitte des Tisches, weg von den Kanten.

4. Überprüfen Sie, ob Teile fehlen oder beschädigt sind.

5. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf Backen und lassen Sie es etwa 10 Minuten langlaufen. Lassen Sie es dann abkühlen und reinigen Sie die Teile erneut.

6. Das Gerät kann bei der ersten Verwendung Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist normal und verschwindet nach dem ersten oder zweiten Gebrauch.

7. Blackieren Sie nicht die Lüftungsschlitze hinter dem Gerät und stellen Sie sicher, dass es gut belüftet ist.

8. Wenn die Stromversorgung unerwartet unterbrochen, aber innerhalb von 10 Minuten wiederhergestellt wird, wird das eingestellte Programm automatisch fortgesetzt, auch wenn die START/PAUSE/STOP-Taste nicht gedrückt wird.

Wenn die Unterbrechungszeit 10 Minuten überschreitet, wird der Vorgang nicht fortgesetzt und die Programmeinstellungen werden auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt.

#### **Hinweis:**

Wenn der Teig nach dem Abschalten der Stromversorgung in die Fermentationsphase eingetreten ist, werfen Sie die Zutaten im Broteimer und verwenden Sie neue Zutaten, um den Geschmack zu gewährleisten. Wenn der Teig noch nicht fermentiert ist, können Sie den Vorgang fortsetzen,

9. Wenn die Maschine "HHH" anzeigt, bedeutet diese Warnung, dass die Temperatur im Broteimer zu hoch ist. Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu stoppen, ziehen Sie das Netzkabel ab, öffnen Sie die obere Abdeckung, lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten lang vollständig abkühlen und starten Sie es dann neu.

10. Wenn die Maschine "EEO" anzeigt, bedeutet diese Warnung, dass der Temperatursensor nicht angeschlossen ist. Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu stoppen und das Netzkabel abzuziehen. Dann wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um Hilfe zu erhalten.

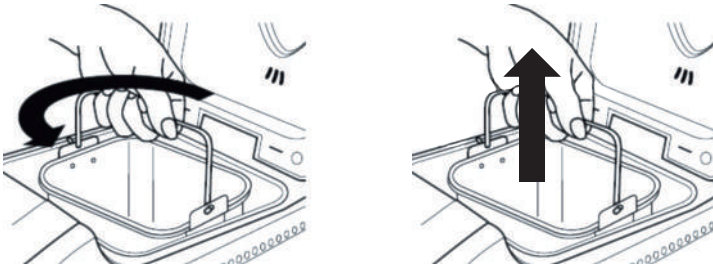
11. Verwenden Sie keine Milchprodukte mit der Terminfunktion.

12. Wenn Sie Trockenfrüchte hinzufügen müssen, entfernen Sie die Trockenobstbox vom oberen Deckel der Maschine, laden Sie die Trockenfrüchte (wie Nüsse und Rosinen) und setzen Sie die Trockenfrüchte wieder ein. Die Maschine (Menü 1-7, 13 und 15) streut automatisch Trockenfrüchte, wenn das Programm läuft. Die Maschine gibt 3 Klickgeräusche von sich, da die Obstbox standardmäßig mechanisch geöffnet wird, unabhängig davon, ob Obst hineingelegt wurde. Dies ist normal und beeinträchtigt die Nutzung nicht.

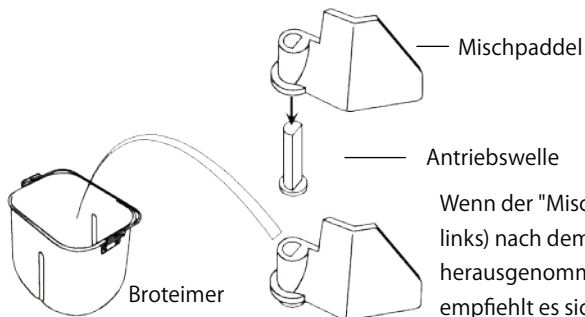
## Bedienschritte

DE

1. Halten Sie den Griff des Broteimers fest, drehen Sie den Broteimer gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn heraus.



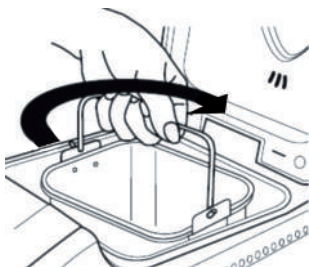
2. Installieren Sie das Mischpaddel auf der Antriebswelle im Broteimer.



Wenn der "Mischpaddel" (siehe Foto links) nach dem Gebrauch nicht mehr herausgenommen werden kann, empfiehlt es sich, den Rührquirl etwa 30 Minuten lang mit Wasser zu bedecken, dann lässt er sich leicht herausnehmen.

3. Messen Sie vor Beginn des Vorgangs alle Zutaten, einschließlich Obstmaterialien (Nüsse, Rosinen usw.).
4. Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge (Seite 16-20) in den Broteimer. Zuerst Flüssigkeit, Zucker und Salz, dann Mehl und schließlich Hefe hinzufügen.  
**Hinweis:** Drücken Sie mit den Fingern auf eine kleine Vertiefung auf das Mehl und geben Sie dann Hefe in die Vertiefung. Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeit in Kontakt kommt.
5. Stellen Sie den Broteimer in die Brotmaschine und befestigen Sie ihn fest im Uhrzeigersinn. Schließen Sie dann den Deckel.  
**Hinweis:** Der Broteimer muss verriegelt sein, damit er ordnungsgemäß funktioniert.





6. Schalten Sie das Gerät ein, Sie hören 1 Piepton, das Standardprogramm des LCD-Displays ist 1, das Gewicht ist "750g" und die Brennfarbe ist "MEDIUM ☐".
7. Drehen Sie den Knopf MENU/COLOR/WEIGHT, um das gewünschte Programm auszuwählen, und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
8. Drehen Sie dann den Regler MENU/COLOR/WEIGHT in die gewünschte Einbrenneinstellung: hell, mittel, dunkel (Brennfarbe kann in den Programmen 8-9 und 11-12 nicht eingestellt werden) und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
9. Drehen Sie dann den Knopf MENU/COLOR/WEIGHT in die gewünschte Position für die Gewichtseinstellung: 500g, 750g, 1000g, und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung (WEIGHT kann in Programm 8-15 nicht eingestellt werden).
10. Wenn Sie die Reservierungsfunktion verwenden möchten, drücken Sie die Taste DELAY. Drehen Sie den TIME-Knopf, um die Terminzeit anzupassen. Die Terminzeit beinhaltet die Laufzeit des Programms. (Die Programmlaufzeit beträgt beispielsweise 3 Stunden, und Sie legen eine Terminzeit von 15 Stunden fest. Dies bedeutet, dass das Programm nach 12 Stunden gestartet wird.)

**Hinweis:** Verwenden Sie diese Funktion nicht, wenn Sie Milchprodukte, Eier usw. verwenden. Wenn Sie möchten, dass die Brotmaschine sofort funktioniert, können Sie diesen Schritt überspringen.

11. Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu starten (":" blinkt während der Arbeitszeit weiter). Die Brotmaschine piept einmal und das Rührpaddel beginnt, Ihre Zutaten zu rühren. Wenn die Reservierungsfunktion aktiviert ist, rührt das Mischpaddel die Zutaten nicht, bevor das Einstellungsprogramm beginnt.

**Hinweis:** Drücken Sie im Programmlaufzustand erneut die Taste START/PAUSE/STOP. Das Programm wechselt in den Pausenzustand (im Pausenzustand blinkt die Blende der Taste START/PAUSE/STOP), wenn keine Operation innerhalb von 3 Minuten ausgeführt, arbeitet das Programm weiter, bis das eingestellte Programm abgeschlossen ist.

Drücken und halten Sie die START/PAUSE/STOP-Taste 3 Sekunden, Sie hören 1 Piepton und das Standardprogramm für die LCD-Anzeige ist 1, was bedeutet, dass das Programm geschlossen wurde.

12. Nach Abschluss des Backvorgangs ertönt ein Piepton, die Maschine wechselt in die eingestellte 1-Stunden-Warmlauffunktion und auf dem Display werden "0:00 und ☐ " "

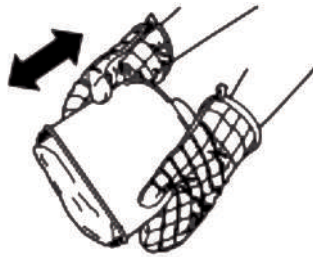
angezeigt. Nachdem die eingestellte "Warmlauffunktion" beendet ist, zeigt das Display "☉" an. Wenn Sie die eingestellte Warmlauffunktion vorzeitig beenden möchten, können Sie die START/PAUSE/STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken.

**Tipp:** Wenn Sie die Warmlauffunktion nicht einstellen möchten, nehmen Sie das Brot nach Abschluss des Backvorgangs sofort aus, um zu verhindern, dass die Brotkruste schwarz wird.

**13.** Ziehen Sie das Netzkabel ab und tragen Sie Handschuhe, um den Deckel zu öffnen.

**14.** Lassen Sie den Broteimer vor dem Herausnehmen des Brotes leicht abkühlen. Halten Sie mit Handschuhen den Griff des Broteimers fest und drehen Sie ihn dann vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um den Broteimer zu entriegeln und aus der Maschine zu heben. Hinweis: Der Broteimer und das Brot können sehr heiß sein! Seien Sie bitte vorsichtig!

**15.** Tragen Sie Handschuhe, um den Broteimer auf den Kopf zu stellen (klappen Sie den Griff des Broteimers nach unten), und schütteln Sie ihn dann vorsichtig, bis das Brot herunterfällt. Verwenden Sie einen Antihafspatel, um die Seiten des Brotes vorsichtig vom Broteimer zu trennen.



**16.** Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden ca. 20 Minuten abkühlen. Es wird empfohlen, zum Schneiden des Brotes einen Elektro- oder Zahnschneider zu verwenden. Verwenden Sie zum Schneiden des Brotes am besten kein Obst- oder Küchenmesser, da das Brot sonst verformt werden kann.

**17.** Wenn das Mischpaddel noch im Brot verbleibt, hebeln Sie es bitte mit einem Spatel oder einem kleinen Gerät vorsichtig heraus. Das Brot ist sehr heiß, nehmen Sie das Rührpaddel nicht von Hand heraus.

**Hinweis:** Bei Raumtemperatur hat Brot, das in einer versiegelten Plastiktüte aufbewahrt wird, eine Haltbarkeit von 3 Tage.

Wenn Sie Brot längere Zeit aufbewahren möchten, stellen Sie bitte die versiegelte Plastiktüte in den Kühlschrank. Die Haltbarkeit beträgt bis zu 10 Tage.

# Leitfaden zur Bedienung

## STARTBILDSCHIRM



### 1 Wie wählt man eine "MENU"-Nummer?



Drehen Sie den Knopf, um das Menü Nr. auszuwählen.



Die Zahl blinkt. (Insgesamt 15 Auswahlmöglichkeiten)



Drücken Sie den Drehknopf, um die Einstellung zu bestätigen.

### 2 Wie wählt man eine Kruste "COLOR"?



Drehen Sie den Knopf, um die Krustenfarbe zu wählen.



Das Symbol blinkt. (Drei Farben: hell, mittel, dunkel)



Drücken Sie den Drehknopf, um die Einstellung zu bestätigen.

### 3 Wie wählt man das "WEIGHT"?



Drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht zu wählen.



Das Gewicht ist blinkend. (Insgesamt drei Gewichte: 500g, 750g, 1000g)



Drücken Sie die Taste, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie den Garvorgang verzögern möchten, drücken Sie bitte "DELAY" anstelle von "START".

### 4 Wie kocht man mit Verzögerung?



Drücken Sie die Taste, um den Garvorgang zu verzögern. Die Menüs 9, 12, 13 und 14 können nicht zur Zeitverzögerung verwendet werden.



Drehen Sie den Drehknopf, um die Verzögerungszeit einzustellen. (die meisten Gesamtverzögerung 15 Stunden, inkl. die machen Brot Zeit)



Drücken Sie die Taste, um den Timer zu starten.

## Wie kann man das Brotprogramm zurücksetzen, wenn man ein Programm gewählt hat?



Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um das Programm zurückzusetzen.



Zurück zum Startbildschirm

### Hinweis:

- 1 Die Farbe der Kruste kann in den Programmen 8-9 und 11-12; nicht eingestellt werden.
- 2 Das Gewicht kann in den Programmen 8-15 nicht eingestellt werden.
- 3 Die Programmreihenfolge ist 1 "MENU" 2 "COLOR" 3 "WEIGHT", kann nicht übersprungen werden.

# Ingredient Einführung

DE

## 1. Brotmehl

Brotmehl ist die wichtigste Zutat bei der Herstellung von Brot und wird in den meisten Hefebrotrezepten empfohlen. Es hat einen hohen Glutengehalt, der verhindern kann, dass das Brot bei zunehmender Größe zusammenbricht. Mehl variiert von Region zu Region. Der Glutengehalt ist höher als der von Allzweckmehl, so dass daraus Brot mit großer Größe und höheren Innenfasern hergestellt werden kann.

## 2. Allzweckmehl (Allzweckmehl)

Allzweckmehl bezieht sich auf gewöhnliches Mehl mit einem Proteingehalt von etwa 11%. Allzweckmehl eignet sich für die Herstellung von Gebäck nach chinesischer Art wie Nudeln, gedämpfte Brötchen, Knödel usw.

## 3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus Vollkornkernen gemahlen. Brot, das aus Vollkornmehl ganz oder teilweise hergestellt wird, hat einen höheren Fasergehalt und Nährstoffgehalt. Vollkornmehl ist schwerer, daher kann das Brot kleiner und schwerer sein. Es enthält Weizenschalen und Gluten. Viele Rezepte kombinieren normalerweise Vollkornmehl mit Brotmehl, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 4. Schwarzes Weizenmehl

Schwarzes Weizenmehl wird auch als "Roggenmehl" bezeichnet. Es ist ein ballaststoffreiches Mehl, ähnlich wie Vollkornmehl. Um nach der Gärung größer zu werden, muss es mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

## 5. Selbst aufsteigendes Mehl

Backpulverhaltiges Mehl, das speziell zur Herstellung von Kuchen verwendet wird. Verwenden Sie kein selbstaufsteigendes Mehl in Kombination mit Hefe.

## 6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden aus Mais bzw. Hafermehl gemahlen. Sie sind additive Zutaten für die Herstellung von grobem Brot, um Geschmack und Textur zu verbessern. **Hinweis:** Das Volumen einer Tasse Mehl kann je nach Mehlqualität (Dicke) variieren, bitte verwenden Sie das Grammgewicht als Referenz während des tatsächlichen Betriebs.

## 7. Zucker

Zucker ist ein sehr wichtiges Element bei der Brotgärung. Weißzucker wird normalerweise verwendet. In einigen Rezepten kann jedoch auch brauner Zucker, Puderzucker oder Zuckerwatte erforderlich sein.

## 8. Hefe

Hefe ist ein lebender Organismus, der sich von den Zuckern im Mehl ernährt. Nach Abschluss des Gärungsprozesses produziert die Hefe Kohlendioxid, das das Brot ausdehnt und die Fasern im Inneren aufweicht. Ihr Auftreten hängt von mehreren Faktoren ab: Frische der Hefe, Feuchtigkeit und Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in der Küche.

**Bitte fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.**

**Hefe sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden, damit sie frisch bleibt.**

1 Messlöffel=3 Löffel

1 Messlöffel=15ml

1 Löffel=5ml

Bitte überprüfen Sie vor Gebrauch das Verfallsdatum und die Lagerzeit der Hefe. Stellen Sie es sofort nach jedem Gebrauch wieder in den Kühlschrank, da sonst die Hefe schlecht wird und die Fermentation fehlschlägt.

Tipp: So prüfen Sie, ob die Hefe frisch und aktiv ist:

(1) Gießen Sie 1 Tasse (237 ml) warmes Wasser (45-50 °C) in den Messbecher.

(2) 1 Löffel (5 ml) Weißzucker in die Tasse geben und umrühren, dann 1 Messlöffel (15 ml) Hefe in das Wasser geben.

(3) Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten lang an einen warmen Ort. Stören Sie das Wasser nicht.

(4) Frische, aktive Hefe beginnt zu sprudeln oder "zu wachsen". Wenn nicht, ist die Hefe tot oder inaktiv.

## 9. Salz

Salz ist notwendig, um den Geschmack und die Hautfarbe von Brot zu verbessern. Es wird auch verwendet, um die Hefeaktivität zu hemmen. Verwenden Sie nicht zu viel Salz in Ihrem Rezept. Aber ohne Salz wäre das Brot größer.

## 10. Eier

Eier können die Textur des Brotes verbessern, das Brot nahrhafter und größer machen. Eier müssen mit anderen flüssigen Zutaten gerührt werden.

## 11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Das Fett macht das Brot weicher und verlängert seine Haltbarkeit. Die Butter schmelzen oder in kleine Stücke schneiden, bevor sie der Flüssigkeit hinzugefügt wird.

## 12. Backpulver

Backpulver wird verwendet, um ultraschnelle Brote und Kuchen zu fermentieren. Es kann Luft erzeugen und Blasen bilden, um die Textur des Brotes zu erweichen.

## 13. Backsoda

Es ist ähnlich wie Backpulver, Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

## 14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst hinzufügen)

Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte das Wasser bei Raumtemperatur zwischen 20°C-25°C liegen. Einige Rezepte erfordern möglicherweise Milch oder andere Flüssigkeiten, um den Geschmack des Brotes zu verbessern.

## Zutatenmessung

**Tipp:** Einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung von hochwertigem Brot ist die korrekte Messung der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig und fügen Sie jede Zutat in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu.

Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder einen Messlöffel zu verwenden, um die genaue Menge zu erhalten. Andernfalls werden die Produktionsergebnisse ernsthaft beeinträchtigt.

### Die Reihenfolge der Zugabe von Zutaten

Bitte fügen Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu.

Zuerst: flüssige Zutaten hinzufügen.

Zweitens: trockene Zutaten hinzufügen.

Zuletzt: Hefe hinzufügen.

**Hinweis:** Hefe kann nur auf trockenes Mehl gelegt werden, nicht in Kontakt mit Flüssigkeit oder Salz.

### 1. Messung der flüssigen Zutaten

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten sollen mit einem Messbecher mit deutlichen Markierungen und Düsen gemessen werden. Reinigen Sie beim Messen von Speiseöl oder anderen Zutaten den Messbecher gründlich und fügen Sie keine weiteren Zutaten hinzu.

### 2. Messung der trockenen Zutaten

Bitte verwenden Sie einen Messbecher, um trockene Zutaten wie Mehl zu messen.

Verwenden Sie den Messbecher nicht, um die Messung direkt aus dem Behälter zu entnehmen, da dies einen Esslöffel zusätzliches Gewicht hinzufügen kann. Klopfen Sie nicht auf den Boden des Messbechers und drücken Sie nicht auf die Zutaten.

**Tipp:** Vor dem Messen das Mehl zum Belüften umrühren. Verwenden Sie zum Messen kleiner Mengen trockener Zutaten (wie Salz oder Zucker) einen Messlöffel, um horizontal zu messen.

## Reinigung und Instandhaltung

Bitte trennen Sie die Stromversorgung vor der Reinigung. Tauchen Sie das Netzkabel und den Stecker nicht in Flüssigkeiten.

Lassen Sie den Brotbackautomaten vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

**1. Reinigen Sie das Rührpaddel:** Wenn es schwierig ist, das Rührpaddel vom Brot zu entfernen, geben Sie Wasser auf den Boden des Broteimers und lassen Sie es bis zu 1 Stunde einweichen. Wischen Sie die Klingen vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Der Broteimer und das Rührpaddel sind maschinenwaschbar.

**2. Reinigen Sie den Broteimer:** Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen, und heben Sie dann den Griff an. Wischen Sie zum Schutz der Antihafbeschichtung die Innen- und Außenseite der Pfanne mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Mittel. Broteimer müssen vor dem Einbau vollständig getrocknet werden.

**Hinweis:** Der Broteimer und das Mischpaddel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Äußere des Broteimers und des Bodens kann verblassen. Das ist normal.

**3. Reinigen Sie den äußeren und oberen Deckel:** Wischen Sie den Deckel, den Außenraum, den Backraum und das Sichtfenster mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen kein Scheuermittel, da dies die Beschaffenheit der Oberfläche verringert. Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie es in Wasser tauchen.

**Hinweis:** Es wird nicht empfohlen, den Deckel zur Reinigung abzunehmen.

**4.** Vor dem Lagern des Brotbackautomaten stellen Sie bitte sicher, dass dieser vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

## Fehlerbehebung

DE

Nr.	Problem	Ursachenanalyse	Lösung
1	Das Gerät stößt Rauch oder Brandgeruch aus	Mehl oder andere Zutaten wurden in den Backraum verschüttet	Hören Sie auf zu arbeiten und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Wischen Sie überschüssiges Mehl im Backraum mit Papiertüchern ab.
2	Sie können den Motor drehen hören, aber der Teig wird nicht gerührt	Broteimer oder Mischpaddel ist nicht installiert Oder der Teig ist zu groß	Stellen Sie sicher, dass das Paddel vollständig auf der Welle befestigt ist Stellen Sie sicher, dass die Zutaten genau gemessen wurden.
3	Die Brotmaschine zeigt nach Drücken der Taste START/PAUSE/STOP "H: HH" an	Die Innentemperatur der Brotmaschine ist zu hoch	Ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Broteimer. Bitte kühlen Sie das Gerät 15 bis 30 Minuten ab, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
4	Auf dem Visualisierungsglas befindet sich Nebel oder Kondenswasser	Diese können beim Mischen oder Ausdehnen entstehen	Während des Backvorgangs verschwindet das Kondenswasser normalerweise. Das Glas soll zwischen den beiden Programmläufen gründlich gereinigt werden.
5	Rührpaddel im Brot stecken	Das Brot hat eine dicke Kruste; Die Einstellung für die tiefe Brotkruste ist ausgewählt.	Entfernen Sie das Mischpaddel nach dem Abkühlen des Brotes mit einem Spatel. Reduzieren Sie die Backzeit entsprechend.
6	Der Teig ist nicht vollständig gemischt, das Mehl und andere Zutaten sind auf der Seite der Pfanne gestapelt, die Oberfläche des Brotes ist mit Mehl gemischt	Der Broteimer oder das Mischpaddel ist nicht richtig installiert. Zu viele Zutaten; Glutenfreier Teig ist normalerweise sehr nass. Verwenden Sie einen Gummispatel, um die Seiten abzukratzen.	Bitte stellen Sie sicher, dass der Broteimer fest im Gerät und das Mischpaddel fest auf der Welle sitzt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zutaten richtig messen und in der richtigen Reihenfolge hinzufügen. Nach dem Backen und Abkühlen kann das überschüssige Mehl vom Brot entfernt werden. Fügen Sie jeweils einen Esslöffel Wasser hinzu, bis der Teig kugelförmig wird.
7	Das Fermentationsvolumen des Brotes ist zu groß und hat der oberen Abdeckung standgehalten	Zutaten nicht richtig gemessen (überschüssige Hefe oder Mehl) Das Mischpaddel ist nicht richtig installiert. Vergessen Sie, Salz hinzuzufügen	Messen Sie alle Zutaten genau und stellen Sie sicher, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden. Versuchen Sie, die Hefe um 1/4 Teelöffel (1,2 ml) zu reduzieren. Überprüfen Sie die Installation des Rührpaddels.



Nr.	Problem	Ursachenanalyse	Lösung
8	Das Brotfermentationsvolumen ist zu klein oder keine Fermentation	Die Zutaten werden nicht richtig gemessen oder die Hefe ist inaktiv; Der Deckel wurde während des Produktionsprozesses geöffnet.	Bitte messen Sie alle Zutaten genau Überprüfen Sie die Haltbarkeit der Hefe Die Temperatur der Flüssigkeit entspricht der Umgebungstemperatur
9	Nachdem der Teig fermentiert und gebacken ist, kollabiert er in der Mitte	Die Teigfermentationsgeschwindigkeit ist zu schnell; Zu viel Hefe oder Wasser; Das falsche Programm wurde ausgewählt.	Öffnen Sie den Deckel nicht, während das Programm läuft. Wählen Sie eine dunklere Brotkruste.
10	Die Farbe der Brotkruste ist zu hell	Der Deckel wurde während des Produktionsprozesses geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backens. Wählen Sie eine dunklere Farbe für die Brotkruste.
11	Die Farbe der Brotkruste ist zu dunkel	Zu viel Zucker im Rezept	Reduzieren Sie die Zuckermenge leicht. Wählen Sie eine hellere Farbe für die Brotkruste.
12	Brotstangen gekippt	Zu viel Hefe oder Wasser; Vor dem Gären und Backen schiebt das Mischpaddel den Teig zur Seite.	Bitte messen Sie alle Zutaten genau. Reduzieren Sie die Menge an Hefe oder Wasser leicht. Einige Brote können ungleichmäßige Formen haben, insbesondere solche, die aus Vollkornmehl hergestellt werden.
13	Verschiedene Brotsorten haben unterschiedliche Formen	Variiert je nach Brottyp	Vollkornbrot oder Mehrkornbrot hat eine höhere Dichte als gewöhnliches Weißbrot und kann kürzer als gewöhnliches Brot sein.
14	Der Boden des Brotes ist hohl oder hat Löcher	Der Teig ist zu nass, zu viel Hefe, kein Salz Die Wassertemperatur ist zu hoch	Bitte messen Sie alle Zutaten genau. Hefe oder Wasser leicht reduzieren. Überprüfen Sie die Salzmenge. Bitte verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur.
15	Der Teig ist nicht gebacken oder klebrig	Fügen Sie zu viel Wasser hinzu Programmauswahlfehler	Bitte reduzieren Sie die Flüssigkeit und messen Sie alle Zutaten genau. Überprüfen Sie das Rezeptprogramm.

Nr.	Problem	Ursachenanalyse	Lösung
16	Das Brot wird beim Schneiden zerdrückt	Brot ist zu heiß	Kühlen Sie das Brot vor dem Schneiden 15-30 Minuten lang ab
17	Das Brot ist schwer und die Struktur ist dicht	Zu viel Mehl hinzugefügt Unzureichendes Wasser	Bitte versuchen Sie, das Mehl zu reduzieren und die Wassermenge zu erhöhen Die Struktur von Vollkornbrot wird dichter.
18	Der Boden des Broteimers wird schwarz oder die Farbe blättert ab	Nach dem Waschen in der Spülmaschine	Auf der Außenseite des Broteimers befindet sich keine Beschichtung, die beim Kratzen auftritt und die Funktion und Verwendung des Broteimers nicht beeinträchtigt.

## Kundendienst und Garantie

Wir gewähren allen Käufern 2 Jahre kostenlose Garantie (ab Kaufdatum). Wenn das Produkt während dieses Zeitraums auf Qualitäts- oder Funktionsprobleme stößt, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Wir werden uns innerhalb dieser Zeit darum kümmern 24 Stunden.

Kundendienst E-Mail: [support@involly.com](mailto:support@involly.com)



## 1. Grundbrot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Für Weiß- und Mischbrot, das hauptsächlich aus Grundbrotmehl besteht.

Grundbrot	Schritte	Brotgewicht	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Anmerkung
	1	Wasser	300 ml	240 ml	180 ml	etwa 35-40°C
	2	Salz	1 1/2 Teelöffels	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel	an die Ecke stellen
	3	Zucker	3 Esslöffels	2 1/2 Esslöffel	2 Esslöffels	an die Ecke stellen
	4	Butter	4 Esslöffels (60 g)	3 Esslöffels (45 g)	2 Esslöffels (30 g)	
	5	Brotmehl	3 1/2 Tassen (500g)	2 3/4 Tassen (400g)	2 1/4 Tassen (300g)	
	6	Brotmaschinenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren

**TIPPS:** Hefe ist ein lebender Organismus; sie ernährt sich von den Zuckern im Mehl und produziert Kohlendioxidgas, ein Gärungsprodukt. Dieses Gas sorgt dafür, dass sich der Teig während des Gärprozesses ausdehnt. Ob dies geschieht, hängt von mehreren Faktoren ab: der Frische der Hefe, der Feuchtigkeit und der Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in Ihrer Küche. Fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.



## 2. Französisches Brot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Für helles Brot aus feinem Mehl. Normalerweise ist das Brot locker und hat eine knusprige Kruste. Dies ist nicht zum Backen von Rezepten geeignet, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.

Französi- ches Brot	Schritte	Brotgewicht	1000g/2,2lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Anmerkung
	1	Wasser	300ml	200ml	160ml	etwa 35-40°C
	2	Salz	2 Teelöffels	1 1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	
	3	Zucker	3 Esslöffels	2 Esslöffel	1 1/2 Esslöffels	an die Ecke stellen
	4	Butter	2 Esslöffels (30 g)	1 1/2 Esslöffels (22g)	1 1/4 Esslöffels (19 g)	an die Ecke stellen
	5	Brotmehl	3 1/2 Tassen (500g)	2 3/4 Tassen (400g)	2 1/4 Tassen (300g)	
	6	Brotmaschinen- hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren

**TIPPS:** Hefe ist ein lebender Organismus; sie ernährt sich von den Zuckern im Mehl und produziert Kohlendioxidgas, ein Gärungsprodukt. Dieses Gas sorgt dafür, dass sich der Teig während des Gärprozesses ausdehnt. Ob dies geschieht, hängt von mehreren Faktoren ab: der Frische der Hefe, der Feuchtigkeit und der Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in Ihrer Küche. Fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.



### 3. Vollkornbrot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Zum Backen von Brot mit erheblichen Mengen an Vollkornweizen. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und sich ausdehnen kann. Es wird nicht empfohlen, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann. Vollkornweizen erzeugt normalerweise eine knusprige dicke Kruste.

	Schritte	Brotgewicht	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Anmerkung
<b>Vollkornbrot</b>	1	Wasser	300ml	240ml	180ml	etwa 35-40°C
	2	Salz	1 Teelöffels	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel	an die Ecke stellen
	3	Zucker	3 Esslöffels	2 1/2 Esslöffel	2 Esslöffels	an die Ecke stellen
	4	Butter	3 Esslöffels (45 g)	2 1/2 Esslöffels (37.5g)	2 Esslöffels (30 g)	
	5	Brotmehl	1 3/4 Tassen (200g)	1 1/2 Tassen (160g)	1 1/4 Tasse (120g)	
	6	Vollkornmehl	1 3/4 Tassen (300g)	1 1/2 Tassen (240g)	1 Tasse (180g)	
	7	Brotmaschinenhefe	2 Teelöffels	2 Teelöffels	1 1/2 Teelöffels	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren

**TIPPS:** Hefe ist ein lebender Organismus; sie ernährt sich von den Zuckern im Mehl und produziert Kohlendioxidgas, ein Gärungsprodukt. Dieses Gas sorgt dafür, dass sich der Teig während des Gärprozesses ausdehnt. Ob dies geschieht, hängt von mehreren Faktoren ab: der Frische der Hefe, der Feuchtigkeit und der Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in Ihrer Küche. Fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.



#### 4. Schnelles Brot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Die Zeit zum Kneten, Aufgehen und Backen ist kürzer als bei Grundbrot, aber länger als bei ultraschnellem Brot. Das innere Brotgewebe ist dichter.

Schnelle Brote werden mit Backpulver und Backpulver hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für perfektes schnelles Brot wird empfohlen, alle Flüssigkeiten in den Boden der Brotpfanne zu geben, trockene Zutaten oben drauf, während des anfänglichen Mischens von schnellen Brotschlägern können sich trockene Zutaten in den Ecken der Pfanne ansammeln. Es kann erforderlich sein, die maschinelle Mischung zu unterstützen, um Mehlklumpen zu vermeiden. Verwenden Sie in diesem Fall einen Gummispatel.

	Schritte	Brotgewicht	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Anmerkung
<b>Schnelles Brot</b>	1	Wasser	300 ml	240ml	180ml	etwa 35-40°C
	2	Salz	1 1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel	an die Ecke stellen
	3	Zucker	3 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	an die Ecke stellen
	4	butter	4 Esslöffel (60 g)	3 Esslöffel (45 g)	2 1/2 Esslöffel (37.5 g)	
	5	Brotmehl	3 1/2 Tassen (500g)	2 3/4 Tassen (400g)	2 1/4 Tassen (300g)	
	6	Brotmaschinenhefe	2 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 Teelöffel	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren

**TIPPS:** Hefe ist ein lebender Organismus; sie ernährt sich von den Zuckern im Mehl und produziert Kohlendioxidgas, ein Gärungsprodukt. Dieses Gas sorgt dafür, dass sich der Teig während des Gärprozesses ausdehnt. Ob dies geschieht, hängt von mehreren Faktoren ab: der Frische der Hefe, der Feuchtigkeit und der Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in Ihrer Küche. Fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.





## 5. Süßes Brot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Die Einstellung für süßes Brot dient zum Backen von Brot mit hohen Mengen an Zucker, Fetten und Proteinen, die alle dazu neigen, die Bräunung zu verstärken. Aufgrund einer längeren Phase des Aufgehens ist das Brot leicht und luftig.

Süßes Brot	Schritte	Brotgewicht	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Anmerkung
	1	Wasser	300ml	240ml	160ml	etwa 35-40°C
	2	Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	3/4 Teelöffel	an die Ecke stellen
	3	Zucker	3/8 Tasse	1/3 Tasse	1/5 Tasse	an die Ecke stellen
	4	Butter	5 Esslöffels (75 g)	3 Esslöffels (45 g)	2 1/2 Esslöffels (37.5 g)	
	5	Brotmehl	3 1/2 Tassen (500g)	2 3/4 Tassen (400g)	2 1/4 Tassen (300g)	
	6	Milchpulver	2 Esslöffels (30 g)	1 1/2 Esslöffels (22.5g)	1 Esslöffels (15 g)	
	7	Brotmaschinen- hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	4/5 Teelöffel	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren

**TIPPS:** Hefe ist ein lebender Organismus; sie ernährt sich von den Zuckern im Mehl und produziert Kohlendioxidgas, ein Gärungsprodukt. Dieses Gas sorgt dafür, dass sich der Teig während des Gärprozesses ausdehnt. Ob dies geschieht, hängt von mehreren Faktoren ab: der Frische der Hefe, der Feuchtigkeit und der Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in Ihrer Küche. Fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.



## 6. Sandwichbrot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Für die Herstellung von Sandwichbrot. Es hat eine krümelige Textur und schmeckt härter als normales Brot.

Sandwichbrot	Schritte	Brotgewicht	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Anmerkung
	1	Wasser	300ml	240ml	160ml	etwa 35-40°C
	2	Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	3/4 Teelöffel	
	3	Zucker	3 Esslöffels	2 1/2 Esslöffel	2 Esslöffelsl	an die Ecke stellen
	4	Butter	3 Esslöffels (45g)	2 1/2 Esslöffels (37.5g)	2 1/2 Esslöffels (37.5g)	an die Ecke stellen
	5	Brotmehl	3 1/2 Tassen (500g)	2 3/4 Tassen (400g)	2 1/4 Tassen (300g)	
	6	Milchpulver	2 Esslöffels (30 g)	1 1/2 Esslöffels (22.5 g)	1 Esslöffels (15 g)	
	7	Brotmaschinenhefe	4/5 Teelöffel	4/5 Teelöffel	1/2 Teelöffel	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren

**TIPPS:** Hefe ist ein lebender Organismus; sie ernährt sich von den Zuckern im Mehl und produziert Kohlendioxidgas, ein Gärungsprodukt. Dieses Gas sorgt dafür, dass sich der Teig während des Gärprozesses ausdehnt. Ob dies geschieht, hängt von mehreren Faktoren ab: der Frische der Hefe, der Feuchtigkeit und der Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in Ihrer Küche. Fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.





## 7. Glutenfreies Brot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Für das Brot haben glutenfreie Mehle und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben unterschiedliche aufsteigende Eigenschaften.

Glutenfrei- es Brot	Schritte	Brotgewicht	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Anmerkung
	1	Wasser	300 ml	240 ml	180 ml	etwa 35-40°C
	2	Salz	1 1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	3/4 Teelöffel	an die Ecke stellen
	3	Zucker	3 1/2 Esslöffels	3 Esslöffels	2 Esslöffels	an die Ecke stellen
	4	Butter	3 Esslöffels (45g)	2 1/2 Esslöffels (37.5g)	2 Esslöffels (30g)	
	5	Glutenfreies Mehl	2 Tassen (280g)	1 1/2 Tassen (200g)	1 Tasse (130g)	
	6	Maismehl	2 Tassen (280g)	1 1/2 Tassen (200g)	1 Tasse (130g)	
	7	Brotmaschinen- hefe	1 1/2 Teelöffels	1 1/5 Teelöffels	1 Teelöffel	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren

**TIPPS:** Hefe ist ein lebender Organismus; sie ernährt sich von den Zuckern im Mehl und produziert Kohlendioxidgas, ein Gärungsprodukt. Dieses Gas sorgt dafür, dass sich der Teig während des Gärprozesses ausdehnt. Ob dies geschieht, hängt von mehreren Faktoren ab: der Frische der Hefe, der Feuchtigkeit und der Wärme. Zum Beispiel von der Temperatur in Ihrer Küche. Fügen Sie je nach Raumtemperatur mehr oder weniger Hefe hinzu.



## 8. Mix

Verwenden Sie eine spezielle Mischfunktion, um Nudelmaterial herzustellen.

<b>Mix</b>	1	Wasser	330ml	Anmerkung
	2	Salz	1 Teelöffel	an die Ecke stellen
	3	Butter	3 Esslöffels (45g)	
	4	Mehl	4 Tassen (560 g)	



## 9.Joghurt

Steh auf und mach den Joghurt.

Joghurt	1	Milch	1000ml
	2	Milchsäurebakterien	100ml



## 10. Nachspeisen

Diese Lebensmittel mit mehr Fett und Eiweiß kneten und backen.

Nachspeisen	1	Ei	2 pcs
	2	Milch	1 Tasse
	3	Gekochter Reis	1 1/2 Tassen
	4	Zucker	1/2 Tasse
	5	Rosine	1/2 Tasse



## 11. Teig

Dieses Programm bereitet den Hefeteig für Brötchen, Pizzakruste usw. zum Backen in einem herkömmlichen Ofen vor. In diesem Programm wird nicht gebacken.

Teig	1	Wasser	330ml	Anmerkung
	2	Salz	1 Teelöffel	an die Ecke stellen
	3	Butter	3 Esslöffels (45g)	
	4	Mehl	4 Tassen (560 g)	
	5	Brotmaschinenhefe	1/2 Esslöffels	Nicht mit Flüssigkeit oder Salz berühren





## 12. Marmelade

Verwenden Sie diese Einstellung, um Marmeladen aus frischen Früchten und Marmelade aus Orangen herzustellen. Erhöhen Sie nicht die Menge und lassen Sie das Rezept nicht über die Brotform in die Backkammer fallen. Halten Sie in diesem Fall die Maschine sofort an und nehmen Sie die Brotwanne vorsichtig heraus. Etwas abkühlen lassen und gründlich reinigen.

<b>Marmelade</b>	1	Fruchtfleisch	3 Tassen	zum Brei rühren, etwas Wasser einfüllen oder nicht
	2	Stärke	1/2 Tasse	
	3	Zucker	1 Tasse	bis zum Geschmack



### 13. Kuchen (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Kneten, Aufgehen und Backen erfolgt, aber mit Hilfe von Soda oder Backpulver aufgehen.

<b>Kuchen</b>	1	Butter	1 Teelöffel	Geben Sie das Öl auf die gesamte Brotform
	2	Ei	4Stk/200g	
	3	Zucker	150g	an die Ecke stellen
	4	Wasser	50ml	
	5	Kuchenmehl	450g	
	6	Brotmaschinenhefe	2 Teelöffel	trockenes Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anfassen

### 14. Backen

Zum zusätzlichen Backen von Brot wird benötigt, da ein Laib zu leicht oder nicht gründlich gebacken ist. In diesem Programm gibt es kein Kneten oder Aufstehen.

<b>Backen</b>	1	Standardzeit: 00:30 Einstellen der Backtemperatur durch Drehen des Reglers MENU/COLOR/WEIGHT: 105°C /221°F (hell); 115°C/239°F (mittel); 125°C/257°F (dunkel); Standardwert 115°C/239°F.
---------------	---	---

## 15. Hausgemachtes Brot (geeignet für Fruchtkastenfunktion)

Drehen Sie den Knopf MENU/COLOR/WEIGHT und wählen Sie Menü 15, um diese Einstellung und das Radfahren zu verwenden.

Sie können die Zeit in jeder Phase zum Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten anpassen ... bei jedem Schritt. Der Zeitbereich jedes programmierten ist im Zeitplan.

<b>Hausgemachtes Brot</b>	1	Drehen Sie den MENU/COLOR/WEIGHT Knopf auf das home-made Menü, in diesem Menü kann der Benutzer die Zeit jedes Vorgangs einstellen, z. kneten, gären, backen. Geeignet für DIY Brot.
---------------------------	---	--

### Hausgemachte Programmeinstellung

Programm Einstellung	Standardzeit (min)	Einstellbare Zeit (min)
Rühren 1	15	0-30
Rest 1	3	0-30
Rühren 2	20	0-20
Rest 2	10	0-30
Rühren 3	0	0-25
Ferment 1	42	0-60
Ferment 2	40	0-60
Ferment 3	0	0-60
Backen	50	0-80
	Drei Krustenfarbe	Hell / Mittel / Dunkel
Warm halten	60	0-60

### HINWEIS: Lagerung von hausgemachtem Brot

Frisch gebackenes Brot ist am besten, wenn es so schnell wie möglich verzehrt wird. Lagern Sie das restliche Brot bis zu drei Tage bei Raumtemperatur in einer versiegelten Plastiktüte. Legen Sie die versiegelte Plastiktüte für eine lange Lagerzeit bis zu 10 Tage in den Kühlschrank.



Drehen Sie den Drehknopf zur Auswahl des Menüs Nr. "15" und "COLOR".



Drücken Sie den Knopf, um die Kochmethode für den DIY-Laib auszuwählen.



Drehren Sie den Knopf, um die Garzeit für den DIY-Brotlaib auszuwählen. Insgesamt 10 Stufen wie oben.



# CONTENIDO

1. Instrucciones de Seguridad	56
2. Estructura del Producto	57
3. Consejos	58
4. Pasos de Operación	59
5. Introducción de Ingredientes	63
6. Medición de la Composición	65
7. Limpieza y Mantenimiento	66
8. Solución de Problemas	66
9. Servicio Posventa y Garantía	68
10. Menú del Programa	69

## Instrucciones de Seguridad



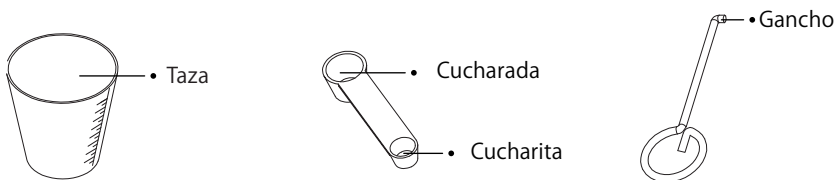
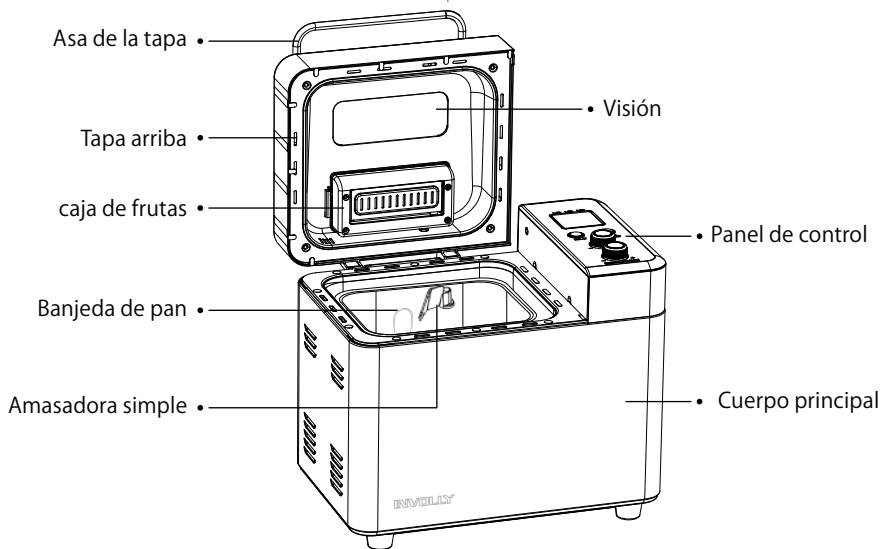
Antes de utilizar la máquina, siga siempre las siguientes precauciones:

ES

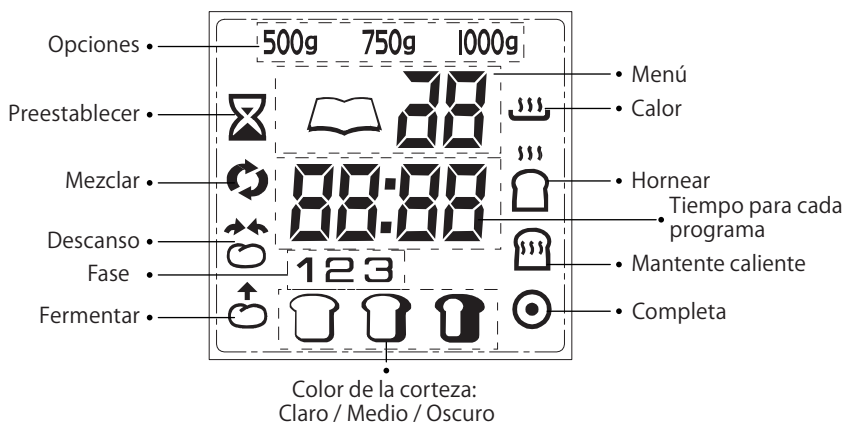
1. Compruebe si el voltaje de la toma de pared coincide con el voltaje que se muestra en la placa de identificación.
2. Este dispositivo no es adecuado para personas físicamente débiles, sensibles o mentalmente débiles, o personas que carecen de experiencia y no entienden este producto (incluidos los niños), a menos que hayan sido supervisados por personal de seguridad o informados sobre el método de uso correcto.
3. No toque la superficie caliente directamente, use guantes cuando saque el cubo de pan caliente y el pan caliente.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la máquina de hacer pan en agua u otros líquidos.
5. Después de su uso, desenchufe el enchufe de la toma de corriente. Antes de colocar, quitar piezas o limpiar el dispositivo, enfríelo.
6. No utilice el dispositivo después de que el cable de alimentación o el enchufe estén dañados o el dispositivo falle.
7. No encienda el dispositivo sin colocar correctamente el cubo de pan.
8. Apague el dispositivo antes de desenchufarlo.
9. Cuando la máquina esté funcionando, no toque ninguna de las partes móviles o giratorias de la máquina.
10. Limpiar con cuidado el interior de la panificadora. No raye ni dañe el tubo del elemento calefactor.

## Estructura del Producto

### Partes



### Pantalla LCD



## Consejos

### Antes del primer uso

1. Lave y seque el cubo de pan y la paleta mezcladora.

**Nota:** No use utensilios de metal en el cubo de pan, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

2. Antes de comenzar a hacer pan, confirme si la harina es la indicada en la receta y verifique la fecha de caducidad y el tiempo de almacenamiento de la levadura, lo que afectará el efecto final del pan.

3. La máquina de pan puede moverse durante el funcionamiento. Para evitar que se caiga, colóquelo en el centro de la mesa, lejos de los bordes.

4. Compruebe si hay piezas faltantes o dañadas.

5. Ponga la máquina de pan en el modo "Bake" y déjela funcionar durante unos 10 minutos, luego déjela enfriar y limpie las partes nuevamente.

6. El aparato puede emitir humo u olor cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso.

7. No bloquee las rejillas de ventilación detrás del dispositivo y asegúrese de que esté bien ventilado.

8. Si la energía se corta inesperadamente pero se restablece dentro de los 10 minutos, incluso si no se presiona el botón START/PAUSE/STOP, el programa configurado continuará automáticamente.

Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, la operación no continuará y la configuración del programa se restablecerá a la configuración predeterminada.

#### **Nota:**

Si la masa ha entrado en la etapa de fermentación, una vez cortada la energía, para asegurar el sabor, deseche los ingredientes en el cubo de pan y use nuevos ingredientes. Si la masa aún no ha entrado en la etapa de fermentación, puede continuar el proceso.

9. Si la máquina muestra "HHH", esta advertencia significa que la temperatura en el cubo de pan es demasiado alta. Presione el botón START/PAUSE/STOP para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación, abra la cubierta superior, deje que la máquina se enfríe por completo durante 10-20 minutos y luego reinicie.

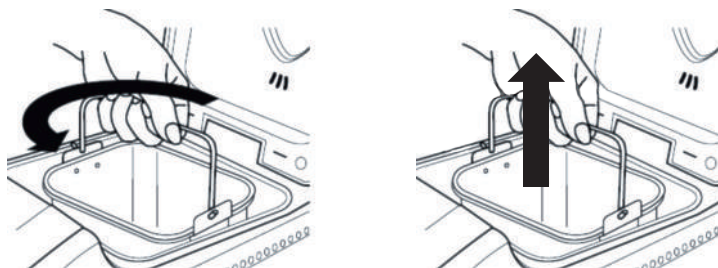
10. Si la máquina muestra "EEO", esta advertencia significa que el sensor de temperatura se ha desconectado. Presione el botón START / PAUSE / STOP para detener el programa y desenchufe el cable de alimentación. Luego comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente para obtener ayuda.

11. No utilice productos lácteos con la función de cita.

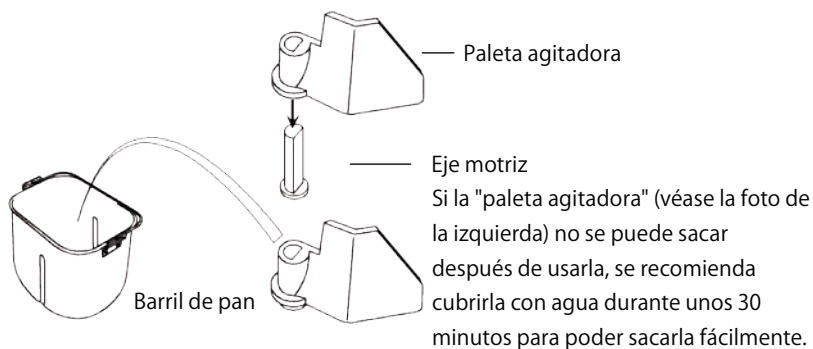
12. Si necesita agregar frutas secas, retire la caja de frutas secas de la tapa superior de la máquina, cargue las frutas secas (como nueces y pasas) y vuelva a instalar el seco caja de frutas La máquina (menú 1-7, 13 y 15) rociará frutas secas automáticamente cuando se ejecute el programa. La máquina emitirá 3 chasquidos debido a la apertura mecánica predeterminada de la caja de frutas, independientemente de si se ha colocado fruta dentro. es normal y no afecta el uso.

## Pasos de Operación

1. Sostenga la manija del barril de pan, gire el barril de pan en sentido antihorario y extráigalo.



2. Instale la paleta agitadora en el eje motriz dentro del barril de pan.

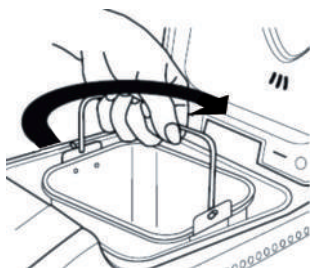


3. Antes de comenzar, mida todos los componentes por adelantado, incluidas las frutas (nueces, pasas, etc.).

4. Añada los ingredientes al barril de pan según la secuencia enumerada en la receta, es decir, añada primero el líquido, el azúcar y la sal, luego la harina y finalmente la levadura. Atención: Haga una pequeña indentación con sus dedos en la parte superior de la harina y luego añada la levadura a la indentación, asegurándose de que la levadura no entre en contacto con la sal ni el líquido.

5. Coloque el barril de pan en la máquina de pan y gírelo en sentido horario para fijarlo firmemente en la posición adecuada, luego cierre la cubierta.

**Atención:** El barril de pan debe estar bloqueado en su lugar para su funcionamiento normal.



6. Conecte la alimentación del dispositivo, se escuchará un pitido y la pantalla LCD mostrará el programa por defecto 1, el peso "750g" y el color de horneado "MEDIUM ☐".

7. Gire la perilla MENU / COLOR / WEIGHT para seleccionar el programa deseado, y pulse la perilla para confirmarlo.

8. Luego gire la perilla MENU / COLOR / WEIGHT al color de horneado que desea: claro, medio u oscuro (no se puede ajustar el color de horneado en los programas 8-9 y 11-12), y pulse la perilla para confirmarlo.

9. Después, gire la perilla MENU / COLOR / WEIGHT al peso deseado: 500g, 750g o 1000g, y pulse la perilla para confirmarlo (no se puede configurar WEIGHT en los programas 8-15).

10. En caso de necesitar la función de programado, pulse el botón DELAY y gire la perilla TIME para ajustar el tiempo programado, que incluye el tiempo de ejecución del programa (por ejemplo, la ejecución del programa dura 3 horas y usted ha programado 15 horas, esto indica que el programa comenzará después de 12 horas).

**Atención:** No aplique esta función al utilizar productos lácteos, huevos, etc., puede omitir este paso si desea que la máquina de pan comience a funcionar inmediatamente.

11. Pulse el botón START / PAUSE / STOP para iniciar el programa (":" entre el tiempo operativo parpadeará continuamente), la máquina de pan emitirá un pitido y la paleta agitadora comenzará a agitar sus ingredientes alimentarios. Si la función de programado está activada, la paleta agitadora no agitará los ingredientes antes de que comience el programa configurado.

**Atención:** Durante la ejecución del programa, vuelva a pulsar el botón START / PAUSE / STOP y el programa cambiará al estado de pausa (en dicho estado, la abertura del botón START / PAUSE / STOP parpadeará). Si no se opera en 3 minutos, el programa seguirá funcionando hasta que termine el programa configurado.

Mantenga pulsado el botón START / PAUSE / STOP durante 3 segundos, se escuchará un pitido y la pantalla LCD mostrará el programa por defecto 1, lo que significa que el programa se ha apagado.

12. Finalizado el programa de horneado, se escucharán pitidos, la máquina entrará en la configuración "mantenimiento térmico" durante una hora y la pantalla mostrará "0:00 and ☐". Tras la configuración "mantenimiento térmico", "●" se mostrará en la pantalla. Si desea finalizar esta configuración con antelación, puede pulsar el botón START /

PAUSE / STOP durante 3 segundos.

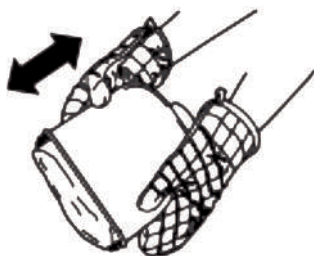
Aviso: Si no necesita la configuración de mantenimiento térmico, puede sacar el pan inmediatamente después de que termine el programa de horneado para evitar que la corteza de pan se vuelva negra.

**13.** Desenchufe el cable de alimentación y use guantes para abrir la cubierta.

**14.** Antes de sacar el pan, deje que el barril de pan se refrigere un poco. Use guantes para sostener la manija del barril de pan y luego gírela cuidadosamente en sentido antihorario para desbloquear y levantar el barril de pan desde la máquina.

Atención: ¡El barril de pan y el pan pueden estar muy calientes! ¡Debe tener cuidado al manipularlos!

**15.** Use guantes para voltear el barril de pan (doblando el manija del barril de pan hacia abajo), luego agítelo suavemente hasta que el pan se caiga y separe los lados del pan ligeramente desde el barril de pan utilizando una espátula antiadherente.



**16.** Antes de cortar el pan, déjelo refrigerar durante aprox. 20 minutos. Se recomienda cortar el pan con un cortador eléctrico o un cortador dentado, pero es mejor no utilizar un cuchillo de fruta ni un cuchillo de cocina, de lo contrario, el pan se puede deformar.

**17.** Si la paleta agitadora todavía queda atrapada en el pan, palanquéela suavemente a través de una espátula u otros pequeños utensilios. Como el pan está muy caliente, no saque la paleta agitadora directamente con su mano.

**Atención:** A temperatura ambiente, puede colocar el pan restante en una bolsa de plástico sellada para almacenarlo durante un máximo de 3 días.

Para un almacenamiento prolongado, coloque la bolsa de plástico sellada en una nevera, así el pan podrá ser guardado hasta 10 días.

# Guía de Funcionamiento

ES

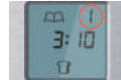
## PANTALLA DE ARRANQUE



### 1 ¿Cómo elegir un número de "MENÚ"?



Gire el mando hasta el menú de selección nº.



El número parpadea. (Total 15 opciones)

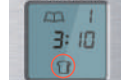


Pulse el mando para confirmar el ajuste

### 2 ¿Cómo elegir una corteza "COLOR"?



Gire el mando para elegir el color de la corteza.



El icono parpadea. (Tres colores: claro, medio y oscuro)



Pulse el mando para confirmar el ajuste.

### 3 ¿Cómo elegir el "WEIGHT"?



Gire el mando para elegir el peso.

Los menús 9, 12, 13, 14 no se pueden utilizar para retrasar el tiempo.



El peso es intermitente. (Total tres pesos: 500g,750g,1000g)



Pulse el botón para iniciar la cocción. Si necesita retrasar la cocción, pulse "DELAY" en lugar de "START".

### 4 Cómo retrasar la cocción?



Pulse el botón para retrasar la cocción.



Gire el mando para elegir el tiempo de retardo. (la mayoría de retraso total de 15 horas, incluye hacer pan tiempo)



Pulse el botón para iniciar el temporizador.

## ¿Cómo restablecer el programa de pan cuando se cocina o se ha seleccionado un programa?



Pulse el botón durante 3 segundos Volver a la pantalla de arranque para reiniciar el programa.

### Atención:

- 1 El color de la corteza no se puede ajustar en los programas 8-9 y 11-12;
- 2 El peso no se puede ajustar en los programas 8-15.
- 3 El orden del programa es 1 "MENU" 2 "COLOR" 3 "WEIGHT", no se puede saltar.



# Introducción de Ingredientes

## 1. Harina de Pan

La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan y se recomienda en la mayoría de las recetas de pan de levadura. Tiene un alto contenido en gluten, lo que puede evitar que el pan se colapse cuando aumenta su tamaño. La harina varía de una región a otra. El contenido de gluten es superior al de la harina común, por lo que se puede utilizar para hacer pan de gran tamaño y mayor fibra interna.

## 2. Harina para todo uso (harina para todo uso)

La harina para todo uso se refiere a la harina común con un contenido de proteína de aproximadamente el 11%. La harina para todo uso es adecuada para preparar alimentos de trigo cocidos en China, como fideos, bollos al vapor y albóndigas.

## 3. Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se muele a partir de granos de trigo integral. Los panes hechos con harina de trigo integral o parte de ella tienen un mayor contenido de fibra y nutrientes. La harina de trigo integral es más pesada, por lo que el pan puede ser más pequeño y tener una textura más pesada.

Contiene cascarilla de trigo y gluten. Muchas recetas suelen combinar harina integral con harina de pan para lograr los mejores resultados.

## 4. Harina de triticales

La harina de triticales también se llama "harina de centeno", es una harina con alto contenido de fibra, similar a la harina de trigo integral. Para que crezca más grande después de la fermentación, debe usarse con una alta proporción de harina de pan.

## 5. Harina levadura

La harina con levadura contiene fermento en polvo, especialmente para hacer pasteles. No mezcle la harina con levadura.

## 6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se muelen a partir de harina de maíz y avena, respectivamente. Son ingredientes aditivos para hacer pan grueso para realzar el sabor y la textura.

**Atención:** El volumen de una taza de harina puede variar con la calidad de la harina (grosor), por favor utilice el gramaje como referencia durante la operación real.

## 7. Azúcar

El azúcar es un elemento muy importante en la fermentación del pan. Se suele utilizar

azúcar blanca. Sin embargo, en algunas recetas también se puede requerir azúcar morena, azúcar en polvo o algodón de azúcar.

## 8. Levadura

La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina. Una vez completado el proceso de fermentación, la levadura produce dióxido de carbono, que expande el pan y ablanda las fibras de su interior. Su aparición depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de la cocina.

**Añada más o menos levadura en función de la temperatura ambiente.**

**La levadura debe guardarse en el frigorífico para que se mantenga fresca.**

1 cucharada = 15 ml

1 cucharadita = 5 ml

Antes de usar, verifique la fecha de vencimiento y el tiempo de almacenamiento de la levadura. Vuelva a colocarlo en el refrigerador inmediatamente después de cada uso, de lo contrario la levadura se echará a perder y la fermentación fallará.

Consejo: para comprobar si la levadura está fresca y activa:

- (1) Vierta 1 taza (237ml) de agua tibia (45-50 °C) en la taza medidora.
- (2) Agregue 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanca a la taza y revuelva, luego agregue 1 cucharada (15 ml) de levadura al agua.
- (3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No molestes el agua.
- (4) La levadura activa fresca comenzará a burbujear o "crecer". Si no, la levadura está muerta o inactiva.

## 9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor y el color de la piel del pan. También se utiliza para inhibir la actividad de las levaduras. No uses demasiada sal en tu receta. Pero el pan sería más grande sin sal.

## 10. Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, haciendo que el pan sea más nutritivo y más grande, los huevos deben mezclarse con otros ingredientes líquidos.

## 11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa ablandará el pan y prolongará su vida útil. Derrita o corte la mantequilla en trozos pequeños antes de agregarla al líquido.

## 12. Polvo de hornear

El polvo de hornear se utiliza para fermentar panes y pasteles ultrarrápidos, puede generar aire y formar burbujas para suavizar la textura del pan.

### 13. Bicarbonato de sodio

Similar al polvo de hornear, también se puede usar en combinación con el polvo de hornear.

### 14. Agua y otros líquidos (siempre agregue primero)

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. En términos generales, el agua a temperatura ambiente debe estar entre 20 °C -25 °C. Algunas recetas pueden requerir leche u otros líquidos para realzar el sabor del pan.

## Medición de la Composición

**Aviso:** Uno de los pasos más importantes para hacer pan de calidad es medir correctamente los componentes. Mida cada componente con cuidado y añádalos según la secuencia especificada en la receta.

Se recomienda encarecidamente obtener una cantidad exacta con una taza medidora o una cuchara dosificadora, de lo contrario, los resultados de producción se verán gravemente afectados.

#### Secuencia de añadir

Siempre añada los componentes según la secuencia dada en la receta.

**Primero:** Componentes líquidos.

**Segundo:** Componentes secos.

**Finalmente:** Levadura.

**Atención:** Sólo puede colocar la levadura sobre la harina seca, sin que entre en contacto con el líquido o la sal.

#### 1. Medición de componentes líquidos

Con respecto al agua, leche fresca u otros líquidos, deberá utilizar una taza medidora con marca clara y boquilla para medir. Al medir el aceite comestible u otros componentes, limpie la taza medidora por completo sin añadir ningún otro componente.

#### 2. Medición de componentes secos

Vierta la harina y otros componentes secos en una taza medidora para su medición. Nunca mida los componentes recogiéndolos directamente del recipiente con una taza medidora, ya que esto puede añadir una cucharada sobra de peso adicional. No golpee ligeramente la parte inferior de la taza medidora ni presione los componentes hacia abajo.

**Aviso:** Previo a la medición, primero agite la harina para que se airee. Al medir una pequeña cantidad de componentes secos (tales como sal o azúcar), adopte una cuchara dosificadora para garantizar su nivel.

## Limpieza y Mantenimiento

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable de alimentación, enchufe ningún líquido.

Deje que la máquina para hacer pan se enfríe completamente antes de limpiarla.

**1. Limpie la paleta mezcladora:** Si es difícil quitar la paleta mezcladora del pan, agregue agua al fondo del balde de pan y déjelo en remojo hasta por 1 hora. Limpie las cuchillas con cuidado con un paño de algodón húmedo. El cubo de pan y la paleta para revolver se pueden lavar a máquina.

**2. Limpie la cubeta para pan:** gírela en sentido antihorario para quitarla y luego levante la manija. Para proteger el revestimiento antiadherente, limpie el interior y el exterior de la sartén con un paño húmedo y no utilice agentes cortantes o abrasivos. Los cubos de pan deben secarse completamente antes de la instalación.

**Nota:** La cubeta para pan y la paleta mezcladora se pueden lavar en un lavavajillas. El exterior de la cubeta para pan y la base pueden desteñirse. Esto es normal.

**3. Limpie la tapa exterior y superior:** limpie la tapa, el exterior, la sala de horneado y la ventana de visualización con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que esto reducirá el alto acabado de la superficie. No limpie el dispositivo sumergiéndolo en agua.

**Nota:** No se recomienda quitar la tapa para limpiarla.

**4.** Antes de guardar la máquina para hacer pan, asegúrese de que esté completamente fría, limpia, seca y que la tapa esté cerrada.

## Solución de Problemas

Nº	Problema	Análisis de Causas	Solución
1	Sale humo o hay olor a quemado	La harina u otros componentes derraman a la cámara de horneado	Deje de operar para que se refrigere por completo. Elimine el exceso de harina, etc. en la cámara de horneado con toallitas de papel.
2	Se puede escuchar el giro del motor, pero no se agita la masa	El barril de pan o la paleta agitadora no está bien colocado La masa es demasiado grande	Asegúrese de que la paleta agitadora esté totalmente fijada en el eje. Garantice una medición exacta de los componentes de la receta.
3	Se muestra "H:HH" en la máquina de pan después de pulsar el botón START / PAUSE / STOP	La máquina de pan tiene una temperatura interna demasiado alta	Desenchufe el enchufe de alimentación, abra la cubierta y luego retire el barril de pan. Antes de reanudar el trabajo, deje que se refrigere durante 15-30 minutos.

Nº	Problema	Análisis de Causas	Solución
4	Hay niebla o agua condensada en el vidrio visual	Se puede producir durante la mezcla o la expansión	Desaparece el agua condensada generalmente en el proceso de horneado. Deberá limpiar el vidrio por completo entre dos ejecuciones del programa.
5	La paleta agitadora queda atrapada en el pan	La corteza es muy gruesa; La configuración de corteza oscura es seleccionada	Después de que se refrigere el pan, retire la paleta agitadora con una espátula. Reduzca el tiempo de horneado de manera adecuada.
6	La masa no está totalmente mezclada; la harina y otros ingredientes están apilados a un lado de la olla; Hay harina mezclada en la capa superficial del pan	El barril de pan o la paleta agitadora no está instalado correctamente Hay demasiados ingredientes La masa sin gluten está generalmente muy húmeda, por lo que necesita una espátula de caucho para raspar los lados	Asegúrese de fijar el barril de pan firmemente en el equipo y fijar la paleta agitadora sólidamente en el eje. Asegúrese de medir los ingredientes correctamente y añadirlos en la secuencia correcta. Tras el horneado y la refrigeración, puede quitar la harina excesiva desde el pan. Añada agua, una cucharada sopera a la vez, hasta que la masa se vuelva en forma esférica.
7	El pan tiene un volumen de fermentación demasiado grande, por lo que se encuentra contra la cubierta superior	Los ingredientes no se miden correctamente (hay un exceso de levadura o harina) La paleta agitadora no está instalada correctamente Se le olvida añadir la sal	Mida todos los ingredientes con precisión, y asegúrese de haber añadido el azúcar y la sal. Intente reducir la levadura en 1/4 de cucharadita (1,2 ml). Inspeccione la instalación de la paleta agitadora.
8	El pan tiene un volumen de fermentación demasiado pequeño o no se fermenta	Los ingredientes no se miden correctamente o la levadura está inactiva; Se abrió la cubierta durante la producción	Mida todos los ingredientes con precisión. Inspeccione la fecha de validez de la levadura. El líquido debe estar a temperatura ambiente.
9	Finalizada la fermentación, la masa se hornea y se colapsa en el medio	La masa se fermenta demasiado rápido Hay demasiada levadura o agua Un programa incorrecto es seleccionado	No abra la cubierta durante la ejecución del programa. Seleccione un color de corteza más oscuro.
10	El color de la corteza es demasiado claro	Se abrió la cubierta durante la producción	No abra la cubierta durante el horneado. Seleccione una opción de color de corteza más oscuro.
11	El color de la corteza es demasiado oscuro	Hay demasiado azúcar en la receta	Reduzca un poco la cantidad de azúcar. Seleccione una opción de color de corteza más claro.

Nº	Problema	Análisis de Causas	Solución
12	Los palitos de pan están inclinados	Hay demasiada levadura o agua Previo a la fermentación y el horneado, la paleta agitadora empuja la masa a un lado	Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la cantidad de levadura o agua. Algunos panes pueden estar en forma irregular, sobre todo, los hechos de harina integral.
13	Diferentes tipos de pan se hacen en distintas formas	Varía por tipo de pan	El pan integral o el pan multicereales es más denso que el pan blanco normal y puede ser más corto que el pan normal.
14	La parte inferior es hueca o porosa	La masa está demasiado húmeda; hay demasiada levadura pero ninguna sal La temperatura del agua es demasiado alta	Mida todos los ingredientes con precisión. Reduzca un poco la cantidad de levadura o agua. Inspeccione la cantidad de sal. Utilice el agua a temperatura ambiente.
15	La masa no está bien horneada o se encuentra pegajosa	Se añadió demasiada agua Existe error al seleccionar el programa	Reduzca la cantidad de líquido y mida todos los ingredientes con precisión. Inspeccione el programa de la receta.
16	El pan se rompe al cortarlo	El pan está demasiado caliente	Antes de cortar el pan, déjelo refrigerar durante 15-30 minutos.
17	El pan pesa mucho, con una estructura densa	Se añadió demasiada harina La cantidad de agua no es suficiente	Intente reducir la cantidad de harina y aumentar la cantidad de agua. El pan integral tiene una estructura más densa.
18	La parte inferior del barril de pan se vuelve negra o la pintura se desprende	Se lavó en el lavavajillas	Como no hay revestimiento en el exterior del barril de pan, aparecerá dicho fenómeno cuando se rasca, pero no afectará la función y el uso del barril de pan.

## Servicio Postventa y Garantía

Ofrecemos 2 años de garantía gratuita para todos los compradores (desde la fecha de compra), durante este período, si el producto encuentra algún problema funcional o de calidad, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio posventa, le ayudaremos dentro de las 24 horas.

Correo electrónico posventa: [support@involly.com](mailto:support@involly.com)

## Menú del Programa



ES

### 1. Pan Básico (adecuado para función de caja de fruta)

Para pan blanco y mezclado, consiste principalmente en harina de pan básica.

	Orden	Peso del Pan	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
<b>Pan Básico</b>	1	Agua	300 ml	240 ml	180 ml	unos 35-40°C
	2	Sal	1 1/2 cucharitas	1 cucharita	1/2 cucharita	poner en la esquina
	3	Azúcar	3 cucharadas	2 1/2 cucharadas	2 cucharadas	poner en la esquina
	4	Aceite	4 cucharadas (60 g)	3 cucharadas (45 g)	2 cucharadas (30 g)	
	5	harina de pan	3 1/2 tazas (500g)	2 3/4 tazas (400g)	2 1/4 tazas (300g)	
	6	levadura de panificadora	1 cucharita	1 cucharita	1/2 cucharita	no tocar con líquido o sal

**CONSEJOS:** La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina y produce dióxido de carbono, un producto de la fermentación. Ese gas es el que hace que la masa se expanda durante el proceso de fermentación. Este proceso depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de tu cocina. Añade la levadura más o menos según la temperatura ambiente.



## 2. Pan Francés (adecuado para función de caja de fruta)

Pan ligero hecho de harina fina. Por lo general, el pan es esponjoso, crujiente. Esto no se aplica a las recetas para hornear que requieren mantequilla, margarina o leche.

Pan Francés	Orden	Peso del Pan	1000 g/2.2lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
	1	Agua	300 ml	230 ml	160 ml	unos 35-40°C
	2	Sal	2 cucharitas	1 1/2 cucharita	1 cucharitas	poner en la esquina
	3	Azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas	poner en la esquina
	4	Aceite	2 cucharadas (30 g)	1 1/2 cucharadas (22g)	1 1/4 cucharadas (19 g)	
	5	harina de pan	3 1/2 tazas (500g)	2 3/4 tazas (400g)	2 1/4 tazas (300g)	
	6	levadura de panificadora	1 cucharita	1 cucharita	1/2 cucharita	no tocar con líquido o sal

**CONSEJOS:** La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina y produce dióxido de carbono, un producto de la fermentación. Ese gas es el que hace que la masa se expanda durante el proceso de fermentación. Este proceso depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de tu cocina. Añade la levadura más o menos según la temperatura ambiente.





### 3. Pan de Trigo Integral (adecuado para función de caja de fruta)

Se usa para hornear pan que contiene mucho trigo integral. Esta configuración tiene un tiempo de precalentamiento más largo, por lo que el grano absorbe agua y se expande. No se recomienda el uso de funciones de retardo porque produce resultados deficientes. El trigo integral generalmente produce conchas crujientes y gruesas.

	Orden	Peso del Pan	1000 g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
<b>Pan de Trigo Integral</b>	1	Agua	300 ml	240ml	180ml	unos 35-40°C
	2	Sal	1 cucharita	1 cucharita	1/2 cucharita	poner en la esquina
	3	Azúcar	3 cucharadas	2 1/2 cucharadas	2 cucharadas	poner en la esquina
	4	Aceite	3 cucharadas (45 g)	2 1/2 cucharadas (37.5g)	2 cucharadas (30 g)	
	5	Harina con alto contenido de gluten	1 3/4 tazas (200g)	1 1/2 tazas (160g)	1 1/4 tazas (120g)	
	6	Harina de trigo integral	1 3/4 tazas (300g)	1 1/2 tazas (240g)	1 taza (180g)	
	7	Levadura instantánea	2 cucharitas	2 cucharitas	1 1/2 cucharitas	no tocar con líquido o sal

**CONSEJOS:** La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina y produce dióxido de carbono, un producto de la fermentación. Ese gas es el que hace que la masa se expanda durante el proceso de fermentación. Este proceso depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de tu cocina. Añade la levadura más o menos según la temperatura ambiente.



#### 4. Pan Rápido (adecuado para función de caja de fruta)

El tiempo de amasado, lechado y horneado es más corto que el pan básico, pero más largo que el pan ultrarrápido. El tejido interior del pan es más denso.

Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activa con la humedad y el calor. Para panes perfectos y rápidos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde para pan; ingredientes secos en la parte superior, durante la mezcla inicial de masas de pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas de la sartén, puede ser necesario ayudar a mezclar a máquina para evitar grumos de harina. Si es así, use una espátula de goma.

	Orden	Peso del Pan	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
<b>Pan Rápido</b>	1	Agua	300 ml	240ml	180ml	unos 35-40°C
	2	Sal	1 1/2 cucharitas	1 cucharita	1/2 cucharita	poner en la esquina
	3	Azúcar	3 cucharadas	2 1/2 cucharadas	2 cucharadas	poner en la esquina
	4	Aceite	4 cucharadas (60g)	3 cucharadas (45g)	2 1/2 cucharadas (37.5g)	
	5	harina de pan	3 1/2 tazas (500g)	2 3/4 tazas (400g)	2 1/4 tazas (300g)	
	6	levadura de panificadora	2 1/2 cucharitas	2 cucharitas	2 cucharitas	no tocar con líquido o sal

**CONSEJOS:** La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina y produce dióxido de carbono, un producto de la fermentación. Ese gas es el que hace que la masa se expanda durante el proceso de fermentación. Este proceso depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de tu cocina. Añade la levadura más o menos según la temperatura ambiente.



### 5. Pan Dulce (adecuado para función de caja de fruta)

El ajuste del pan dulce significa que el pan horneado contiene una gran cantidad de azúcar, grasa y proteína, todo lo cual tiende a aumentar el pardeamiento. Debido a la fase ascendente más larga, el pan será liviano y ventilado.

Pan Dulce	Orden	Peso del Pan	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1 lb	Nota
	1	Agua	300ml	240ml	160ml	unos 35-40°C
	2	Sal	1 cucharitas	1 cucharita	3/4 taza	poner en la esquina
	3	Azúcar	3/8 taza	1/3 taza	1/5 taza	poner en la esquina
	4	Aceite	5 cucharadas (75 g)	3 cucharadas (45 g)	2 1/2 cucharadas (37.5 g)	
	5	harina de pan	3 1/2 tazas (500g)	2 3/4 tazas (400g)	2 1/4 tazas (300g)	
	6	leche en polvo	2 cucharadas (30g)	1 1/2 cucharadas (22.5g)	1 cucharadas (15 g)	
	7	levadura de panificadora	1 cucharita	1 cucharita	4/5 cucharita	no tocar con líquido o sal

**CONSEJOS:** La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina y produce dióxido de carbono, un producto de la fermentación. Ese gas es el que hace que la masa se expanda durante el proceso de fermentación. Este proceso depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de tu cocina. Añade la levadura más o menos según la temperatura ambiente.



## 6. Pan Sándwich (adecuado para función de caja de fruta)

Hacer pan sándwich Tiene una textura áspera y sabe más desagradable que el pan ordinario.

Pan Sándwich	Orden	Peso del Pan	1000 g/2.2 lb	750 g/1.5 lb	500g/1 lb	Nota
	1	Agua	300ml	240ml	160ml	unos 35-40°C
	2	Sal	1 cucharita	1 cucharita	3/4 cucharita	
	3	Azúcar	3 cucharadas	2 1/2 cucharadas	2 cucharadas	poner en la esquina
	4	Aceite	3 cucharadas (45g)	2 1/2 cucharadas (37.5g)	2 1/4 tazas (300g)	poner en la esquina
	5	harina de pan	3 1/2 tazas (500g)	2 3/4 tazas (400g)	2 1/2 cucharadas (37.5g)	
	6	Leche en polvo	2 cucharadas (30 g)	1 1/2 cucharadas (22.5 g)	1 cucharadas (15 g)	
	7	levadura de panificadora	4/5 cucharita	4/5 cucharita	1/2 cucharita	En harina seca, no toque ningún líquido.

**CONSEJOS:** La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina y produce dióxido de carbono, un producto de la fermentación. Ese gas es el que hace que la masa se expanda durante el proceso de fermentación. Este proceso depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de tu cocina. Añade la levadura más o menos según la temperatura ambiente.





## 7. Pan sin Gluten (adecuado para función de caja de fruta)

Porque el pan no tiene harina de gluten y mezcla de horneado. La harina sin gluten tarda más en absorber el líquido y tiene diferentes características de aumento.

Pan sin Gluten	Orden	Peso del Pan	1000 g/2.2 lb	750 g/1.6 lb	500 g/1 lb	Nota
	1	Agua	300 ml	240 ml	180 ml	unos 35-40°C
	2	Sal	1 1/2 cucharita	1 cucharita	3/4 cucharita	poner en la esquina
	3	Azúcar	3 1/2 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas	poner en la esquina
	4	Aceite	3 cucharadas (45g)	2 1/2 cucharadas (37.5g)	2 cucharadas (30g)	
	5	Harina Sin Gluten	2 tazas (280g)	1 1/2 tazas (200g)	1 taza (130g)	
	6	Harina de maíz	2 tazas (280g)	1 1/2 tazas (200g)	1 taza (130g)	
	7	levadura de panificadora	1 1/2 cucharitas	1 1/5 cucharitas	1 cucharita	no tocar con líquido o sal

**CONSEJOS:** La levadura es un organismo vivo que se alimenta de los azúcares de la harina y produce dióxido de carbono, un producto de la fermentación. Ese gas es el que hace que la masa se expanda durante el proceso de fermentación. Este proceso depende de varios factores: la frescura de la levadura, la humedad y el calor. Por ejemplo, la temperatura de tu cocina. Añade la levadura más o menos según la temperatura ambiente.



## 8. Mezcla

Use una función de mezcla especial para hacer pasta.

<b>Mezcla</b>	1	Agua	330ml	Nota
	2	Sal	1 cucharita	poner en la esquina
	3	Aceite	3 cucharadas (45g)	
	4	Harina	4 tazas (560 g)	



## 9. Yogurt

Ponte de pie y haz yogur.

Yogurt	1	Leche	1000 ml
	2	bacterias de ácido láctico	100 ml



## 10. Postre

Amasar y hornear los alimentos con más grasas y proteínas.

<b>Postre</b>	1	Huevo	2 pcs
	2	Leche	1 taza
	3	Arroz cocido	1 1/2 tazas
	4	Azúcar	1/2 taza
	5	Pasas de uva	1/2 taza





## 11. Masa

Este proyecto prepara masa de levadura para pan, cáscara de pizza, etc. Y hornea en un horno tradicional. Este programa no está horneado.

<b>Masa</b>	1	Agua	330 ml	Nota
	2	Sal	1 cucharita	poner en la esquina
	3	Aceite	3 cucharadas (45g)	
	4	Harina	4 tazas (560 g)	
	5	Levadura instantánea	1/2 cucharada	no tocar con líquido o sal



## 12. Mermelada

Use esta configuración de fruta fresca y mermelada de naranja. No aumente la cantidad ni permita que la receta hierva en una sartén de pan hasta la sala de hornear. Si esto sucede, detenga la máquina de inmediato y retire cuidadosamente la bandeja de pan. Permita que se enfríe un poco, limpie a fondo.

Mermelada	1	Pulpa	3 tazas	Revuelva hasta blando, puede poner un poco de agua o no.
	2	Almidón	1/2 taza	
	3	Azúcar	1 taza	Alcanzar el gusto



### 13. Pastel (adecuado para función de caja de fruta)

Frotar, subir y hornear ocurre, pero con soda o polvo de hornear.

Pastel	1	Aceite	1 cucharada	Cubra el aceite con todas las panes de pan
	2	Huevo	4 pcs/200g	
	3	Azúcar	150g	poner en la esquina
	4	Agua	50ml	
	5	Harina para pastel	450g	
	6	levadura de panificadora	2 cucharitas	En harina seca, no tocar con líquido o sal

### 14. Hornear

Debido a que el pan es demasiado ligero o incompleto, se necesita pan extra para hornear.

En este programa, no amasar ni subir.

Hornear	1	Tiempo por defecto: 00:30 Ajuste la temperatura de horneado girando el botón MENU/COLOR/WEIGHT: 105°C/221°F (claro); 115°C/239°F (medio); 125°C/257°F (oscuro); por defecto 115°C/239°F.		
---------	---	---	--	--

## 15. Pan Casero (adecuado para función de caja de fruta)

Gire la perilla de MENU/COLOR/WEIGHT, seleccione el menú 15 para usar esta configuración y realizar el ciclo.

Puede personalizar el tiempo en cada fase para amasar, levar, hornear y mantener caliente ... en cada paso. El rango de tiempo de cada programado está en horario.

<b>Pan Casero</b>	1	Gire la perilla de MENU/COLOR/WEIGHT al menú hecho en casa. En este menú, los usuarios pueden establecer la hora de cada proceso. Amasar, fermentar, hornear. Adecuado para pan de bricolaje
-------------------	---	--

### Programas Caseros

Configuración del programa	Hora predeterminada (minutos)	Tiempo ajustable (Minutos)
Mezclar 1	15	0-30
Descanso 1	3	0-30
Mezclar 2	20	0-20
Descanso2	10	0-30
Mezclar 3	0	0-25
Fermentar 1	42	0-60
Fermentar 2	40	0-60
Fermentar 3	0	0-60
Hornear	50	0-80
	Tres colores de corteza	Luz/medio/oscurο
Mantener el calor	60	0-60

**Nota:** Almacene pan casero

El pan recién horneado se come mejor lo antes posible. El pan restante se almacena en una bolsa de plástico sellada, hasta tres días a temperatura ambiente. Para el almacenamiento a largo plazo, coloque una bolsa de plástico sellada en el refrigerador por hasta 10 días.



Gire el mando hasta el menú de selección nº. "15" y "COLOR" del pan



Pulse el mando para elegir el método de cocción DIY loaf.



Gire el mando para elegir el tiempo de cocción del pan DIY. Total 10 etapas como arriba.

# CONTENUTI

1. Istruzioni di Sicurezza	83
2. Prodotto di Struttura	84
3. Suggerimenti Attenti	85
4. Passi Operativi	86
5. Ingrediente Introduzione	90
6. Misurazione della Composizione	92
7. Pulizia e Manutenzione	93
8. Risoluzione dei Problemi	93
9. Servizio Post-vendita e Garanzia	95
10. Menu del Programma	96

## Istruzioni di Sicurezza

IT

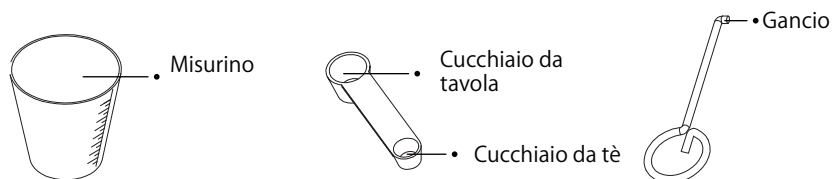
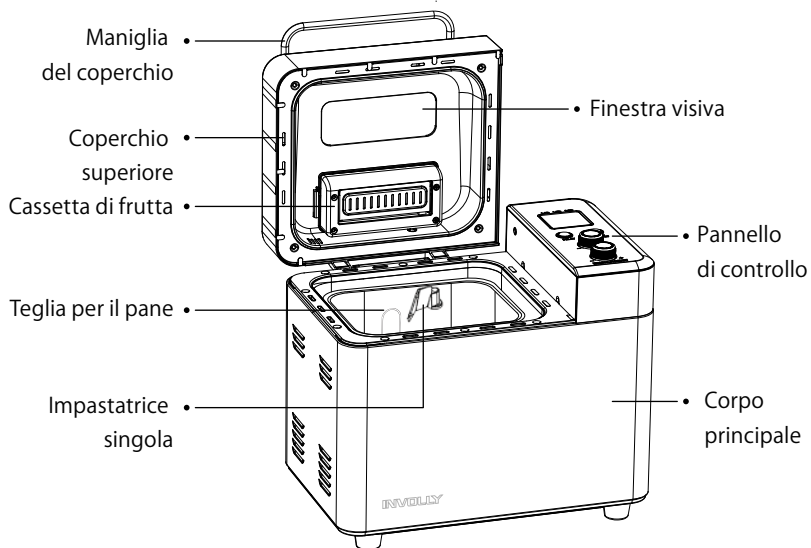


Prima di utilizzare la macchina, attenersi sempre alle seguenti precauzioni:

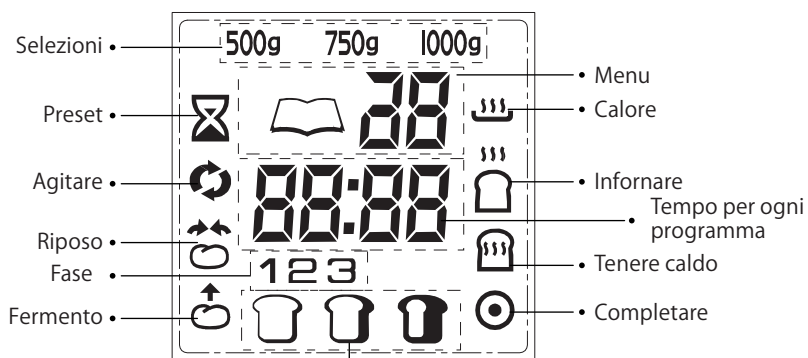
1. Controllare se la tensione della presa a muro corrisponde alla tensione indicata sulla targhetta.
2. Il dispositivo non è adatto a coloro che sono fisicamente deboli, sensibili o mentalmente deboli, o persone che non hanno esperienza e non comprendono questo prodotto (compresi i bambini), a meno che non siano stati supervisionati da personale protetto o informati del metodo di funzionamento corretto .
3. Non toccare direttamente la superficie calda, indossare guanti quando si estrae il secchio del pane caldo e il pane caldo.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la macchina per il pane in acqua o altri liquidi.
5. Dopo l'uso, scollegare la spina di alimentazione dalla presa. Prima di posizionare, rimuovere parti o pulire il dispositivo, raffreddare il dispositivo.
6. Non utilizzare il dispositivo dopo che il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o il dispositivo non funziona.
7. Non accendere il dispositivo senza aver posizionato correttamente il secchio del pane.
8. Spegnerne il dispositivo prima di scollegarlo.
9. Quando la macchina è in funzione, non toccare le parti mobili o rotanti della macchina.
10. Pulire accuratamente l'interno della macchina per il pane. Non graffiare o danneggiare il tubo dell'elemento riscaldante.

## Prodotto di Struttura

### Parti



### Schermo



Colore per la crosta:  
Chiaro / Medio / Scuro

## Suggerimenti Attenti

1. Lavare e asciugare il secchio del pane e la pala per impastare.

**Nota:** non utilizzare utensili di metallo nel secchio del pane, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

2. Prima di iniziare a fare il pane, verificare se la farina è quella indicata nella ricetta e controllare la data di scadenza e il tempo di conservazione del lievito, che influirà sull'effetto finale del pane.

3. La macchina per il pane potrebbe muoversi durante il funzionamento. Per evitare che cada, posizionarlo al centro del tavolo, lontano dai bordi.

4. Verificare la presenza di parti mancanti o danneggiate.

5. Impostare la macchina per il pane in modalità "Bake" e farla funzionare per circa 10 minuti, quindi lasciarla raffreddare e pulire di nuovo le parti.

6. L'apparecchio potrebbe emettere fumo o odori al primo utilizzo. Questo è normale e scomparirà dopo il primo o il secondo utilizzo.

7. Non bloccare le prese d'aria dietro il dispositivo e assicurarsi che sia ben ventilato.

8. Se l'alimentazione viene interrotta inaspettatamente ma ripristinata entro 10 minuti, anche se il pulsante START/PAUSE/STOP non viene premuto, il programma impostato continuerà automaticamente.

Se il tempo di interruzione supera i 10 minuti, l'operazione non continuerà e le impostazioni del programma verranno ripristinate alle impostazioni predefinite.

### Nota:

Se l'impasto è entrato nella fase di fermentazione, una volta tolta l'alimentazione, per garantire il gusto, gettare gli ingredienti nel secchiello del pane e utilizzare nuovi ingredienti. Se l'impasto non è ancora entrato nella fase di fermentazione, puoi continuare il processo.

9. Se la macchina visualizza "HHH", questo avviso significa che la temperatura nel secchio del pane è troppo alta. Premere il pulsante V per interrompere il programma, scollegare il cavo di alimentazione, aprire il coperchio superiore, lasciare raffreddare completamente la macchina per 10-20 minuti, quindi riavviare.

10. Se la macchina visualizza "EEO", questo avviso significa che il sensore di temperatura è stato scollegato. Premere il pulsante START/PAUSE/STOP per interrompere il programma e scollegare il cavo di alimentazione. Quindi contatta il nostro servizio clienti per assistenza.

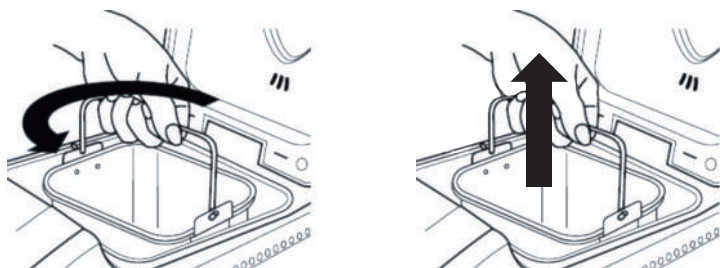
11. Non utilizzare prodotti lattiero-caseari con la funzione di appuntamento.

12. **Se è necessario aggiungere frutta secca, rimuovere la scatola della frutta secca dal coperchio superiore del; macchina, caricare la frutta secca (come noci e uvetta) e reinstallare la secca; cassetta della frutta. La macchina (menu 1-7, 13 e 15) cospargerà automaticamente la frutta secca quando il programma è in esecuzione. La macchina emetterà 3 clic a causa dell'apertura meccanica predefinita della cassetta della frutta, indipendentemente dal fatto che la frutta sia stata inserita all'interno. è normale e non pregiudica l'uso.**

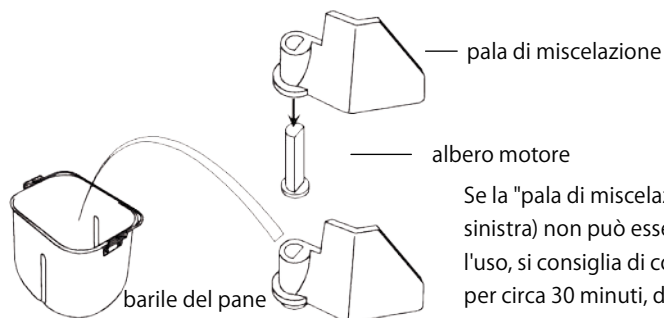


## Passi Operativi

1. Tenere la maniglia del secchio del pane, ruotare il secchio del pane in senso antiorario ed estrarlo.



2. Installare la paletta di miscelazione all'albero motore all'interno del secchio del pane.



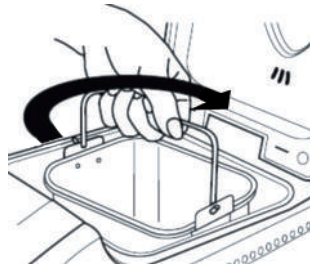
Se la "pala di miscelazione" (vedi foto a sinistra) non può essere estratta dopo l'uso, si consiglia di coprirla con acqua per circa 30 minuti, dopodiché la si potrà estrarre facilmente.

3. Prima di iniziare, si prega di misurare tutti gli ingredienti in anticipo.
4. Aggiungere gli ingredienti al secchio del pane nell'ordine elencato nella ricetta. Aggiungere prima il liquido, lo zucchero e il sale, poi la farina; aggiungere il lievito per ultimo.

**Nota:** usare le dita per fare una piccola rientranza nella parte superiore della farina prima di aggiungere il lievito nella rientranza. È necessario assicurarsi che il lievito non entri in contatto con il sale o il liquido.

5. Mettere il secchio del pane nella macchina del pane e fissarlo saldamente in posizione ruotandolo in senso orario e chiudere il coperchio.

**Nota:** Il secchio del pane deve essere bloccato in posizione per un corretto funzionamento.



**6.** Quando il dispositivo è collegata, si sentirà 1 bip e il display LCD sarà impostato sul programma 1, sul peso "750g" e sul colore di cottura "MEDIUM ☐".

**7.** Ruotare la manopola MENU/COLOR/WEIGHT per selezionare il programma desiderato e premere la manopola per confermare.

**8.** Poi ruotare la manopola MENU/COLOR/WEIGHT sull'impostazione del colore di cottura desiderato: chiaro, medio o scuro (il colore di cottura non può essere regolato nei programmi 8-9, 11-12), e premere la manopola per confermare.

**9.** Poi ruotare la manopola MENU/COLOR/WEIGHT sull'impostazione del peso desiderato: 500g, 750g, 1000g e premere la manopola per confermare (WEIGHT non può essere impostato nel programma 8-15).

**10.** Se è richiesta la funzione di appuntamento, premere il pulsante DELAY. Ruotare la manopola TIME per regolare l'ora dell'appuntamento. L'orario dell'appuntamento include il tempo di esecuzione del programma (per esempio, se il tempo di esecuzione del programma è di 3 ore e si imposta un appuntamento per 15 ore, significa che il programma inizierà dopo 12 ore).



**Nota:** Non usare questa funzione quando si usano ingredienti come latticini, uova, ecc. Se si vuole che la macchina inizi a lavorare immediatamente, si può saltare questo passo.

**11.** Premere il pulsante START / PAUSE / STOP per avviare il programma (il ":" continuerà a lampeggiare tra i tempi di lavoro). La macchina del pane emetterà 1 bip e la pala di miscelazione inizierà a mescolare gli ingredienti. Se la funzione di prenotazione è attivata, la paletta di miscelazione non mescolerà gli ingredienti fino all'inizio del programma impostato.

**Nota:** Quando il pulsante START / PAUSE / STOP è premuto di nuovo mentre il programma è in esecuzione, il programma passerà allo stato di pausa (l'apertura del pulsante START / PAUSE / STOP lampeggerà nello stato di pausa), e se non viene fatto nulla per 3 minuti, il programma continuerà a lavorare fino a quando la procedura di configurazione è completata.

Premere a lungo il pulsante START / PAUSE / STOP per 3 secondi, si sentirà 1 bip e il programma predefinito del display LCD è 1, il che indica che il programma è stato spento.

**12.** Quando il processo di cottura è completo, si sentirà un bip e la macchina entrerà nell'impostazione "Temperatura di Mantenimento" per 1 ora e il display

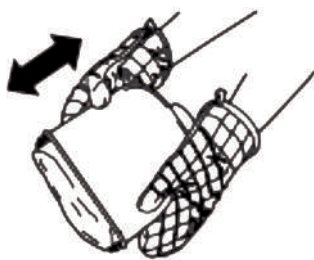
mostrerà "0:00 e  ". Quando l'impostazione "Temperatura di Mantenimento" è terminata, il display mostrerà "  ". Se si desidera terminare anticipatamente il mantenimento della temperatura impostata, è possibile premere il pulsante START / PAUSE / STOP per 3 secondi. Suggerimento: se non avete bisogno dell'impostazione "Temperatura di Mantenimento", togliere il pane immediatamente dopo il completamento del programma di cottura per evitare che la crosta diventi nera.

**13.** Scollegare il cavo di alimentazione e indossare i guanti prima di aprire il coperchio.

**14.** Lasciare raffreddare leggermente il secchio del pane prima di estrarre il pane. Indossando i guanti, tenere la maniglia del secchio del pane, quindi ruotare attentamente in senso antiorario per sbloccare e sollevare il secchio dalla macchina.

Attenzione: il secchio del pane e il pane possono essere molto caldi! Stai attento!

**15.** Indossando i guanti, capovolgere il secchio del pane su e giù (piegare il manico del secchio verso il basso) e scuotere delicatamente finché il pane non cade. Usando una spatola antiaderente per separare delicatamente i lati del pane dal secchio.



**16.** Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si raccomanda di tagliare il pane con un cutter elettrico o dentato, preferibilmente non con un coltello da frutta o da cucina, perché il pane potrebbe deformarsi.

**17.** Se la paletta di miscelazione rimane nel pane, usare una spatola o un piccolo utensile per tirarla fuori delicatamente. Non togliere la paletta di miscelazione direttamente a mano perché il pane è molto caldo.

**Nota:** conservare il pane rimanente in un sacchetto di plastica sigillato per un massimo di tre giorni a temperatura ambiente.

Per conservare a lungo, conservare in un sacchetto di plastica sigillato in frigorifero per un massimo di 10 giorni.

## SCHERMO DI STIVALE



### 1 Come scegliere un numero di "MENU"?



Ruotare la manopola per scegliere il menu n.



Il numero lampeggia. (Totale 15 scelte)

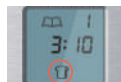


Premere la manopola per confermare l'impostazione.

### 2 Come scegliere una crosta "COLOR"?



Ruotare la manopola per scegliere il colore della crosta.



L'icona lampeggia. (Tre colori: chiaro, medio, scuro)

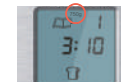


Premere la manopola per confermare l'impostazione.

### 3 Come scegliere il "WEIGHT"?



Ruotare la manopola per scegliere il peso.



Il peso è lampeggiante. (Totale tre pesi: 500g, 750g, 1000g)



Premere il pulsante per avviare la cottura. Se si desidera ritardare la cottura, premere "DELAY" invece di "START".

### 4 Come ritardare la cottura?



Premere il pulsante per ritardare la cottura. I menu 9, 12, 13 e 14 non sono utilizzabili per ritardare il tempo.



Ruotare la manopola per scegliere il tempo di ritardo. (la maggior parte del ritardo totale è di 15 ore, compreso il tempo di preparazione del pane).



Premere il pulsante per avviare il timer.

## Come resettare il programma del pane quando si cucina o si è selezionato un programma?



Premere il pulsante per 3 secondi per resettare il programma.



Torna alla schermata di avvio

### Nota:

- 1 Il colore della crosta non può essere regolato nei programmi 8-9 e 11-12.
- 2 Il peso non può essere impostato nei programmi 8-15.
- 3 L'ordine dei programmi è 1 "MENU" 2 "COLOR" 3 "WEIGHT", non può essere saltato.

## Ingrediente Introduzione

### 1. Farina per Pane

La farina per pane è l'ingrediente più importante nella preparazione del pane ed è consigliata nella maggior parte delle ricette di pane lievitato. Ha un alto contenuto di glutine, che può impedire al pane di collassare quando le sue dimensioni diventano più grandi. La farina varia da regione a regione. Il contenuto di glutine è superiore a quello della farina per tutti gli usi, quindi può essere utilizzata per realizzare pane di grossa pezzatura e fibra interna più elevata.

### 2. Farina per tutti gli usi (farina per tutti gli usi)

La farina per tutti gli usi si riferisce alla farina normale con un contenuto proteico di circa l'11%. La farina per tutti gli usi è adatta per la preparazione di dolci in stile cinese, come noodles, panini al vapore, gnocchi, ecc.

### 3. Farina integrale

La farina integrale è macinata da chicchi di grano intero. I pani fatti con farina integrale o parziale hanno un contenuto di fibre e sostanze nutritive più elevate. La farina integrale è più pesante, quindi il pane potrebbe essere di dimensioni più piccole e di consistenza più pesante.

Contiene bucce di frumento e glutine. Molte ricette di solito combinano farina integrale con farina di pane per ottenere i migliori risultati.

### 4. Farina di grano nero

La farina di triticale è anche chiamata "farina di segale", è una farina ricca di fibre, simile alla farina integrale. Per ingrandirsi dopo la fermentazione, deve essere utilizzato con un'alta percentuale di farina di pane.

### 5. Farina autolievitante

Farina contenente lievito per dolci, specialmente per fare dolci. Non mescolare la farina autolievitante con il lievito.

### 6. Farina di mais e farina d'avena

La farina di mais e la farina di avena sono macinate rispettivamente da farina di mais e farina d'avena. Sono ingredienti additivi per fare il pane grosso, utilizzati per esaltare sapore e consistenza.

**Nota:** Il volume di una tazza di farina può variare a seconda della qualità della farina (spessore), si prega di utilizzare la grammatura come riferimento durante l'operazione effettiva.

## 7. Zucchero

Lo zucchero è un elemento molto importante per lasciare il pane. Di solito si usa lo zucchero bianco. Tuttavia, in alcune ricette potrebbero essere necessari anche zucchero di canna, zucchero a velo o marshmallow.

## 8. Lievito

Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri contenuti nella farina. Al termine del processo di fermentazione, il lievito produce anidride carbonica, che espande il pane e ammorbidisce le fibre al suo interno. Il suo verificarsi dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della cucina.

Aggiungere più o meno lievito a seconda della temperatura ambiente.

Il lievito deve essere conservato in frigorifero per mantenerlo fresco.

1 cucchiaino di lievito secco = 3 cucchiaini di lievito secco

1 cucchiaino di lievito secco = 15 ml di lievito

1 cucchiaino di lievito secco = 5 ml

Prima dell'uso, controllare la data di scadenza e il tempo di conservazione del lievito.

Rimettilo in frigorifero subito dopo ogni utilizzo, altrimenti il lievito si deteriorerà e la fermentazione fallirà.

Consiglio: per verificare se il lievito è fresco e attivo:

(1) Versare 1 tazza (237 ml) di acqua calda (45-50 °C) nel misurino.

(2) Aggiungere 1 cucchiaino (5 ml) di zucchero nella tazza e mescolare, quindi aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) di lievito nell'acqua.

(3) Mettere il misurino in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non disturbare l'acqua.

(4) Il lievito fresco e attivo inizierà a bollire o "crescere". Se non lo è, il lievito è morto o inattivo.

## 9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore e il colore della pelle del pane. Viene anche usato per inibire l'attività del lievito. Non usare troppo sale nella ricetta. Ma se non c'è sale, il pane sarà più grande.

## 10. Uova

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, rendendolo più nutriente e più grande. Le uova devono essere mescolate con altri ingredienti liquidi.

## 11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso ammorbidirà il pane e ne ritarderà la durata. Prima di aggiungere il burro al liquido, dovrebbe essere sciolto o tagliato a pezzetti.

## 12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere è usato per fermentare pane e dolci super veloci. Utilizzando principi chimici, può generare aria e formare bolle per ammorbidire la consistenza del pane.

## 13. Bicarbonato di sodio

Simile al lievito in polvere, può essere utilizzato anche in combinazione con il lievito.

## 14. Acqua e altri liquidi (aggiungere sempre per primi)

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, l'acqua a temperatura ambiente dovrebbe essere compresa tra 20 °C e 25 °C. Alcune ricette possono richiedere latte o altri liquidi per esaltare il sapore del pane. Non utilizzare latticini con la funzione appuntamento.

# Misurazione della Composizione

**Suggerimento:** uno dei passi più importanti per fare il pane di qualità è misurare correttamente gli ingredienti. Misurate attentamente ogni ingrediente e aggiungetelo nell'ordine specificato nella ricetta.

Si raccomanda vivamente di usare un misurino o un cucchiaino per ottenere la quantità esatta, altrimenti il risultato della preparazione sarà seriamente compromesso.

### 1. Ordine di aggiunta

Aggiungere sempre gli ingredienti nell'ordine indicato nella ricetta.

**Primo:** ingredienti liquidi.

**Secondo:** ingredienti secchi.

**Infine:** lievito.

**Nota:** il lievito deve essere messo solo sulla farina secca, non deve mai essere a contatto con liquidi o sale.

### 2. Misurazione della composizione del liquido

L'acqua, il latte fresco o altri liquidi devono essere misurati usando un misurino con un'indicazione chiara e con beccuccio. Quando si misura l'olio da cucina o altri ingredienti, pulire bene il misurino e non aggiungere altri ingredienti.

### 3. Misurazione degli ingredienti secchi

Misurare gli ingredienti secchi come la farina versandoli in un misurino. Non usare il misurino per misurare direttamente dal contenitore, perché questo potrebbe aggiungere un ulteriore cucchiaino di peso. Non toccare il fondo del misurino e non premere con forza.

**Suggerimento:** Mescolare la farina per portarla a pieno contatto con l'aria prima della misurazione. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi (come il sale o lo zucchero), usare un misurino per assicurarsi che sia a livello.

## Pulizia e Manutenzione

Scollegare l'alimentazione prima della pulizia. Non immergere il cavo di alimentazione, non inserire alcun liquido.

Lasciare raffreddare completamente la macchina per il pane prima di pulirla.

**1. Pulire la paletta per mescolare:** se è difficile rimuovere la paletta per mescolare dal pane, aggiungere acqua sul fondo del secchio del pane e immergere per un massimo di 1 ora. Pulisci accuratamente le lame con un canovaccio di cotone umido. Il secchiello per il pane e la paletta per mescolare sono lavabili in lavastoviglie.

**2. Pulire il secchio del pane:** ruotarlo in senso antiorario per rimuoverlo, quindi sollevare la maniglia. Per proteggere il rivestimento antiaderente, pulire l'interno e l'esterno della padella con un panno umido e non utilizzare agenti taglienti o abrasivi. I secchi per il pane devono essere completamente asciugati prima dell'installazione.

**Nota:** il secchiello per il pane e la paletta per miscelare sono lavabili in lavastoviglie. L'esterno del secchio del pane e della base potrebbe sbiadire. E' normale.

**3. Pulire l'esterno e il coperchio superiore della macchina:** dopo l'uso, lasciare raffreddare il dispositivo, quindi pulire il coperchio, l'esterno, la camera di cottura e la finestra visiva con uno strofinaccio umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire, in quanto ciò ridurrà l'elevata finitura della superficie. Non pulire il dispositivo immergendolo in acqua.

**Nota:** si sconsiglia di smontare il coperchio per la pulizia.

**4.** Prima di riporre la macchina per il pane, assicurarsi che sia completamente fredda, pulita, asciutta e che il coperchio sia chiuso.

## Risoluzione dei Problemi

N.	Problema	Analisi delle Cause	Soluzione
1	Fumo o odore di bruciato.	Farina o altri ingredienti che si rovesciano nella camera di cottura.	Smettere di lavorare e lasciare che la macchina si raffreddi completamente. Pulire la farina in eccesso e gli altri ingredienti dalla camera di cottura con un tovagliolo di carta.
2	Si può sentire il motore girare, ma la pasta di farina non viene mescolata.	Il secchio del pane o la paletta non sono posizionati correttamente o la pasta di farina è troppo grande.	Assicurarsi che la paletta di miscelazione sia completamente fissata all'albero. Assicurarsi che le misurazioni della composizione della formulazione siano accurate.
3	La macchina per il pane visualizza "H:HH" dopo aver premuto il pulsante START/PAUSE/STOP.	Temperatura interna eccessiva della macchina del pane.	Staccare la spina di alimentazione, aprire il coperchio e rimuovere il secchio del pane. Lasciare raffreddare per 15-30 minuti prima di riavviare il lavoro.



N.	Problema	Analisi delle Cause	Soluzione
4	C'è nebbia o condensa sul vetro di visualizzazione.	Nebbia o condensa può essere generata durante la miscelazione o l'espansione.	La condensa di solito scompare durante il processo di cottura. Il vetro deve essere accuratamente pulito tra un programma e l'altro.
5	La paletta di miscelazione bloccata nel pane.	La crosta del pane è molto spessa. È stata selezionata l'impostazione della crosta scuro.	Aspettare che il pane si raffreddi, poi usare una spatola per rimuovere la paletta. Ridurre il tempo di cottura come appropriato.
6	La pasta di farina non completamente mescolata; la farina e gli altri ingredienti ammassati sul lato della teglia; la farina mescolata con lo strato superiore di pane.	Il secchio del pane o la paletta per mescolare non sono installati correttamente; Troppi ingredienti; L'impasto senza glutine è di solito molto umido. È necessario utilizzare un raschietto di gomma per raschiare i lati.	Assicurarsi che il secchio del pane sia ben fissato nella macchina e che la paletta di miscelazione sia saldamente fissata all'albero. Assicurarsi che gli ingredienti siano misurati correttamente e aggiunti nell'ordine corretto. Quando è cotto e raffreddato, la farina in eccesso può essere rimossa dal pane. Aggiungere acqua, un cucchiaino alla volta, fino a quando l'impasto di farina diventa una palla.
7	Pane che fermenta troppo grande e che sormonta il coperchio superiore.	Gli ingredienti non misurati correttamente (troppo lievito o farina). La paletta di miscelazione non è installata correttamente. Dimentica di aggiungere il sale.	Misurare accuratamente tutti gli ingredienti e assicurarsi che lo zucchero e il sale siano stati aggiunti. Prova a ridurre il lievito di 1/4 di cucchiaino (1,2 ml). Controllare l'installazione della paletta di miscelazione.
8	Il volume di fermentazione del pane è troppo piccolo, o non c'è fermentazione.	Gli ingredienti non sono misurati correttamente o il lievito è inattivo. Il coperchio è stato aperto durante il processo di produzione del pane.	Misurazione accurata di tutti gli ingredienti. Controllare la data di scadenza del lievito. Il liquido deve essere a temperatura ambiente.
9	La pasta di farina fermentata e poi cotta al forno, che crolla al centro.	La pasta di farina viene fermentato troppo velocemente; Troppo lievito o acqua; È stato selezionato il programma sbagliato.	Non aprire il coperchio mentre il programma è in esecuzione. Scegliere un colore di crosta più scuro.
10	Crosta del pane troppo chiara.	Il coperchio è stato aperto durante il processo di produzione.	Non aprire il coperchio durante la cottura. Scegliere l'opzione del colore della crosta più scuro.

N.	Problema	Analisi delle Cause	Soluzione
11	Crosta del pane troppo scuro.	Aggiungere troppo zucchero alla ricetta.	Ridurre leggermente la quantità di zucchero. Scegliere l'opzione del colore della crosta più chiara.
12	Inclinazione del pane.	Troppo lievito o acqua; Prima della fermentazione e della cottura, la paletta di miscelazione per spingere l'impasto di farina da un lato.	Misurazione accurata di tutti gli ingredienti. Ridurre leggermente la quantità di lievito o di acqua. Alcuni pani possono avere una forma irregolare, specialmente se fatti con farina integrale.
13	Diversi tipi di pane sono fatti in forme diverse.	Varia secondo il tipo di pane.	Il pane integrale o il pane di grano misto sono più densi del pane bianco regolare e possono essere più piccoli del pane normale.
14	Il fondo del pane è cavo o ci sono buchi all'interno del pane.	La pasta di farina è troppo umida; Troppo lievito, senza sale aggiunto; La temperatura dell'acqua è troppo alta.	Misurazione accurata di tutti gli ingredienti. Ridurre leggermente la quantità di lievito o di acqua. Controllare il livello del sale. Si prega di utilizzare acqua a temperatura ambiente.
15	La pasta di farina non cotta o appiccicosa.	Aggiungere troppa acqua. Errore di selezione del programma.	Si prega di ridurre i liquidi e di misurare accuratamente tutti gli ingredienti. Controlla la procedura per la ricetta.
16	Il pane si sbriciola quando viene tagliato a fette.	Il pane è troppo caldo.	Raffreddare il pane per 15-30 minuti prima di affettarlo.
17	Il pane è pesante, il pane è troppo denso.	Aggiunta troppa farina. Acqua insufficiente.	Provare a ridurre la quantità di farina e aumentare la quantità di acqua. Il pane integrale sarà più denso nella sua organizzazione.
18	La pittura annerita o scrostata sul fondo del secchio del pane.	Dopo il lavaggio in lavastoviglie.	L'esterno del secchio del pane non è rivestito. Questo accadrà quando si ottiene un taglio, ma non influenzerà la funzione o l'uso del secchio del pane.

## Servizio Post-vendita e Garanzia

Forniamo 2 anni di garanzia gratuita per tutti gli acquirenti (calcolati dalla data di acquisto), durante questo periodo, se il prodotto incontra problemi di qualità o funzionali, non esitate a contattare il nostro servizio post-vendita, lo gestiremo entro 24 ore.

Email post vendita: [support@involly.com](mailto:support@involly.com)

## Menu Bel Programma

**Nota:** L'abbreviazione del cucchiaino da tavola è: cucchiaino.

L'abbreviazione del cucchiaino da tè è: cucchiaino.

IT



### 1. Pane di Base (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Per il pane bianco e misto, è costituito principalmente da farina di pane base.

	Ordine	Peso del Pane	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
Pane di Base	1	acqua	300 ml	240 ml	180 ml	circa 35-40°C
	2	sale	1 1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino	mettere nell'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaino	2 1/2 cucchiaino	2 cucchiaino	mettere nell'angolo
	4	burro	4 cucchiaino (60 g)	3 cucchiaino (45 g)	2 cucchiaino (30 g)	
	5	farina per pane	3 1/2 tazze (500g)	2 3/4 tazze (400g)	2 1/4 tazze (300g)	
	6	lievito per macchina del pane	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale

**CONSIGLI:** Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri della farina e produce anidride carbonica, un prodotto della fermentazione. È questo gas che fa espandere l'impasto durante il processo di lievitazione. Il processo dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della vostra cucina. Aggiungete il lievito più o meno a seconda della temperatura ambiente.



## 2. Pane Francese (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Per pani leggeri di farina fine. Normalmente il pane è soffice e ha una crosta croccante. Non è adatto per la cottura di ricette che richiedono burro, margarina o latte.

	Ordine	Peso del Pane	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
<b>Pane Francese</b>	1	acqua	300ml	230ml	160ml	circa 35-40°C
	2	sale	2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	mettere all'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaio	2 cucchiaio	1 1/2 cucchiaio	mettere all'angolo
	4	burro	2 cucchiaio (30 g)	1 1/2 cucchiaio (22g)	1 1/4 cucchiaio (19 g)	
	5	farina per pane	3 1/2 tazze (500g)	2 3/4 tazze (400g)	2 1/4 tazze (300g)	
	6	lievito per macchina del pane	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale

**CONSIGLI:** Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri della farina e produce anidride carbonica, un prodotto della fermentazione. È questo gas che fa espandere l'impasto durante il processo di lievitazione. Il processo dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della vostra cucina. Aggiungete il lievito più o meno a seconda della temperatura ambiente.



### 3. Pane Integrale (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Per cuocere il pane contenente quantità significative di grano integrale. Questa impostazione ha un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire al grano di assorbire l'acqua ed espandersi. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo poiché ciò può produrre risultati scadenti. Il grano intero di solito produce una crosta croccante e spessa.

Pane Integrale	Ordine	Peso del pane	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
	1	acqua	300ml	240ml	180ml	circa 35-40°C
	2	sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino	mettere nell'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaino	2 1/2 cucchiaino	2 cucchiaino (30 g)	mettere nell'angolo
	4	burro	3 cucchiaino (45 g)	2 1/2 cucchiaino (37.5g)	2 cucchiaino (30 g)	
	5	farina per pane	1 3/4 tazze (200g)	1 1/2 tazze (160g)	1 1/4 tazze (120g)	
	6	farina integrale	1 3/4 tazze (300g)	1 1/2 tazze (240g)	1 tazza (180g)	
	7	lievito per macchina del pane	2 cucchiaino	2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale

**CONSIGLI:** Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri della farina e produce anidride carbonica, un prodotto della fermentazione. È questo gas che fa espandere l'impasto durante il processo di lievitazione. Il processo dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della vostra cucina. Aggiungete il lievito più o meno a seconda della temperatura ambiente.



#### 4. Pane Veloce (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Il tempo di impasto, lievitazione e cottura è più breve del pane base ma più lungo del pane ultra veloce. Il tessuto interno del pane è più denso.

I pani veloci sono fatti con il lievito e il bicarbonato di sodio attivati dall'umidità e dal calore. Per un pane veloce perfetto, si consiglia di mettere tutti i liquidi sul fondo della teglia; ingredienti secchi sopra, durante la miscelazione iniziale di pastelle di pane veloce, gli ingredienti secchi potrebbero raccogliersi negli angoli della padella, potrebbe essere necessario aiutare la macchina a mescolare per evitare grumi di farina. In tal caso, utilizzare una spatola di gomma.

	Ordine	Peso el pane	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
<b>Pane Veloce</b>	1	acqua	300ml	240ml	180ml	circa 35-40°C
	2	sale	1 1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino	mettere all'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaino	2 1/2 cucchiaino	2 cucchiaino	mettere all'angolo
	4	burro	4 cucchiaino (60 g)	3 cucchiaino (45 g)	2 1/2 cucchiaino (37.5 g)	
	5	farina per pane	3 1/2 tazze (500g)	2 3/4 tazze (400g)	2 1/4 tazze (300g)	
	6	lievito per macchina del pane	2 1/2 cucchiaino	2 cucchiaino	2 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale

**CONSIGLI:** Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri della farina e produce anidride carbonica, un prodotto della fermentazione. È questo gas che fa espandere l'impasto durante il processo di lievitazione. Il processo dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della vostra cucina. Aggiungete il lievito più o meno a seconda della temperatura ambiente.





### 5. Pane Dolce (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

L'impostazione Per pane dolce serve per cuocere pane con elevate quantità di zucchero, grassi e proteine, che tendono ad aumentare la doratura. A causa di una fase di lievitazione più lunga il pane risulterà leggero e arioso.

Pane Dolce	Ordine	Peso del pane	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
	1	acqua	300ml	240ml	160ml	circa 35-40°C
	2	sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	3/4 cucchiaino	mettere all'angolo
	3	zucchero	3/8 tazza	1/3 tazza	1/5 tazza	mettere all'angolo
	4	burro	5 cucchiaino (75 g)	3 cucchiaino (45 g)	2 1/2 cucchiaino (37.5 g)	
	5	farina ricca di glutine	3 1/2 tazze (500g)	2 3/4 tazze (400g)	2 1/4 tazze (300g)	
	6	Latte in polvere	2 cucchiaino (30 g)	1 1/2 cucchiaino (22.5g)	1 cucchiaino (15 g)	
	7	lievito per macchina del pane	1 cucchiaino	1 cucchiaino	4/5 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale

**CONSIGLI:** Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri della farina e produce anidride carbonica, un prodotto della fermentazione. È questo gas che fa espandere l'impasto durante il processo di lievitazione. Il processo dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della vostra cucina. Aggiungete il lievito più o meno a seconda della temperatura ambiente.



## 6. Sandwich (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Per fare il pane per sandwich. Ha una consistenza friabile e un sapore più duro del pane normale.

	Ordine	Peso del pane	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
<b>Sandwich</b>	1	acqua	300ml	240ml	160ml	circa 35-40°C
	2	sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	3/4 cucchiaino	mettere all'angolo
	3	zucchero	3 cucchiaino	2 1/2 cucchiaino	2 cucchiaino	mettere all'angolo
	4	burro	3 cucchiaino (45g)	2 1/2 cucchiaino (37.5g)	2 1/2 cucchiaino (37.5g)	
	5	farina per pane	3 1/2 tazze (500g)	2 3/4 tazze (400g)	2 1/4 tazze (300g)	
	6	Latte in polvere	2 cucchiaino (30 g)	1 1/2 cucchiaino (22.5 g)	1 cucchiaino (15 g)	
	7	lievito per macchina del pane	4/5 cucchiaino	4/5 cucchiaino	1/2 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale

**CONSIGLI:** Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri della farina e produce anidride carbonica, un prodotto della fermentazione. È questo gas che fa espandere l'impasto durante il processo di lievitazione. Il processo dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della vostra cucina. Aggiungete il lievito più o meno a seconda della temperatura ambiente.





## 7. Pane Senza Glutine (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Per il pane predisporre farine e miscele da forno senza glutine. Le farine senza glutine richiedono più tempo per l'assorbimento dei liquidi e hanno proprietà lievitanti differenti.

Pane Senza Glutine	Ordine	Peso del pane	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Nota
	1	acqua	240ml	180ml	120ml	circa 35-40°C
	2	sale	1 1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	3/4 cucchiaino	mettere all'angolo
	3	zucchero	3 1/2 cucchiaino	3 cucchiaino	2 cucchiaino	mettere all'angolo
	4	burro	3 cucchiaino (45g)	2 1/2 cucchiaino (37.5g)	2 cucchiaino (30g)	
	5	farina senza glutine	2 tazze (280g)	1 1/2 tazze (200g)	1 tazza (130g)	
	6	farina di mais	2 tazze (280g)	1 1/2 tazze (200g)	1 tazza (130g)	
	7	lievito per macchina del pane	1 1/2 cucchiaino	1 1/5 cucchiaino	1 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale

**CONSIGLI:** Il lievito è un organismo vivente che si nutre degli zuccheri della farina e produce anidride carbonica, un prodotto della fermentazione. È questo gas che fa espandere l'impasto durante il processo di lievitazione. Il processo dipende da diversi fattori: la freschezza del lievito, l'umidità e il calore. Ad esempio, la temperatura della vostra cucina. Aggiungete il lievito più o meno a seconda della temperatura ambiente.



## 8. Miscela

Utilizzare la funzione di miscelazione speciale per produrre pasta.

<b>Miscela</b>	1	acqua	330ml	Nota
	2	sale	1 cucchiaino	mettere all'angolo
	3	burro	3 cucchiaino (45g)	
	4	farina	4 tazze (560 g)	



## 9. Yogurt

Alzare e preparare lo yogurt.

Yogurt	1	latte	1000ml
	2	batteri dell'acido lattico	100ml



## 10. Dolce

Impastare e cuocere quegli alimenti con più grassi e proteine.

Dolce	1	uovo	2pcs
	2	latte	1 tazza
	3	riso cotto	1 1/2 tazze
	4	zucchero	1/2 tazza
	5	uvetta	1/2 tazza



## 11. Impasto

Questo programma prepara la pasta lievitata per focacce, pizza, ecc. Da cuocere in un forno tradizionale. Non c'è cottura in questo programma.

Impasto	1	acqua	330ml	Nota
	2	sale	1 cucchiaino	mettere all'angolo
	3	burro	3 cucchiaino (45g)	
	4	farina	4 tazze (560 g)	
	5	lievito per macchina del pane	1/2 cucchiaino	non toccare con liquidi o sale





## 12. Marmellata

Utilizzare questa impostazione per preparare marmellate di frutta fresca e marmellata di arance. Non aumentare la quantità e non far bollire la ricetta sulla teglia nella camera di cottura. In tal caso arrestare immediatamente la macchina e rimuovere con cautela la teglia. Lasciar raffreddare un po' e pulire accuratamente.

Marmella- ta	1	polpa	3 tazze	mescolare fino a renderlo pastoso, può mettere dell'acqua o no
	2	amido	1/2 tazza	
	3	zucchero	1 tazza	fino al sapore



### 13. Torta (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Impastare, lievitare e cuocere al forno, ma lievitare con l'aiuto di soda o lievito.

Torta	1	burro	1 cucchiaio	Mettete l'olio a coprire tutta la teglia
	2	uova	4 pz/200g	
	3	zucchero	150g	mettere all'angolo
	4	acqua	50ml	
	5	farina per torte	450g	
	6	lievito per macchina del pane	2 cucchiaino	mettere sopra la farina secca, non toccare con liquidi o sale

### 14. Infornare

Per la cottura aggiuntiva del pane è necessario perché una pagnotta è troppo leggera o non è cotta completamente. In questo programma non ci sono né impastare né lievitare.

Infornare	1	<p>Tempo predefinito: 00:30</p> <p>Regolare la temperatura di cottura ruotando la manopola MENU/COLOR/WEIGHT: 105°C /221°F (chiaro); 115°C/239°F (medio); 125°C/257°F (scuro); default 115°C/239°F.</p>
-----------	---	---

## 15. Pane Fatto in Casa (adatto alla funzione di cassetta della frutta)

Ruotare la manopola MENU / COLORE / WEIGHT e selezionare il menu 15 per utilizzare questa impostazione e ciclare.

Puoi personalizzare il tempo in ogni fase per impastare, lievitare, cuocere e tenere in caldo ... ogni passaggio. La fascia oraria di ogni programma è in orario.

<b>Pane Fatto in Casa</b>	1	Ruotare la manopola MENU / WEIGHT / COLORE sul menu fatto in casa , in questo menu, l'utente può impostare il tempo di ciascun processo, ad es. impastare, fermentare, infornare. Adatto per pane fai da te
---------------------------	---	---

### Programma Fatto in Casa

Impostazione del programma	Tempo predefinito(minuti)	Tempo regolabile (minuti)
Mescolare 1	15	0-30
Riposo 1	3	0-30
Mescolare 2	20	0-20
Riposo 2	10	0-30
Mescolare 3	0	0-25
Fermento 1	42	0-60
Fermento 2	40	0-60
Fermento 3	0	0-60
Infornare	50	0-80
	Tre crosta di colore	Chiaro / Medio / Scuro
Tenere caldo	60	0-60

**NOTA:** Conservare il Pane Fatto in Casa

Il pane appena sfornato è il migliore se consumato il prima possibile. Conserva il pane rimanente in un sacchetto di plastica sigillato per un massimo di tre giorni a temperatura ambiente. Per conservare a lungo, posizionare il sacchetto di plastica sigillato in frigorifero per un massimo di 10 giorni.



Ruotare la manopola sul menu di scelta n. "15" e "COLOR".



Premere la manopola per scegliere il metodo di cottura della pagnotta fai da te.



Ruotare la manopola per scegliere il tempo di cottura della pagnotta fai da te. Totale 10 fasi come sopra.



# CATALOGUE

1. Consignes de Sécurité	110
2. Structure du Produit	111
3. Conseils	112
4. Procédure d'Utilisation	113
5. Introduction des Ingrédients	117
6. Mesure de la Composition	119
7. Nettoyage et Entretien	120
8. Dépannage	120
9. Service Après-vente et Garantie	122
10. Menu du Programme	123

## Consignes de Sécurité

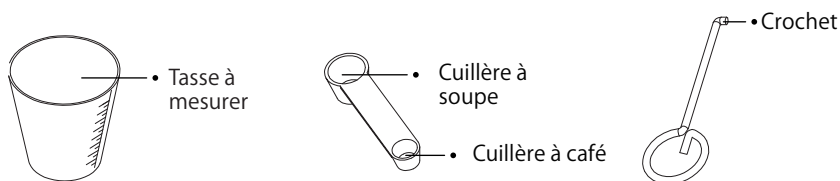
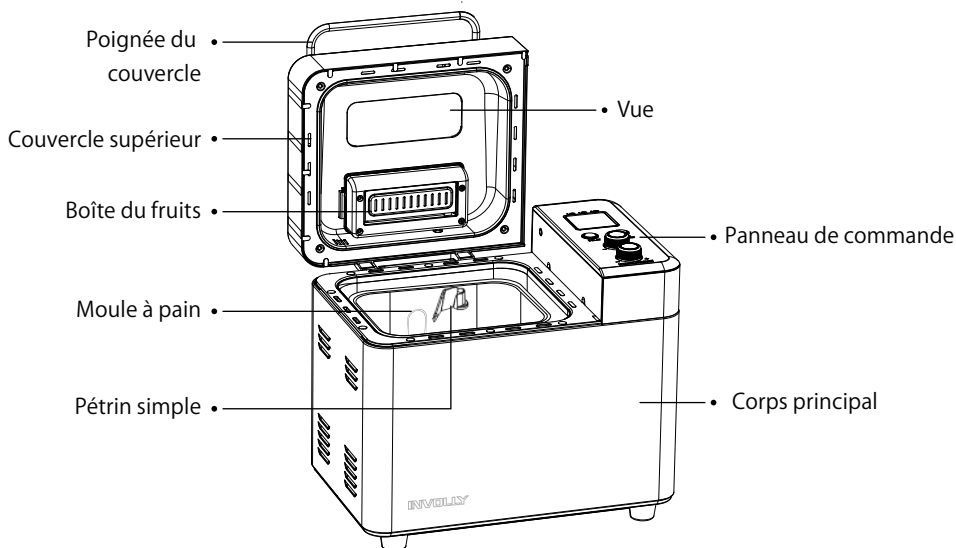


Avant d'utiliser la machine, il convient de respecter les précautions suivantes :

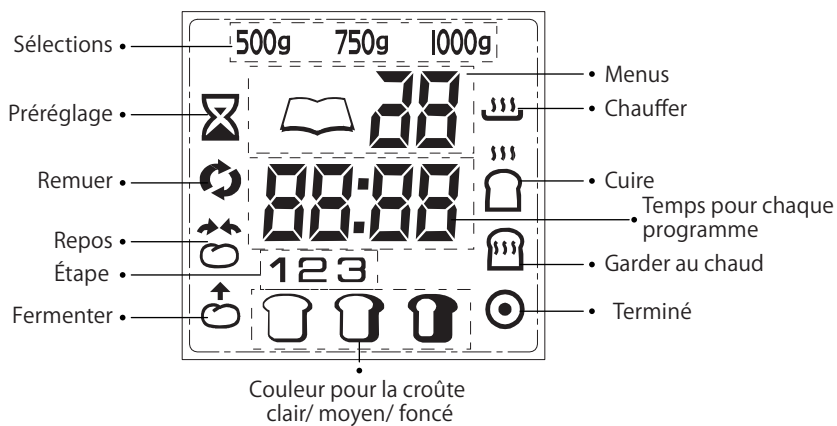
1. Vérifiez si la tension de la prise murale correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
2. Cet appareil ne convient pas aux personnes physiquement faibles, sensibles ou mentalement faibles, ou aux personnes qui manquent d'expérience et ne comprennent pas ce produit (y compris les enfants), à moins qu'elles n'aient été supervisées par le personnel de sécurité ou informées de la méthode d'utilisation correcte.
3. Ne pas toucher directement la surface chaude, porter des gants pour sortir le seau à pain chaud et le pain chaud.
4. Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la machine à pain dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Après utilisation, veuillez débrancher la fiche d'alimentation de la prise. Avant de placer, d'enlever des pièces ou de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e) ou si l'appareil tombe en panne.
7. Ne mettez pas l'appareil sous tension sans avoir placé correctement le seau à pain.
8. Veuillez éteindre l'appareil avant de le débrancher.
9. Lorsque l'appareil fonctionne, ne touchez pas les parties mobiles ou rotatives de l'appareil.
10. Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à pain. Ne rayez pas et n'endommagez pas le tube de l'élément chauffant.

## Structure du Produit

### Pièces Détachées



### Pantalla LCD



## Conseils

### Avant la première utilisation

1. Lavez et séchez le seau à pain et la palette de mélange.

**Remarque:** N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans le seau à pain, car ils risquent d'endommager la surface antiadhésive.

2. Avant de commencer à faire du pain, vérifiez que la farine est bien celle indiquée dans la recette et vérifiez la date de péremption et le temps de stockage de la levure, qui affecteront l'effet final du pain.

3. La machine à pain peut bouger pendant le fonctionnement. Pour éviter qu'elle ne tombe, veuillez la placer au centre de la table, loin des bords.

4. Vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées.

5. Réglez la machine à pain en mode "Bake" et faites-la fonctionner pendant environ 10 minutes, puis laissez-la refroidir et nettoyez à nouveau les pièces.

6. L'appareil peut dégager de la fumée ou une odeur lors de sa première utilisation. Ce phénomène est normal et disparaît après la première ou la deuxième utilisation.

7. N'obstruez pas les orifices de ventilation situés derrière l'appareil et veillez à ce qu'il soit bien ventilé.

8. Si l'alimentation est coupée inopinément mais rétablie dans les 10 minutes, même si la touche START/ PAUSE/ STOP n'est pas actionnée, le programme programmé se poursuit automatiquement. Si le temps d'interruption dépasse 10 minutes, l'opération ne se poursuivra pas et les paramètres du programme seront rétablis aux valeurs par défaut.

#### Remarque:

Si la pâte est entrée en phase de fermentation, une fois que l'alimentation est coupée, afin de garantir le goût, veuillez jeter les ingrédients dans le seau à pain et utiliser de nouveaux ingrédients. Si la pâte n'est pas encore entrée en phase de fermentation, vous pouvez continuer le processus.

9. Si la machine affiche "**HHH**", cet avertissement signifie que la température dans la cuve à pain est trop élevée. Appuyez sur la touche START/ PAUSE/ STOP pour arrêter le programme, débranchez le cordon d'alimentation, ouvrez le couvercle supérieur, laissez la machine refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes, puis redémarrez.

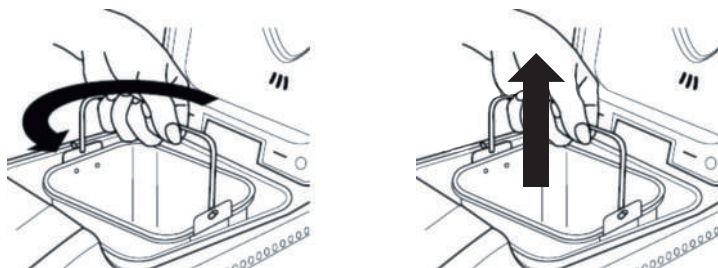
10. Si l'appareil affiche "**EEO**", cet avertissement signifie que le capteur de température a été déconnecté. Appuyez sur la touche START/ PAUSE/ STOP pour arrêter le programme et débranchez le cordon d'alimentation. Contactez ensuite notre service clientèle pour obtenir de l'aide.

11. Ne pas utiliser de produits laitiers avec la fonction rendez-vous.

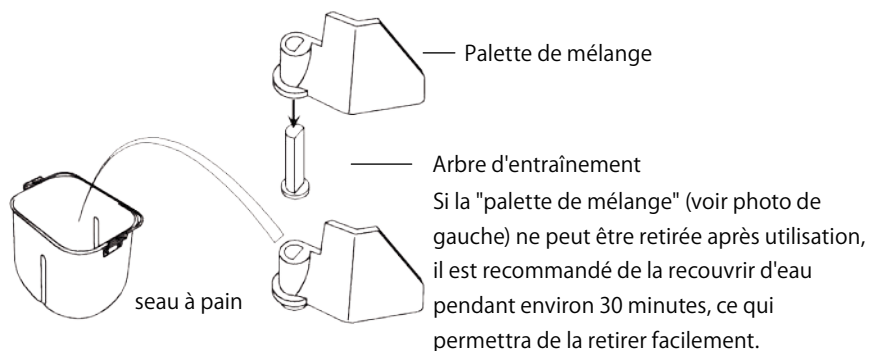
12. Lorsque vous utilisez le menu avec la fonction de boîte à fruits (menus 1-7, 13 et 15), la machine émet trois cliquetis en raison de l'ouverture mécanique par défaut de la boîte à fruits, que des fruits aient été placés ou non à l'intérieur. Ce phénomène est normal et n'affecte pas l'utilisation de la machine.

## Procédure d'Opération

1. Tenez la poignée du seau à pain, tournez le seau à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.



2. Installez la palette de mélange sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du seau à pain.



3. Avant de commencer, mesurez tous les ingrédients à l'avance.

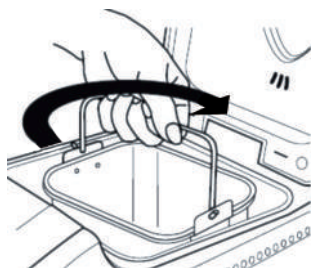
4. Ajoutez les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre indiqué dans la recette (page 16-20). Ajoutez le liquide, le sucre et le sel, puis la farine et enfin la levure.

Remarque : utilisez vos doigts pour faire une petite entaille sur le dessus de la farine, puis ajoutez la levure dans l'entaille. Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel ou le liquide.

5. Si vous devez ajouter des fruits secs, retirez la boîte à fruits du couvercle supérieur de la machine, chargez les fruits secs (tels que les noix et les raisins secs) et réinstallez la boîte à fruits. La machine répandra automatiquement des fruits secs lorsque le programme sera exécuté.

6. Placez le seau à pain dans la machine à pain, tournez le seau à pain dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement en place, et fermez le couvercle.

**Remarque:** Le seau à pain doit être verrouillé en place pour fonctionner correctement.



**7.** Mettez l'appareil en marche. Après le bip, le programme par défaut "1" s'affiche sur l'écran LCD, le poids est de "750g" et la couleur de la croûte est "MOYENNE ☐".

**8.** Tournez le bouton MENU/COLOR/WEIGHT pour sélectionner le programme souhaité et appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage.

**9.** Tournez le bouton MENU/COLOR/WEIGHT pour régler la couleur de la croûte (claire, moyenne ou foncée) et appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage. (La couleur de la croûte ne peut pas être réglée dans les programmes 8-9 et 11-12).

**10.** Tournez la molette MENU/COLOR/WEIGHT sur le réglage du poids souhaité (500g, 750g ou 1000g) et appuyez sur la bouton pour confirmer le réglage. (Le poids ne peut pas être réglé dans les programmes 8-15.)

**11.** Si vous avez besoin de la fonction de réservation, appuyez sur le bouton DELAY. Tournez le bouton TIME pour régler l'heure de rendez-vous. L'heure de rendez-vous inclut la durée du programme. Par exemple, si la durée du programme est de 3 heures et que vous réglez l'heure de rendez-vous sur 15 heures, le programme démarrera au bout de 12 heures.



**Remarque:** En cas d'utilisation de produits laitiers et d'œufs, n'utilisez pas la fonction de réservation. Si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement, ignorez cette étape.

**12.** Appuyez sur la touche START/ PAUSE/ STOP pour démarrer le programme (le signe ":" entre les heures de travail clignote en continu). La machine à pain émet un bip sonore et le batteur commence à mélanger les ingrédients. Si la fonction de réservation est activée, la pale de mélange ne mélangera pas les ingrédients avant le début du programme défini.

**Remarque:** Lorsque le programme est en cours, appuyez à nouveau sur la touche START/ PAUSE/ STOP, et le programme passera à l'état de pause (en état de pause, l'anneau lumineux de la touche START/ PAUSE/ STOP clignote). Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes, le programme continuera à fonctionner jusqu'à ce que le programme réglé soit terminé.

Appuyez sur la touche START/ PAUSE/ STOP pendant 3 secondes. Vous entendrez alors un bip et le programme par défaut affiché sur l'écran LCD sera "1", ce qui signifie que le programme s'arrête.

**13.** Une fois le programme de cuisson terminé, l'appareil émet un signal sonore et passe en

mode "Keep Warm" pendant 1 heure, et "0:00 et  s'affiche. Une fois le réglage "Keep Warm" terminé,  s'affiche. Si vous souhaitez mettre fin à la fonction de maintien au chaud à l'avance, appuyez sur la touche START/ PAUSE/ STOP et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

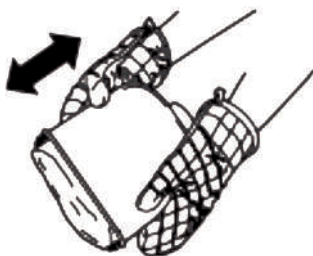
Remarque: Si vous n'avez pas besoin de la fonction de maintien au chaud, vous pouvez sortir le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson afin d'éviter que la croûte du pain ne devienne noire.

**14.** Débranchez le cordon d'alimentation et portez des gants pour ouvrir le couvercle.

**15.** Avant de sortir le pain, refroidissez légèrement le seau à pain. En portant des gants, tenez la poignée du seau à pain, puis tournez-la délicatement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et soulever le seau à pain de la machine.

**Remarque:** Soyez prudent car la cuve à pain et le pain peuvent être très chauds.

**16.** En portant des gants, retournez le seau à pain (pliez la poignée du seau à pain vers le bas), puis secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain s'en détache. Utilisez une spatule antiadhésive pour séparer délicatement les côtés du pain du seau à pain.



**17.** Avant de trancher le pain, laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes. Il est recommandé d'utiliser un couteau électrique ou un couteau à dents pour couper le pain. L'utilisation d'un couteau à fruits ou d'un couteau de cuisine n'est pas recommandée car le pain risque de se déformer.

**18.** Si la palette de mélange reste dans le pain, utilisez une spatule ou un petit gadget pour la retirer délicatement. Le pain est très chaud. Ne retirez pas la palette directement à la main. Remarque: le reste du pain peut être conservé dans un sac en plastique fermé jusqu'à trois jours à température ambiante.

Vous pouvez mettre le sac en plastique scellé au réfrigérateur pour conserver le pain jusqu'à 10 jours.

## Guide d'Opération

### ÉCRAN DE DÉMARRAGE



#### 1 Comment choisir un numéro de "MENU" ?



Tournez le bouton pour choisir le menu no.



Le numéro clignote. (15 choix au total)



Appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage.

#### 2 Comment choisir une croûte "COLOR" ?



Tournez le bouton pour choisir la couleur de la croûte.



L'icône clignote. (Trois couleurs : clair, moyen, foncé).

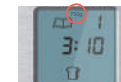


Appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage.

#### 3 Comment choisir le "WEIGHT" ?



Tournez le bouton pour choisir le poids.



Le poids est clignotant. (Trois poids au total : 500g, 750g, 1000g)



Appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez retarder la cuisson, appuyez sur "DELAY" au lieu de "START".

#### 4 Comment différer la cuisson ?



Appuyez sur la touche pour retarder la cuisson  
Les menus 9, 12, 13 et 14 ne permettent pas de retarder le temps.



Tournez le bouton pour choisir le temps de retard. (la plupart des délais totaux sont de 15 heures, y compris le temps de préparation du pain).



Appuyez sur la touche pour démarrer la minuterie.

### Comment réinitialiser le programme de pain lors de la cuisson ou après avoir sélectionné un programme ?



Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour réinitialiser le programme.



Retour à l'écran de démarrage

#### Remarque :

- 1 La couleur de la croûte ne peut pas être réglée dans les programmes 8-9 et 11-12.
- 2 Le poids ne peut pas être réglé dans les programmes 8-15.
- 3 L'ordre des programmes est 1 "MENU" 2 "COLOR" 3 "WEIGHT", ne peut pas être sauté.



## Introduction des Ingrédients

### 1. Farine de pain

La farine de pain est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain et est recommandée dans la plupart des recettes de pain à la levure. Elle a une teneur élevée en gluten, ce qui permet d'éviter que le pain ne s'affaisse lorsque sa taille augmente. La farine varie d'une région à l'autre. La teneur en gluten est plus élevée que celle de la farine tout usage, de sorte qu'elle peut être utilisée pour fabriquer des pains de grande taille et plus riches en fibres internes.

### 2. Farine tout usage

La farine tout usage est une farine ordinaire dont la teneur en protéines est d'environ 11 %. La farine tout usage convient à la fabrication d'aliments chinois cuits à base de blé, tels que les nouilles, les petits pains à la vapeur et les dumplings.

### 3. Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir de grains de blé entier. Les pains préparés avec de la farine de blé entier ou une partie de la farine de blé entier ont une teneur plus élevée en fibres et en nutriments. La farine de blé entier étant plus lourde, le pain peut être plus petit et avoir une texture plus lourde.

Elle contient des enveloppes de blé et du gluten. De nombreuses recettes combinent généralement la farine de blé entier et la farine de pain pour obtenir les meilleurs résultats.

### 4. Farine de tritcale

La farine de tritcale, également appelée "farine de seigle", est une farine riche en fibres, similaire à la farine de blé complet. Pour qu'elle prenne de l'ampleur après la fermentation, elle doit être utilisée avec une proportion élevée de farine de pain.

### 5. Farine auto-levante

La farine auto-levante contient de la poudre de fermet, surtout pour la préparation de gâteaux. Ne pas mélanger la farine auto-levante avec de la levure.

### 6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont respectivement moulues à partir de la farine de maïs et de la farine d'avoine. Il s'agit d'ingrédients additifs pour la fabrication de pain grossier afin d'en améliorer la saveur et la texture.

**Remarque:** Le volume d'une tasse de farine peut varier en fonction de la qualité (épaisseur) de la farine, veuillez utiliser le grammage comme référence pendant l'opération.

### 7. Sucre

Le sucre est un élément très important dans la fermentation du pain. Le sucre blanc est généralement utilisé. Toutefois, la cassonade, le sucre en poudre ou la barbe à papa peuvent également être nécessaires dans certaines recettes.

## 8. Levure

La levure est un organisme vivant qui se nourrit des sucres contenus dans la farine. Une fois le processus de fermentation terminé, la levure produit du dioxyde de carbone, qui fait gonfler le pain et ramollit les fibres qu'il contient. Son apparition dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de la cuisine.

**Il convient d'ajouter plus ou moins de levure en fonction de la température ambiante.**

**La levure doit être conservée au réfrigérateur pour en préserver la fraîcheur**

1 cuillère à soupe = 3 Cuillère à café à café

1 cuillère à soupe = 15 ml

1 cuillère à café = 5 ml

Avant utilisation, veuillez vérifier la date de péremption et le temps de stockage de la levure. Remettez-la au réfrigérateur immédiatement après chaque utilisation, sinon la levure se détériorera et la fermentation échouera.

Conseil: pour vérifier si la levure est fraîche et active :

- (1) Versez 1 tasse (237ml / 8oz) d'eau chaude (45-50°C/ 113-122°F) dans la tasse à mesurer.
- (2) Ajoutez 1 cuillère à café (5 ml) de sucre blanc dans la tasse et remuez, puis ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de levure à l'eau.
- (3) Placez le gobelet gradué dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne dérangez pas l'eau.
- (4) La levure fraîche et active commence à faire des bulles ou à "pousser". Si ce n'est pas le cas, la levure est morte ou inactive.

## 9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur et la couleur de la peau du pain. Il est également utilisé pour inhiber l'activité de la levure. N'utilisez pas trop de sel dans votre recette. Mais le pain serait plus gros sans sel.

## 10. Oeufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nutritif et plus gros. Les œufs doivent être mélangés à d'autres ingrédients liquides.

## 11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse ramollit le pain et prolonge sa durée de conservation. Faites fondre ou coupez le beurre en petits morceaux avant de l'ajouter au liquide.

## 12. Poudre à lever

La levure chimique est utilisée pour fermenter les pains et les gâteaux ultra-rapides, elle peut générer de l'air et former des bulles pour adoucir la texture du pain.

## 13. Bicarbonate de soude

Semblable à la levure chimique, il peut également être utilisé en combinaison avec cette dernière.

## 14. Eau et autres liquides (toujours ajouter en premier)

L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. D'une manière générale, l'eau à température ambiante doit être comprise entre 20°C-25°C/ 68°F-77°F. Certaines recettes peuvent nécessiter du lait ou d'autres liquides pour rehausser la saveur du pain.

# Mesure de Composition

**Conseils:** Mesurer correctement les ingrédients est l'une des étapes les plus importantes de la fabrication d'un pain de qualité. Mesurez soigneusement chaque ingrédient et ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Il est fortement recommandé d'utiliser un gobelet gradué ou une cuillère pour obtenir une quantité précise, faute de quoi la qualité du pain obtenu s'en trouvera sérieusement affectée.

### Ordre d'ajout

Les ingrédients doivent toujours être ajoutés dans l'ordre indiqué dans la recette.

**Premièrement :** les ingrédients liquides.

**Ensuite :** les ingrédients secs.

**Enfin,** la levure.

**Remarque:** la levure ne peut être placée que sur de la farine sèche et ne peut pas être en contact avec du liquide ou du sel.

### 1. Mesure de la composition du liquide

Mesurez l'eau, le lait frais ou d'autres liquides à l'aide d'un gobelet gradué avec des repères clairs et un embout. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement le gobelet gradué et n'ajoutez pas d'autres ingrédients.

### 2. Mesure des ingrédients secs

Versez les ingrédients secs tels que la farine dans une tasse à mesurer. N'utilisez pas le gobelet gradué pour remplir les ingrédients secs directement à partir du récipient pour la mesure, car cela pourrait ajouter une cuillère à soupe de poids supplémentaire. Ne tapez pas légèrement sur le fond du gobelet gradué et n'appuyez pas dessus.

**Conseils:** Avant de mesurer, remuez la farine pour l'aérer. Lorsque vous mesurez une petite quantité d'ingrédients secs (comme le sel ou le sucre), utilisez une cuillère à mesurer et veillez à ce que la cuillère soit de niveau.

## Nettoyage et Entretien

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide.

Laissez la machine à pain refroidir complètement avant de la nettoyer.

**1. Nettoyez la palette de brassage:** S'il est difficile de retirer la palette de la machine à pain, ajoutez de l'eau au fond du seau à pain et laissez tremper jusqu'à 1 heure. Essayez soigneusement les lames avec un chiffon en coton humide. Le seau à pain et la palette sont lavables en machine.

**2. Nettoyez le seau à pain:** Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer, puis soulevez la poignée. Pour protéger le revêtement antiadhésif, essayez l'intérieur et l'extérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon humide et n'utilisez pas de produits tranchants ou abrasifs. Les seaux à pain doivent être complètement séchés avant d'être installés.

**Remarque:** le seau à pain et la palette de mélange peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. L'extérieur du seau à pain et de la base peut se décolorer. C'est normal.

**3. Nettoyer l'extérieur et le couvercle supérieur:** Essuyer le couvercle, l'extérieur, la chambre de cuisson et le hublot avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour le nettoyage, car cela réduirait la qualité de la surface. Ne pas nettoyer l'appareil en l'immergeant dans l'eau.

**Remarque :** il n'est pas recommandé de retirer le couvercle pour le nettoyer.

**4.** Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie, propre, sèche et que le couvercle est fermé.

## Dépannage

N°	Problème	Analyse des Causes	Solution
1	Fumée ou odeur de brûlé	La farine ou d'autres ingrédients se sont répandus dans la chambre de cuisson.	Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Essayez l'excès de farine dans la salle de cuisson à l'aide d'une serviette en papier.
2	Vous entendez le moteur tourner, mais la pâte n'est pas remuée.	Le seau à pain ou la palette de mélange n'est pas correctement installé(e), ou la pâte est trop grosse.	Assurez-vous que la palette de mélange est complètement fixée sur l'arbre. Veillez à ce que les ingrédients soient mesurés avec précision, conformément à la formule.
3	La machine à pain affiche "H:HH" après avoir appuyé sur la touche START/PAUSE/STOP.	La température interne de la machine à pain est trop élevée.	Retirez la fiche d'alimentation, ouvrez le couvercle et retirez la cuve à pain. Laissez refroidir la cuve à pain pendant 15 à 30 minutes avant de redémarrer la machine.

N°	Problème	Analyse des Causes	Solution
4	Il y a du brouillard ou de l'eau condensée sur le verre de visualisation.	Le brouillard ou l'eau de condensation peut être produit pendant le mélange ou le gonflement de la farine.	Pendant le processus de cuisson, l'eau condensée disparaît généralement. La vitre doit être nettoyée soigneusement entre deux programmes.
5	La palette de mélange est coincée dans le pain.	La croûte est très épaisse ; Le réglage croûte profonde est sélectionné.	Une fois le pain refroidi, utilisez une spatule pour retirer la palette de mélange. Réduisez le temps de cuisson en conséquence.
6	La pâte n'est pas complètement mélangée. La farine et les autres ingrédients sont empilés sur le côté du moule. La surface du pain est mélangée à la farine.	Le godet à pain ou la palette de mélange n'est pas installé correctement. Il y a trop d'ingrédients. La pâte sans gluten est généralement très humide. Une spatule en caoutchouc est nécessaire pour racler les parois.	Assurez-vous que le seau à pain est bien fixé dans la machine à pain et que la palette de mélange est bien fixée sur l'arbre. Veillez à ce que les ingrédients soient mesurés correctement et ajoutés dans le bon ordre. Après la cuisson et le refroidissement, éliminez l'excès de farine du pain. Ajoutez une cuillère d'eau à la fois jusqu'à ce que la pâte se transforme en boule. Añada agua, una cucharada sopera a la vez, hasta que la masa se vuelva en forma esférica.
7	Le volume de fermentation du pain est trop grand et le pain appuie sur le couvercle.	Les ingrédients ne sont pas mesurés correctement (trop de levure ou de farine). La pale de mélange n'est pas installée correctement. Oublier d'ajouter du sel.	Mesurez précisément tous les ingrédients et assurez-vous que le sucre et le sel ont été ajoutés. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère (1,2 ml). Vérifiez l'installation de la palette de mélange
8	Le volume de fermentation du pain est trop faible ou le pain n'est pas fermenté.	Les ingrédients ne sont pas mesurés correctement ou la levure est inactive ; Le couvercle est ouvert pendant que le programme est en cours.	Mesurez avec précision tous les ingrédients. Vérifier la date de péremption de la levure. Utiliser le liquide à température ambiante.
9	Après la fermentation et la cuisson de la pâte, celle-ci s'affaisse au milieu.	La vitesse de fermentation de la pâte est trop rapide. Une trop grande quantité de levure ou d'eau est ajoutée. Le programme sélectionné est incorrect.	N'ouvrez pas le couvercle lorsque le programme est en cours. Choisissez une couleur de croûte plus foncée
10	La couleur de la croûte est trop claire.	Le couvercle est ouvert pendant que le programme est en cours.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. Choisissez une couleur de croûte plus foncée.
11	La couleur de la croûte est trop foncée.	La recette contient trop de sucre.	Réduisez légèrement la quantité de sucre. Choisissez une couleur de croûte plus claire.

N°	Problème	Analyse des Causes	Solution
12	La miches de pain s'incline	La quantité de levure ou d'eau ajoutée est trop importante. Avant la fermentation et la cuisson, le batteur pousse la pâte d'un côté.	Mesurez avec précision tous les ingrédients. Réduisez légèrement la quantité de levure ou d'eau. Certains pains peuvent avoir des formes irrégulières, en particulier les pains fabriqués avec de la farine de blé entier.
13	Les différents types de pain ont des formes différentes.	La forme du pain varie selon le type de pain.	Le pain complet ou le pain multigrains est plus dense que le pain blanc ordinaire et peut être plus court que le pain ordinaire.
14	Le fond du pain est creux ou troué.	La pâte est trop humide, ou il y a trop de levure sans ajout de sel. La température de l'eau est trop élevée.	Mesurez avec précision tous les ingrédients. Réduisez légèrement la quantité de levure ou d'eau. Vérifiez la quantité de sel. Utilisez de l'eau à température ambiante.
15	La pâte n'est pas entièrement cuite ou est collante.	Trop d'eau a été ajoutée. Un programme incorrect a été sélectionné.	Réduisez la quantité de liquide et mesurez précisément tous les ingrédients. Vérifiez le programme correspondant à la recette.
16	Le pain est écrasé lorsqu'il est tranché.	Le pain est trop chaud.	Laisser refroidir le pain pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.
17	Le pain est lourd et la structure est dense.	La quantité de farine ajoutée est trop importante. La quantité d'eau ajoutée est insuffisante	Essayez de réduire la quantité de farine et d'augmenter la quantité d'eau. La structure du pain de blé entier sera plus dense.
18	Le fond du seau à pain devient noir ou la peinture s'enlève.	Le seau à pain est lavé au lave-vaisselle.	Il n'y a pas de revêtement sur l'extérieur du seau à pain. Ce problème survient lorsque le seau à pain est rayé, mais il n'affecte pas le fonctionnement et l'utilisation du seau à pain..

## Service Après-vente et Garantie

Nous offrons 2 ans de garantie gratuite à tous les acheteurs (à partir de la date d'achat), pendant cette période, si le produit rencontre des problèmes de qualité ou de fonctionnement, n'hésitez pas à contacter notre service après-vente, nous nous en occuperons dans les 24 heures.

Email du service après-vente : [support@involly.com](mailto:support@involly.com)



## 1. Pain de Base (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Pour les pains blancs et mixtes, il s'agit principalement de la farine de pain de base.

	Ordre	Poids du Pain	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Remarque
<b>Pain de Base</b>	1	eau	300 ml	240 ml	180 ml	environ 35-40°C
	2	sel	1 1/2 cuillère à café	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café	mettre au coin
	3	sucre	3 cuillère à soupe	2 1/2 cuillère à soupe	2 cuillère à soupe	mettre au coin
	4	beurre	4 cuillère à soupe (60g)	3 cuillère à soupe (45g)	2 cuillère à soupe (30g)	
	5	farine de pain	3 1/2 tasses (500g)	2 3/4 tasses (400g)	2 1/4 tasses (300g)	
	6	levure pour machine à pain	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café	placée sur de la farine sèche, ne pas toucher avec du liquide ou du sel

**CONSEILS:** La levure est un organisme vivant ; elle se nourrit des sucres de la farine et produit du dioxyde de carbone, un produit de fermentation. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte pendant le processus de fermentation. Ce processus dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de votre cuisine. Ajoutez la levure plus ou moins en fonction de la température ambiante.



## 2. Pain Français (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Pour les pains légers à base de farine fine. Normalement, le pain est moelleux et a une croûte croustilleuse. Cela ne convient pas aux recettes de pâtisserie nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.

Pain Français	Ordre	Poids du Pain	1000 g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Note
	1	eau	300 ml	230 ml	160 ml	environ 35-40°C
	2	sel	2 c à café	1 1/2 c à café	1 c à café	mettre au coin
	3	sucré	3 c à soupe	2 c à soupe	1 1/2 c à soupe	mettre au coin
	4	beurre	2 c à soupe (30 g)	1 1/2 c à soupe (22g)	1 1/4 c à soupe (19 g)	
	5	farina per pane	3 1/2 tasses (500g)	2 3/4 tasses (400g)	2 1/4 tasses (300g)	
	6	levure pour machine à pain	1 c à café	1 c à café	1/2 c à café	ne pas toucher avec du liquide ou du sel

**CONSEILS:** La levure est un organisme vivant ; elle se nourrit des sucres de la farine et produit du dioxyde de carbone, un produit de fermentation. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte pendant le processus de fermentation. Ce processus dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de votre cuisine. Ajoutez la levure plus ou moins en fonction de la température ambiante.





### 3. Pain Complet (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Pour la cuisson du pain complet. Ce réglage a un temps de préchauffage plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de se dilater. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction retard car cela peut produire de mauvais résultats. Le blé complet produit généralement une croûte épaisse et croustillante.

Pain Complet	Ordre	Poids du Pain	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Note
	1	eau	300 ml	240ml	180ml	environ 35-40°C
	2	sel	1 c à café	1 c à café	1/2 c à café	mettre au coin
	3	sucre	3 c à soupe	2 1/2 c à soupe	2 c à soupe	mettre au coin
	4	beurre	3 c à soupe (45g)	2 1/2 c à soupe (37.5g)	2 c à soupe (30g)	
	5	farina per pane	1 3/4 tasses (200g)	1 1/2 tasses (160g)	1 1/4 tasses (120g)	
	6	farina integrale	1 3/4 tasses (300g)	1 1/2 tasses (240g)	1 tasses (180g)	
	7	levure pour machine à pain	2 c à café	2 c à café	1 1/2 c à café	ne pas toucher avec du liquide ou du sel

**CONSEILS:** La levure est un organisme vivant ; elle se nourrit des sucres de la farine et produit du dioxyde de carbone, un produit de fermentation. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte pendant le processus de fermentation. Ce processus dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de votre cuisine. Ajoutez la levure plus ou moins en fonction de la température ambiante.



#### 4. Pain Rapide (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Le temps de pétrissage, de levée et de cuisson est plus court que le pain de base mais plus long que le pain ultra-rapide. Le tissu intérieur du pain est plus dense.

Les pains rapides sont des faits de levure chimique et de bicarbonate de soude activés par l'air et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est suggéré de verser tous les liquides au fond du moule à pain; ingrédients secs sur le dessus, lors du mélange initial des pâtes à pain rapides, des ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins de la casserole, il peut être nécessaire d'aider à mélanger à la machine pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utiliser une spatule en caoutchouc.

Pain Rapide	Ordre	Poids du Pain	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Note
	1	eau	300 ml	240ml	180ml	environ 35-40°C
	2	sel	1 1/2 c à café	1 c à café	1/2 c à café	mettre au coin
	3	sucre	3 c à soupe	2 1/2 c à soupe	2 c à soupe	mettre au coin
	4	beurre	4 c à soupe (60g)	3 c à soupe (45g)	2 1/2 c à soupe (37.5g)	
	5	farine de blé entier	3 1/2 tasses (500g)	2 3/4 tasses (400g)	2 1/4 tasses (300g)	
	6	levure pour machine à pain	2 1/2 c à café	2 c à café	2 c à café	ne pas toucher avec du liquide ou du sel

**CONSEILS:** La levure est un organisme vivant ; elle se nourrit des sucres de la farine et produit du dioxyde de carbone, un produit de fermentation. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte pendant le processus de fermentation. Ce processus dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de votre cuisine. Ajoutez la levure plus ou moins en fonction de la température ambiante.



### 5. Pain Sucré (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Pour les pains sucrés, le réglage est destiné à la cuisson de pains riches en sucre, en graisses et en protéines, qui ont tous tendance à augmenter le brunissement. En raison d'une phase de levée plus longue, le pain sera léger et aéré.

	Ordre	Poids du Pain	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1lb	Note
<b>Pain Sucré</b>	1	eau	300ml	240ml	160ml	environ 35-40°C
	2	sel	1 c à café	1 c à café	3/4 c à café	mettre au coin
	3	sucre	3/8 tasse	1/3 tasse	1/5 tasse	mettre au coin
	4	beurre	5 c à soupe (75g)	3 c à soupe (45g)	2 1/2 c à soupe (37.5g)	
	5	farina per pane	3 1/2 tasses (500g)	2 3/4 tasses (400g)	2 1/4 tasses (300g)	
	6	lait en poudre	2 c à soupe (30 g)	1 1/2 c à soupe (22.5g)	1 c à soupe (15 g)	
	7	levure pour machine à pain	1 c à café	1 c à café	4/5 c à café	ne pas toucher avec du liquide ou du sel

**CONSEILS:** La levure est un organisme vivant ; elle se nourrit des sucres de la farine et produit du dioxyde de carbone, un produit de fermentation. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte pendant le processus de fermentation. Ce processus dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de votre cuisine. Ajoutez la levure plus ou moins en fonction de la température ambiante.



## 6. Sandwich (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Pour cuisson du pain de sandwich. Il a une texture friable et un goût plus dur que le pain normal.

Sandwich	Ordre	Poids du Pain	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500g/1.1 lb	Note
	1	eau	300ml	240ml	160ml	environ 35-40°C
	2	sel	1 c à café	1 c à café	3/4 c à café	mettre au coin
	3	sucre	3 c à soupe	2 1/2 c à soupe	2 c à soupe	mettre au coin
	4	beurre	3 c à soupe (45g)	2 1/2 c à soupe (37.5g)	2 1/2 c à soupe (37.5g)	
	5	farina per pane	3 1/2 tasses (500g)	2 3/4 tasses (400g)	2 1/4 tasses (300g)	
	6	lait en poudre	2 c à soupe (30 g)	1 1/2 c à soupe (22.5 g)	1 c à soupe (15 g)	
	7	levure pour machine à pain	4/5 c à café	4/5 c à café	1/2 c à café	ne pas toucher avec du liquide ou du sel

**CONSEILS:** La levure est un organisme vivant ; elle se nourrit des sucres de la farine et produit du dioxyde de carbone, un produit de fermentation. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte pendant le processus de fermentation. Ce processus dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de votre cuisine. Ajoutez la levure plus ou moins en fonction de la température ambiante.





## 7. Pain sans Gluten (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Pour le pain des farines et des mélanges à pâtisserie sans gluten. Les farines sans gluten nécessitent plus de temps pour l'absorption des liquides et ont des propriétés de levée différente.

	Ordre	Poids du Pain	1000g/2.2 lb	750g/1.6 lb	500 g/1lb	Note
<b>Pain sans Gluten</b>	1	eau	300 ml	240 ml	180 ml	environ 35-40°C
	2	sel	1 1/2 c à café	1 c à café	3/4 c à café	mettre au coin
	3	sucre	3 1/2 c à soupe	3 c à soupe	2 c à soupe	mettre au coin
	4	beurre	3 c à soupe (45g)	2 1/2 c à soupe (37.5g)	2 c à soupe (30g)	
	5	farine sans gluten	2 tasses (280g)	1 1/2 tasses (200g)	1 tasse (130g)	
	6	farine de maïs	2 tasses (280g)	1 1/2 tasses (200g)	1 tasse (130g)	
	7	levure pour machine à pain	1 1/2 c à café	1 1/5 c à café	1 c à café	ne pas toucher avec du liquide ou du sel

**CONSEILS:** La levure est un organisme vivant ; elle se nourrit des sucres de la farine et produit du dioxyde de carbone, un produit de fermentation. C'est ce gaz qui fait gonfler la pâte pendant le processus de fermentation. Ce processus dépend de plusieurs facteurs : la fraîcheur de la levure, l'humidité et la chaleur. Par exemple, la température de votre cuisine. Ajoutez la levure plus ou moins en fonction de la température ambiante.



## 8. Mélange

Utiliser la fonction de mélange spéciale pour faire des pâtes.

<b>Mélange</b>	1	eau	330ml	Note
	2	sel	1 c à café	mettre au coin
	3	beurre	3 c à soupe (45g)	
	4	farine	4 tasses (560 g)	



## 9. Yaourt

Lever et faire le yaourt.

Yaourt	1	lait	1000 ml
	2	bactéries lactiques	100 ml



## 10. Dessert

Pétrir et cuire ces aliments avec plus de matières grasses et de protéines.

<b>Dessert</b>	1	Oeuf	2pcs
	2	lait	1 tasse
	3	riz cuit	1 1/2 tasses
	4	sucre	1/2 tasse
	5	raisin	1/2 tasse





## 11. Pâte

Ce programme prépare la pâte à levure pour les petits pains, le pizza, à cuire dans un four conventionnel. Il n'y a pas de cuisson dans ce programme.

<b>Pâte</b>	1	eau	330 ml	Note
	2	sel	1 c à café	mettre au coin
	3	beurre	3 c à soupe (45g)	
	4	farine	4 tasses (560g)	
	5	levure pour machine à pain	1/2 c à café	ne pas toucher avec du liquide ou du sel



## 12. Confiture

Utiliser ce réglage pour faire des confitures de fruits frais et de la marmelade d'oranges. N'augmenter pas la quantité et ne laissez pas bouillir la recette sur le moule à pain dans la chambre de cuisson. Dans ce cas, arrêter immédiatement la machine et retirer le moule à pain avec précaution. Laisser refroidir quelque temps et nettoyer soigneusement.

<b>Confiture</b>	1	pulpe	3 tasses	remuer à bouillie, on peut mettre de l'eau ou pas
	2	amidon	1/2 tasse	
	3	sucre	1 tasse	jusqu'au goût



### 13. Gâteau (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Le pétrissage, la levée et la cuisson se produisent, mais lever à l'aide de soude ou de levure chimique.

<b>Gâteau</b>	1	beurre	1 c à soupe	mettre le beurre pour couvrir tout le moule à pain
	2	oeuf	4pcs/200g	
	3	sucré	150g	mettre au coin
	4	eau	50ml	
	5	farine à gâteau	450g	
	6	levure pour machine à pain	2 c à café	mettre de la farine sèche sur le dessus, ne pas toucher avec du liquide ou du sel

### 14. Cuire

Pour la cuisson supplémentaire des pains nécessaire car le pain est trop léger ou pas complètement cuit. Dans ce programme, il n'y a ni pétrissage ni levée.

<b>Cuire</b>	1	<p>Heure par défaut : 00:30</p> <p>Régler la température de cuisson en tournant le bouton MENU/COLOUR/WEIGHT : 105°C /221°F (clair) ; 115°C/239°F (moyen) ; 125°C/257°F (foncé) ; par défaut 115°C/239°F.</p>
--------------	---	---

## 15. Pain Maison (adapté à la fonction de boîte à fruits)

Tourner MENU/COLOR/WEIGHT bouton et sélectionner le menu 15 pour utiliser ce réglage et le cycle. Vous pouvez personnaliser le temps dans chaque phase pour pétrir, lever, cuire et garder au chaud ... chaque étape. La plage horaire de chaque programme est dans le horaire.

<b>Pain Maison</b>	1	Tourner MENU/WEIGHT/COLOR bouton to Homemade menu, dans ce menu, l'utilisateur peut définir le temps de chaque programme, tel que pétrissage, fermentation, cuisson... Convenable pour le pain DIY
--------------------	---	--

### Réglage du Programme

Réglage du Programme	Heure par défaut(min) Heure	Heure réglable(min)
Remuer 1	15	0-30
Repos 1	3	0-30
Remuer 2	20	0-20
Repos 2	10	0-30
Remuer 3	0	0-25
Fermenter 1	42	0-60
Fermenter 2	40	0-60
Fermenter 3	0	0-60
Cuire	50	0-80
	Trois couleurs de croûte	Clair/Moyen/Foncé
Garder au chaud	60	0-60

**REMARQUE:** Stockage du pain maison

Il vaut mieux de consommer du pain fraîchement cuit le plus tôt possible. Conserver le pain reste dans un sac en plastique scellé au plus de trois jours à température ambiante. Pour le conserver longtemps, placer le sac plastique scellé au réfrigérateur au plus de 10 jours.



Tournez le bouton pour choisir le menu n° "15" et "couleur du pain".



Appuyez sur le bouton pour choisir la méthode de cuisson du pain de bricolage.



Tournez le bouton pour choisir le temps de cuisson du pain de bricolage. Total 10 étapes comme ci-dessus.

This device complies with Part 15 of the FCC rules and Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modifications or change to this equipment. Such modifications or change could void the user's authority to operate the equipment.

This radio transmitter (identify the device by certification number or model number if Category II) has been approved by Industry Canada to operate with the antenna types listed below with the maximum permissible gain indicated. Antenna types not included in this list, having a gain greater than the maximum gain indicated for that type, are strictly prohibited for use with this device.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

The device has been evaluated to meet general RF exposure requirement.

To maintain compliance with FCC's RF exposure guidelines, this equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and your body.

## Declaration of Conformity

We (Manufacturer is responsible for this declaration)

Jiangmen Mielux Intelligent and Technology Co., Ltd.

Tongle Road #13, Tangxia Town, Pengjiang District, Jiangmen, Guangdong,  
China

Declare under our sole responsibility that the product

Trade name: Involly

Equipment: Bread maker

Model No.: BM8216-D

To which this declaration relates is in conformity with the essential requirement set out in the Council Directive on the Approximation of the laws of the Member States relating to LVD Directive(2014/35/EU) & EMC Directive(2014/30/EU) & RoHS(2011/65/EU) product is responsible to affix

CE marking, the following standards were applied:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 62233:2008

EN 55014-1: 2017

EN 55014-2: 2015

EN 61000-3-2 : 2014

ENIEC 61000-3-2: 2019

EN 55014-1: 2017

EN 55014-2: 2015

EN 61000-3-2: 2014

ENIEC 61000-3-2: 2019

IEC 62321-1:2013


IEC 62321-4: 2013

IEC 62321-5:2013

IEC 62321-6:2015

Full name: Victor Zhang

Position: Sale Manager

Signature: 

Date & Place: Mar.24-2023 Jiangmen,China

# MORE INVOLLY RECIPES



+49 89-628-25828 (EU) +1 888-598-8875 (US)

Mon–Fri, 9:00 am—5:00 pm CET/PST



support@involly.com



support.involly.com



@Involly\_official



UK CROSSBORDER LIMITED  
7 Bell Yard London WC2A 2JR, UK  
United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021,  
76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany

Made in china

Rated Voltage: AC220-240V 50/60Hz

Power Consumption: 600W

Manufacturer: Jiangmen Mielux Intelligent and Technology Co.,Ltd.

Address: Tongle Road #13,Tangxia Town,Pengjiang District,  
Jiangmen,Guangdong,China

