

SOGO®

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



PANIFICADORA ELÉCTRICA
ELECTRIC BREAD MAKER
MACHINE À PAIN ÉLECTRIQUE
FABRICANTE DE PÃO ELÉTRICO
ELEKTRISCHER BROTERSTELLER
CREATORE DI PANE ELETTRICO

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-10722



Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web **www.sogo.es**

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente de pared corresponda al que se muestra en la placa de características.
3. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al fabricante o al agente de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. No toque las superficies calientes.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua u otro líquido.
6. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o un

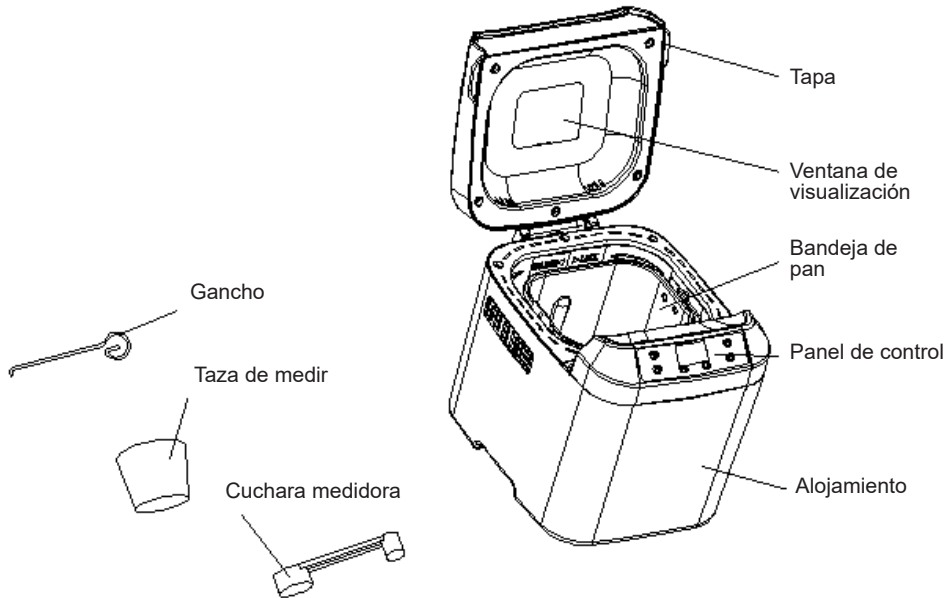
- horno caliente.
10. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina cuando hornee.
 11. Nunca encienda el aparato sin colocar la bandeja de pan llena de ingredientes correctamente.
 12. Nunca golpee la bandeja para pan en la parte superior o en el borde para retirar la bandeja, ya que esto puede dañar la bandeja para pan.
 13. No se deben insertar láminas de metal u otros materiales en la máquina para hacer pan, ya que esto puede aumentar el riesgo de incendio o cortocircuito.
 14. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
 15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 16. Nunca cubra la máquina para hacer pan con una toalla o cualquier otro material. El calor y el vapor deben poder escapar libremente. Se puede provocar un incendio si está cubierto o entra en contacto con material combustible.
 17. No opere el aparato para otro uso que no

- sea el previsto.
18. Utilice siempre el aparato en una superficie segura, nivelada y seca.
 19. No utilizar en exteriores.
 20. Este aparato ha sido equipado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.
 21. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - Areas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo bed and breakfast.
 22. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 23. No opere la unidad sin la bandeja de pan colocada en la cámara para evitar dañar el aparato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

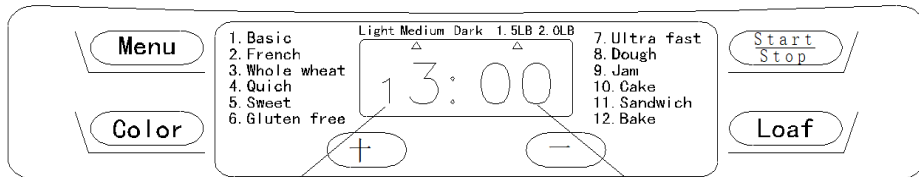
12 programas automáticos: básico, integral, francés, dulce, rápido, sin gluten, ultrarrápido, masa, mermelada, pastel, sándwich, horneado
60 minutos función de mantener caliente
13 horas de retraso preestablecido
Función de memoria de 10 minutos
Con barril de pan desmontable de tamaño: 176 mm (L) x 146 mm (W) x 146 mm (H)
3 x control de corteza ajustable: claro y medio y oscuro
Con una taza medidora y una cuchara medidora
Tamaño de la unidad: 328 x 278 x 318 mm
Capacidad: 1.5LB (680g) - 2.0 LB (900g)
Incluye recetas básicas
Voltaje / Frecuencia: 220-240V ~ 50 / 60Hz
Consumo de energía: 550W

CONOZCA SU MÁQUINA PARA HACER PAN



INTRODUCCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

(La serigrafía está sujeta a cambios sin previo aviso).



Esto indica el programa que ha elegido.

Tiempo de operación para cada programa.

DESPUÉS DE ENCENDER

Tan pronto como la máquina para hacer pan se conecte a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y aparecerá "3:00" en la pantalla después de un corto tiempo. Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente. La flecha apunta a **2.0lb** y **MEDIO**. Es la configuración predeterminada.

START / STOP

El botón se usa para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.

Para iniciar un programa, presione el botón **START / STOP** una vez. Se escuchará un breve pitido y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarán a parpadear, la luz de trabajo se iluminará y se iniciará el programa. Cualquier otro botón está desactivado excepto el botón **START / STOP** después de que un programa ha comenzado. Esta característica ayudará a prevenir cualquier interrupción involuntaria en la operación del programa.

Para detener el programa, presione el botón **START / STOP** durante aprox. 2 segundos, luego se escuchará un pitido, la luz de trabajo se apagará. Significa que el programa se ha apagado.

Función PAUSA

Después de que se inicia el procedimiento, puede presionar el botón **START / STOP** una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará pero la configuración se memorizará, el tiempo de trabajo se mostrará en la pantalla LCD. Toque el botón **START / STOP** nuevamente o dentro de 10 minutos sin tocar ningún botón, el programa continuará.

MENÚ

Se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un breve pitido) el programa variará. Presione el botón continuamente, los 12 menús se mostrarán cíclicamente en la pantalla LCD. Seleccione su programa deseado. Las funciones de 12 menús se explicarán a continuación.

1. **Básico:** amasar, levantar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para aumentar el sabor.
2. **Francés:** amasar, levantar y hornear en un tiempo de subida más largo. El pan horneado en este menú generalmente tendrá una corteza más crujiente y una textura ligera.
3. **Trigo integral:** amasar, levantar y hornear pan integral. No se recomienda utilizar la función de retraso, ya que esto puede producir malos resultados.
4. **Rápido:** amasar, levantar y hornear pan en menos tiempo que el pan básico. El pan horneado en esta configuración suele ser más pequeño con una textura densa.
5. **Dulce:** amasar, levantar y hornear pan dulce. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
6. **Sin gluten:** amasar, levantar y hornear pan sin gluten. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
7. **Ultra rápido:** amasar, subir y hornear en el menor tiempo posible. Por lo general, el pan hecho es más pequeño y áspero que el que se hace con el programa rápido.
8. **Masa:** amasar y levantar, pero sin hornear. Retire la masa y úsela para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9. **Mermelada:** hierva mermelada y confituras. Las frutas o verduras se deben picar antes de ponerlas en el molde para pan.
10. **Pastel:** amasa, levanta y hornea, levantado con bicarbonato o levadura en polvo.
11. **Sandwich:** amasar, levantar y hornear sandwich. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más delgada.
12. **Horneado:** solo horneado, sin amasado y levantado. También se usa para aumentar el tiempo de cocción en las configuraciones seleccionadas

COLOR DE CORTEZA DE PAN

Con el botón puede seleccionar un color **CLARO, MEDIO** o **OSCURO** para la corteza. Presione este botón para seleccionar su color deseado. Este botón no es aplicable para los programas de masa y mermelada.

TAMAÑO DEL PAN

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar con los diferentes tamaños de pan. Este botón no es aplicable para el programa rápido, masa, mermelada, pastel y horneado.

FUNCIÓN DE RETARDO

Si no desea que el dispositivo comience a funcionar de inmediato, puede usar este botón para configurar el tiempo de retraso.

Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que su pan esté listo presionando + o -. Tenga en cuenta que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de horneado del programa. Es decir, al finalizar el tiempo de retraso, se puede hacer pan caliente. Al principio, debe seleccionarse el programa y el grado de dorado, luego presione "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo de retraso con incrementos de 10 minutos. El retraso máximo es de 13 horas.

Ejemplo: ahora son las 8:30 p.m., le gustaría que su pan esté listo a la mañana siguiente a las 7 en punto, por ejemplo en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, tamaño de barra y presione el "+" o "-" para agregar el tiempo hasta que las 10:30 aparezca en la pantalla LCD. Luego presione el botón **STOP / START** para activar este programa de retraso. Puede ver que el punto parpadea y la pantalla LCD hará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Obtendrá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no desea sacar el pan de inmediato, comienza el tiempo de mantenimiento de 1 hora.

Nota: 1. Este botón no es aplicable a los programas ultra rápido, mermelada y pasteles.

2. Para hornear con retraso, no use ingredientes fácilmente perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENER CALIDO

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornear. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón **START / STOP**.

MEMORIA

Si la fuente de alimentación se ha interrumpido durante el transcurso de la elaboración del pan, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón Start / Stop. Si el tiempo de pausa excede los 10 minutos, la memoria no puede conservarse y la máquina de hacer pan debe reiniciarse. Pero si la masa no está más allá de la fase de amasado cuando se corta la fuente de alimentación, puede presionar el botón "START / STOP" para continuar el programa desde el principio.

AMBIENTE

La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño del pan entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar entre 15°C y 34 °C.

PANTALLA DE ADVERTENCIA:

1. Si la pantalla muestra "HHH" después de que se haya iniciado el programa, la temperatura interna sigue siendo demasiado alta (acompañada de 5 pitidos). Entonces el programa tiene que ser detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla muestra "LLL" después de presionar el botón **START / STOP** (excepto el programa BAKE), significa que la temperatura interna es demasiado baja (acompañada de 5 pitidos). Detenga el sonido presionando el botón **START / STOP**, abra la tapa y deje que la máquina descanse de 10 a 20 minutos para volver a la temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "EEO" después de presionar **START / STOP**, el sensor de temperatura se desconecta. Haga que el sensor sea revisado cuidadosamente por un experto autorizado.

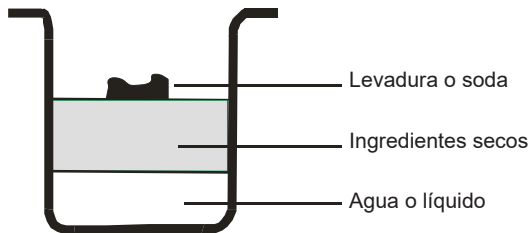
Para el primer uso

1. Compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y sin daños.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección posterior "Limpieza y mantenimiento"
3. Coloque la máquina para hacer pan en el modo de horneado y hornee vacía durante unos 10 minutos. Después de enfriarlo, limpie una vez más.
4. Seque todas las piezas a fondo y ensamblelas, de modo que el aparato esté listo para usar.

Como hacer pan

1. Coloque la bandeja en su posición y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en la posición correcta. Inserte la cuchilla de amasar en el eje de transmisión. Se recomienda llenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, esto evita que la masa se pegue debajo de las amasadoras y las amasadoras se pueden quitar fácilmente del pan.
2. Coloque los ingredientes en el molde para pan. Siga el orden mencionado en la receta.
Por lo general, el agua o la sustancia líquida se deben colocar en primer lugar, luego agregar azúcar, sal y harina, siempre agregar levadura o levadura en polvo como último ingrediente.

Nota: las cantidades máximas de harina y levadura que se pueden utilizar se refieren a la receta.



NOTA: La cantidad máxima de harina y levadura por separado es 590 gy 6 g.

3. Con el dedo haga una pequeña hendidura en un lado de la harina. Agregue levadura a la sangría, asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
4. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
5. Presione el botón Menú hasta que seleccione el programa deseado.
6. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza deseado.
7. Presione el botón **LOAF** para seleccionar el tamaño deseado (1.5 lb (680 g) o 2.0 lb (900 g)).
8. Configure el tiempo de retraso presionando el botón + o -. Este paso se puede omitir si desea que la máquina de hacer pan comience a funcionar de inmediato.
9. Presione el botón **START / STOP** para comenzar a trabajar, y la luz de trabajo se enciende.
10. Para el programa Básico, Francés, Trigo integral, Rápido, Dulce, Ultra rápido, Pastel y Sandwich, se escuchará 10 pitidos durante la operación. Esto es para pedirle que agregue los ingredientes. Abra la tapa y agregue algunos ingredientes. Es posible que el vapor escape a través de las ranuras de

- ventilación en la tapa durante el horneado. Esto es normal.
- Una vez que se haya completado el proceso, se escucharán 10 pitidos y la luz de trabajo se apagará. Puede presionar el botón **START / STOP** durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y mientras usa guantes de cocina, sujete firmemente el asa del molde para pan. Gire la bandeja hacia la izquierda y tire suavemente de la bandeja hacia arriba y hacia afuera de la máquina.
 - Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan de la sartén.
Precaución: ¡la bandeja de pan y el pan pueden estar muy calientes! Maneje siempre con cuidado y use guantes para horno.
 - Voltee la bandeja para pan sobre una superficie de cocción limpia y agite suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
 - Retire el pan cuidadosamente de la sartén y enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
 - Si está fuera de la habitación o no ha presionado el botón **START / STOP** al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón **START / STOP**.
 - Cuando no la utilice ni la haga funcionar, desconecte el cable de alimentación.
Nota: Antes de cortar el pan, use el gancho para quitar la cuchilla de amasar oculta en la parte inferior del pan. El pan está caliente, nunca use la mano para quitar la cuchilla de amasar.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

1. Para pan rápido

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

2. Sobre el programa ultra rápido

La máquina para hacer pan puede hornear pan en 1 hora con el programa ultra rápido. Esta configuración puede hornear pan en 80-100 minutos. El pan es un poco más denso en textura. Tenga en cuenta que el ingrediente del agua debe ser agua caliente en el rango de 48-50°C, debe usar un termómetro de cocina para medir la temperatura. La temperatura del agua es muy crítica para el rendimiento de la cocción. Si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan no se elevará al tamaño esperado; Si la temperatura del agua es demasiado alta, matará la levadura antes de subir, lo que también afectará en gran medida el rendimiento de la cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina de la corriente y deje que se enfríe antes de limpiarla.

- Bandeja de pan: frotar por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice ningún agente filoso o abrasivo para proteger el revestimiento antiadherente. La sartén debe secarse completamente antes de la instalación.
- Cuchilla de amasar: Si la barra de amasar es difícil de quitar del eje, en tal caso llene el contenedor con agua tibia y déjelo en remojo durante aproximadamente 30 minutos. La amasadora se puede quitar fácilmente para limpiarla. También limpie la cuchilla cuidadosamente con un paño húmedo de algodón. Tenga en cuenta que tanto la bandeja para pan como la cuchilla de amasar son componentes seguros para lavaplatos.
- Tapa y ventana: limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
- Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
- Antes de guardar la máquina para hacer pan, asegúrese de que se haya enfriado completamente, que esté limpia y seca, y coloque la cuchara y la cuchilla de amasar en el cajón, y la tapa esté cerrada.

INTRODUCCIÓN DE INGREDIENTES DE PAN

1. Harina de pan

La harina de pan tiene un alto contenido de gluten alto (por lo que también se le puede llamar harina de alto contenido de gluten que contiene proteínas), tiene buena elasticidad y puede evitar que el tamaño del pan se colapse después de levantarse. Como el contenido de gluten es más alto que en la harina común, puede usarse para hacer pan con gran tamaño y mejor fibra interna. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.

2. Harina normal

Harina que no contiene polvo de hornear, es aplicable para hacer pan de contacto.

3. Harina integral

La harina integral es molida a partir de granos. Contiene piel de trigo y gluten. La harina de trigo integral es más pesada y más nutritiva que la harina común. El pan hecho con harina de trigo integral suele ser pequeño. Muchas recetas generalmente combinan la harina de trigo integral o la harina de pan para lograr el mejor resultado.

4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también llamada "harina en bruto", es un tipo de harina alta en fibra, y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el gran tamaño después de subir, debe usarse en combinación con una alta proporción de harina de pan.

5. Harina que se levanta

Un tipo de harina que contiene polvo de hornear, se utiliza para hacer pasteles especialmente.

6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se muelen del maíz y la harina de avena por separado. Son los ingredientes aditivos para hacer pan tosco, que se utilizan para mejorar el sabor y la textura.

7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. Y también se considera como alimento en el pan de levadura. El azúcar blanco se usa en gran medida. El azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón pueden ser llamados por requerimiento especial.

8. Levadura

Después del proceso de levadura, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y suavizará la fibra interna. Sin embargo, la cría rápida de levadura necesita carbohidratos en azúcar y harina como alimento.

1 cucharadita levadura seca activa = 3/4 cda. levadura instantanea

1,5 cucharaditas levadura seca activa = 1 cucharadita levadura instantanea

2 cucharaditas levadura seca activa = 1.5 cucharaditas. levadura instantanea

La levadura debe almacenarse en el refrigerador, ya que el hongo se matará a alta temperatura. Antes de usar, verifique la fecha de producción y la vida de almacenamiento de su levadura. Guárdelo en el refrigerador lo antes posible después de cada uso. Por lo general, la falta de levadura del pan es causada por la mala levadura.

Las formas descritas a continuación verificarán si su levadura es fresca y activa.

(1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en una taza medidora.

(2) Poner 1 cucharadita. azúcar blanco en la taza y revuelva, luego espolvoree 2 cucharaditas. levadura sobre el agua.

(3) Coloque la taza de medir en un lugar cálido durante aproximadamente 10 minutos. No agites el agua.

(4) La espuma debe ser de hasta 1 taza. De lo contrario, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero la sal también puede evitar que la levadura se levante. Nunca use demasiada sal en una receta. El pan sería más grande si no tuviera sal.

10. Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, pueden hacer que el pan sea más nutritivo y de mayor tamaño, el huevo debe pelarse y revolverse de manera uniforme.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede ablandar el pan y retrasar la vida útil del almacenamiento. La mantequilla debe derretirse o cortarse en pequeñas partículas antes de usar.

12. Polvo de hornear

El polvo de hornear se utiliza para elevar el pan y el pastel ultrarrápidos. Como no necesita tiempo de subida, puede producir el aire. El aire formará burbujas para suavizar la textura del pan utilizando principios químicos.

13. Soda

Es similar a la levadura en polvo. También se puede usar en combinación con levadura en polvo.

14. Agua y otros líquidos.

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. En términos generales, la temperatura del agua entre 200 ° C y 250 ° C es la mejor. El agua puede reemplazarse con leche fresca o agua mezclada con leche en polvo al 2%, lo que puede mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden requerir jugo con el propósito de mejorar el sabor del pan, por ejemplo, jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc.

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

Uno de los pasos importantes para hacer un buen pan es la cantidad adecuada de ingredientes. Se recomienda encarecidamente el uso de la taza o cuchara medidora para obtener cantidades precisas, de lo contrario, el pan se verá muy influenciado.

1. Pesando ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo se deben medir con tazas de medir. Observe el nivel de la taza de medir con los ojos horizontalmente. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie la taza de medir completamente sin ningún otro ingrediente.

2. Mediciones en seco

La medición en seco debe hacerse colocando suavemente los ingredientes en la taza de medir y luego una vez llenos, nivelando con un cuchillo. Sacar o golpear una taza de medir con más de lo necesario. Esta cantidad adicional podría afectar el saldo de la receta. Al medir pequeñas cantidades de ingredientes secos, se debe usar la cuchara dosificadora. Las mediciones deben ser niveladas, no apiladas, ya que esta pequeña diferencia podría desequilibrar el equilibrio crítico de la receta.

3. Agregar secuencia

La secuencia de agregar ingredientes debe cumplirse, en general, la secuencia es: ingrediente líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al agregar el ingrediente, la harina no puede humedecerse completamente con líquido. La levadura solo se puede colocar sobre la harina seca. Y la levadura no puede tocar la sal. Cuando utilice la función de retraso durante mucho tiempo, nunca agregue los ingredientes perecederos, como los huevos, los ingredientes de frutas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solución	
Preguntas y respuestas sobre la panificadora	Sale humo del compartimento de cocción o de las rejillas de ventilación	Los ingredientes se adhieren al compartimento para hornear o en el exterior de la bandeja para hornear	Saque el tapón y limpie el exterior de la bandeja para hornear o el compartimento para hornear.	
	El pan cae en el medio y está húmedo en el fondo	El pan se deja demasiado tiempo en la sartén después de hornear y calentar.	Saque el pan de la bandeja para hornear antes de que termine la función de calentamiento.	
	Es difícil sacar el pan del molde para hornear.	La parte inferior del pan está pegada a la cuchilla de amasar	Limpie la cuchilla de amasar y los ejes después de la cocción. Si es necesario, llene la bandeja para hornear con agua tibia durante 30 minutos, luego la cuchilla amasadora se puede quitar y limpiar fácilmente.	
	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente	Programa incorrecto		Verifique el menú seleccionado y las otras configuraciones.
		Se tocó el botón START / STOP mientras la máquina estaba funcionando.		No use los ingredientes y comience de nuevo.
		La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.		Nunca abra la tapa con frecuencia, solo si es necesario, como para agregar ingredientes. Y asegúrese de que la tapa esté bien cerrada después de abrirla.

	Problema	Causa	Solución
Preguntas y respuestas sobre la panificadora	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente	Largo apagón mientras la máquina estaba funcionando	No use los ingredientes y comience de nuevo.
		La rotación de la cuchilla de amasar está bloqueada	Verifique si la cuchilla amasadora está bloqueada por granos, etc. Saque la bandeja de hornear y verifique si los conductores giran. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio al cliente.
	El aparato no arranca. La pantalla muestra HHH	El aparato aún está caliente después del procedimiento de horneado anterior.	Saque el tapón, saque la bandeja para hornear y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Luego inserte el enchufe y comience de nuevo.
Error con las recetas	El pan sube demasiado rápido	demasiada levadura, demasiada harina, poca sal	a/b
		o varias de estas causas	
	El pan no sube en absoluto o no suficiente	Sin levadura o muy poca	a/b
		levadura vieja o rancia	e
		líquido demasiado caliente	c
		la levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
		tipo de harina incorrecto o harina rancia	e
		demasiado o no suficiente líquido	a/b/g
		no hay suficiente azúcar	a/b
	La masa sube demasiado y se derrama sobre la bandeja para hornear.	Si el agua es demasiado blanda, la levadura fermenta más	f
		demasiada leche afecta la fermentación de la levadura	c
	El pan cae en el medio	El volumen de la masa es mayor que el de la sartén y el pan baja.	a/f
		La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la temperatura excesiva del agua o la cámara de cocción o a la humedad excesiva.	c/h/i
Estructura pesada y grumosa	demasiada harina o poco líquido	a/b/g	
	no hay suficiente levadura o azúcar	a/b	
	demasiada fruta, integral o de alguno de los otros ingredientes	B	

	Problema	Causa	Solución
Error con las recetas	Estructura pesada y grumosa	harina vieja o rancia, los líquidos tibios hacen que la masa se levante demasiado rápido y la hogaza caiga antes de hornear	e
		sin sal o sin suficiente azúcar	
		demasiado líquido	
	El pan no se hornea en el centro.	demasiado o no suficiente líquido	a/b/g
		demasiada humedad	h
		recetas con ingredientes húmedos, p. ej. yogur	g
	Estructura abierta o gruesa o demasiados agujeros.	demasiada agua	g
		sin sal	b
		mucha humedad, agua demasiado caliente	h/i
		demasiado líquido	c
	Superficie sin hornear tipo hongo	volumen de pan demasiado grande para la sartén	a/f
		demasiada harina, especialmente para pan blanco	f
		demasiada levadura o poca sal	a/b
		Demasiado azúcar	a/b
		ingredientes dulces además del azúcar	b
	Las rodajas son desiguales o hay grumos en el medio	pan no enfriado lo suficiente (el vapor no se ha escapado)	j
Depósitos de harina en la corteza del pan	la harina no ha funcionado bien en los lados durante el amasado	g/i	

- a) Mida los ingredientes correctamente.
b) Ajuste las dosis de los ingredientes y verifique que se hayan agregado todos los ingredientes.
c) Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente. Agregue los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, haga una pequeña zanja en el medio de la harina y ponga la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
d) Use solo ingredientes frescos y correctamente almacenados.
e) Reduzca la cantidad total de ingredientes, no use más de la cantidad especificada de harina. Reduce todos los ingredientes en 1/3.
f) Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contienen agua, la dosis del líquido a agregar debe reducirse debidamente.
g) En caso de clima húmedo, retire 1-2 cucharadas de agua.
h) En caso de clima cálido, no utilice la función de temporización. Usa líquidos fríos.
i) Saque el pan de la sartén inmediatamente después de hornear y déjelo enfriar durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
j) Reduzca la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
k) ¡Nunca engrase la sartén!
l) Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.

This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.

11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS & MAIN FEATURES:

12 automatic programs – BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, SWEET, QUICK, GLUTIN-FREE, ULTRAFAST, DOUGH, JAM, CAKE, SANDWICH, BAKE

60 minutes "Keep Warm" Function

13 Hours time delay presetting

10 minutes memory function

With detachable bread barrel of size: 176mm(L) x 146mm(W) x 146mm(H)

3 x Adjustable crust control: Light & medium and Dark

With measuring cup and measuring spoon

Unit size: 328 x 278 x 318mm

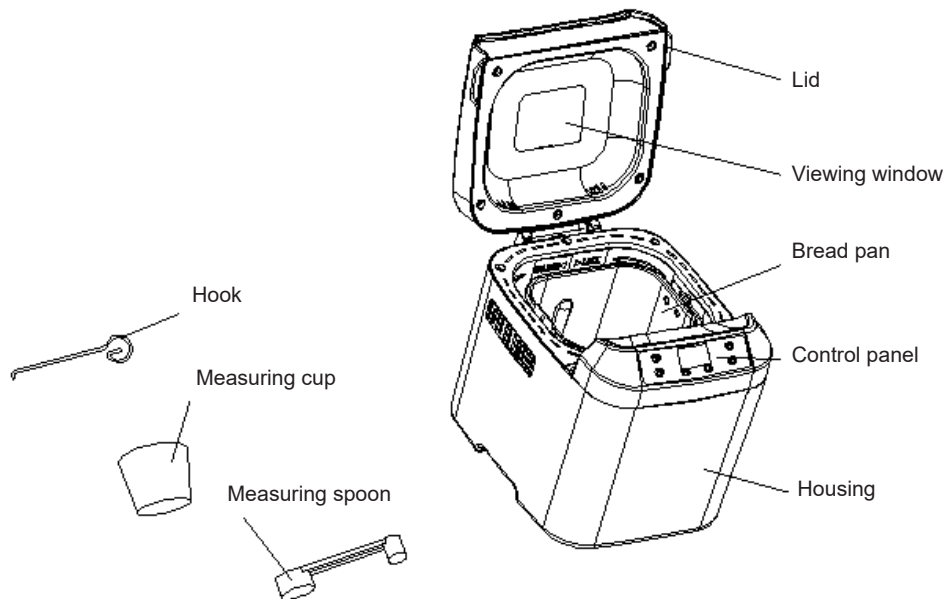
Capacity: 1.5LB(680g) - 2.0 LB(900g)

Includes Basic Recipes

Voltage / Frequency : 220 -240V ~ 50/60Hz

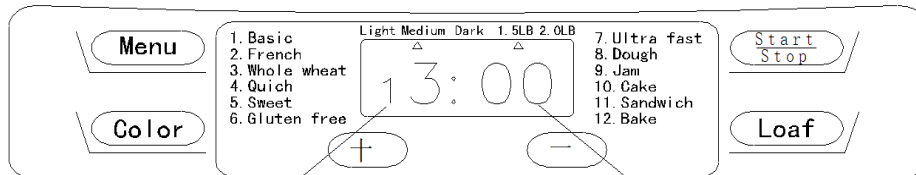
Power Consumption : 550W

KNOW YOUR BREAD MAKER



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)



This indicates the program you have chosen

The operation time for each program

AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to **2.0lb** and **MEDIUM**. It is the default setting.

START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

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

To stop the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

PAUSE function

After procedure starts up, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

MENÚ

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained as below.

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **French:** kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Gluten free:** kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
7. **Ultra fast:** kneading, rise and baking in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.
8. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.
10. **Cake:** kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR OF BREAD CRUST

With the button you can select a **LIGHT, MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Jam.

LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

DELAY FUNCTION

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the + or -. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "+" or "-" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "+" or "-" to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: 1. This button is not applicable for the programs Ultra fast, Jam and Bake.

2. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the **"START/STOP"** straight to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows **"HHH"** after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds). Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine

cool down for 10 to 20 minutes.

2. If the display shows “LLL” after pressing the **START/STOP** button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds), stop sound by pressing the **START/STOP** button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.

3. If the display shows “EEO” after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

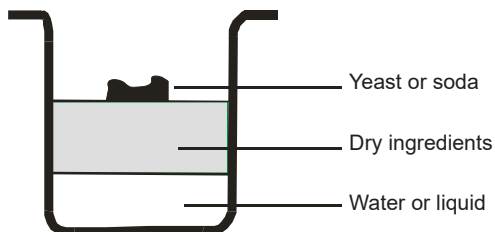
For the first use

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
2. Clean all the parts according to the latter section“Cleaning and Maintenance”
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 590g and 6g.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

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

5. Press the Menu button until your desired program is selected.

6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.

7. Press the **LOAF** button to select the desired size (1.5lb (680g) or 2.0lb (900g)).

8. Set the delay time by pressing + or - button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

9. Press the **START/STOP** button to start working, and the working light comes on.

10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.

12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick breads

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 and 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.

2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. This setting can bake bread in 80-100 minutes, the bread is a little more dense in texture. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
- 3.Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
- 4.Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
- 5.Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. Plain flour

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

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as“rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

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

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

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

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

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. Baking powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

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

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLE SHOOTING

	Problem	Cause	Solution
Questions & Answers on Bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.

	Problem	Cause	Solution
Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	
	The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	a/b/g
		too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
	Open or coarse structure or too many holes	too much water	g
		no salt	b
		great humidity, water too hot	h/i
		too much liquid	c

	Problema	Causa	Solución
Error con las recetas	Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a/f
		too much flour, especially for white bread	f
		too much yeast or not enough salt	a/b
		too much sugar	a/b
		sweet ingredients besides the sugar	b
	The slices are uneven or there are clumps in the middle	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
	Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

- a) Measure the ingredients correctly.
b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
d) Use only fresh and correctly stored ingredients. □
e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
g) In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
k) Never grease the pan!
l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es

GARANTIES IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au fabricant ou à l'agent de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
5. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'une surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
9. Ne pas placer sur ou à proximité d'un

brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chauffé.

10. Ne touchez aucune pièce en mouvement ou en rotation de la machine lors de la cuisson.
11. N'allumez jamais l'appareil sans placer correctement le moule à pain rempli d'ingrédients.
12. Ne battez jamais le moule à pain sur le dessus ou sur le bord pour retirer le moule car cela pourrait l'endommager.
13. Les feuilles métalliques ou autres matériaux ne doivent pas être insérés dans la machine à pain car cela peut augmenter le risque d'incendie ou de court-circuit.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie peut être provoqué s'il est couvert par ou entre en contact avec un matériau combustible.

17. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.
19. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
20. Cet appareil a été équipé d'une fiche mise à la terre. Veuillez vous assurer que la prise murale de votre maison est bien mise à la terre.
21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - Cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons de ferme;
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - Environnements de type chambres d'hôtes.
22. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
23. N'utilisez pas l'appareil sans le moule à pain placé dans la chambre pour éviter d'endommager l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES:

12 programmes automatiques - De base, blé entier, français, sucré, rapide, sans gluten, ultra-rapide,

pâte, confiture, gâteau, sandwich, cuisson au four

60 minutes de fonction de maintien au chaud

Préréglage de la temporisation de 13 heures

Fonction mémoire 10 minutes

Avec tonneau à pain amovible de taille: 176 mm (L) x 146 mm (L) x 146 mm (H)

3 x contrôle de la croûte réglable: clair et moyen et foncé

Avec une tasse à mesurer et une cuillère à mesurer

Taille de l'unité: 328 x 278 x 318 mm

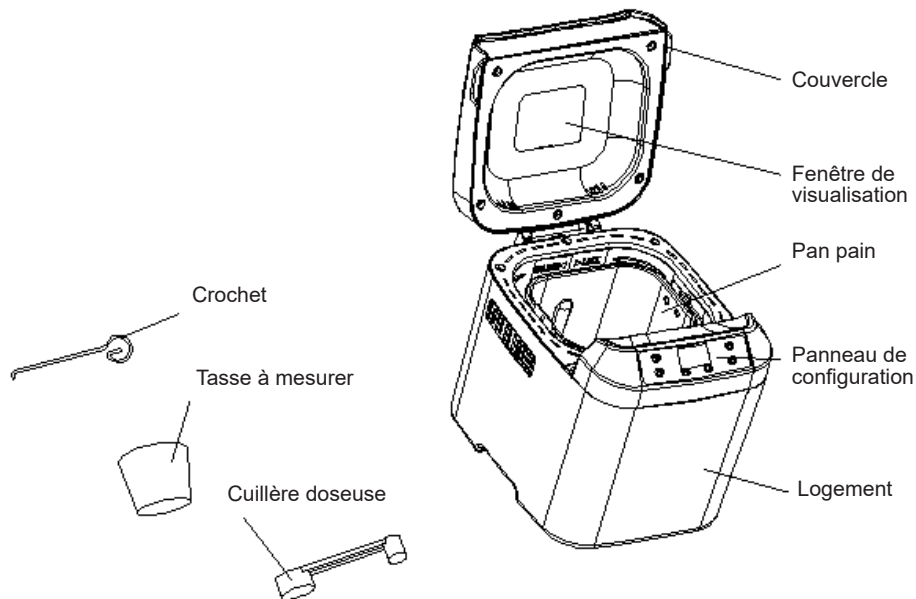
Capacité: 1,5 lb (680 g) - 2,0 lb (900 g)

Comprend des recettes de base

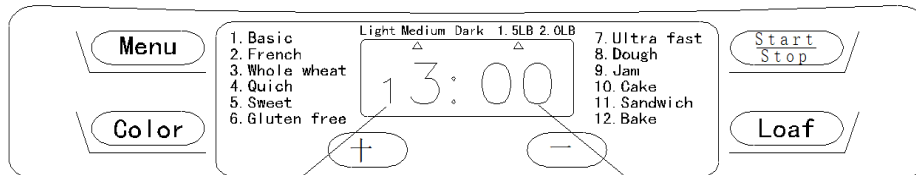
Tension / fréquence: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Consommation électrique: 550 W

CONNAÎTRE LA VOTRE MACHINE À PAIN



INTRODUCTION DU PANNEAU DE COMMANDE (La sérigraphie est sujette à modification sans préavis.)



Cela indique le programme que vous avez choisi Temps de fonctionnement pour chaque programme

APRÈS LA MISE SOUS TENSION

Dès que la machine à pain est branchée sur le secteur, un bip retentit et «3:00» apparaît à l'écran après un court instant. Mais les deux points entre le «3» et le «00» ne clignotent pas constamment. La flèche pointe vers **2,0 lb** et **MOYEN**. C'est le paramètre par défaut.

START / STOP

Le bouton est utilisé pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton **START / STOP**. Un bip court retentit et les deux points de l'écran LCD commencent à clignoter, la lampe de travail s'allume et le programme démarre. Tout autre bouton est désactivé à l'exception du bouton **START / STOP** après le début d'un programme. Cette fonction aidera à éviter toute interruption involontaire du fonctionnement du programme.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche **START / STOP** pendant env. 2 secondes, puis un bip retentit, le phare de travail s'éteint. Cela signifie que le programme a été désactivé.

Fonction PAUSE

Après le démarrage de la procédure, vous pouvez appuyer une fois sur le bouton **START / STOP** pour interrompre à tout moment, l'opération sera mise en pause mais le réglage sera mémorisé, le temps de travail clignotera sur l'écran LCD. Appuyez à nouveau sur le bouton **START / STOP** ou dans les 10 minutes sans toucher aucun bouton, le programme continuera.

MENÚ

Il est utilisé pour définir différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche (accompagnée d'un bip court), le programme varie. Appuyez sur le bouton en continu, les 12 menus seront affichés cycliquement sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme souhaité. Les fonctions de 12 menus seront expliquées ci-dessous.

1. **Basique**: pétrir, lever et cuire du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.
2. **Français**: pétrir, lever et cuire dans un temps de montée plus long. Le pain cuit dans ce menu aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. **Blé entier**: pétrir, lever et cuire du pain de blé entier. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de délai car cela peut produire de mauvais résultats.
4. **Rapide**: pétrir, lever et cuire le pain en moins de temps que le pain de base. Le pain cuit sur ce réglage est généralement plus petit avec une texture dense.
5. **Doux**: pétrir, lever et cuire du pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
6. **Sans gluten**: pétrir, lever et cuire du pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
7. **Ultra rapide**: pétrir, lever et cuire dans un temps le plus court. Habituellement, le pain fabriqué est plus petit et plus rugueux que celui préparé avec le programme rapide.
8. **Pâte**: pétrir et lever, mais sans cuisson. Retirez la pâte et utilisez-la pour faire des petits pains, des pizzas, du pain vapeur, etc.
9. **Confiture**: fait bouillir la confiture et les marmelades. Les fruits ou légumes doivent être hachés avant de les mettre dans le moule à pain.
10. **Gâteau**: pétrir, lever et cuire, lever avec du soda ou de la levure chimique.
11. **Sandwich**: pétrir, lever et cuire un sandwich. Pour cuire du pain de texture légère avec une croûte plus fine.
12. **Cuisson**: seulement cuisson, pas de pétrissage et de levée. Également utilisé pour augmenter le temps de cuisson sur les réglages sélectionnés

COULEUR DE LA CROÛTE DE PAIN

Avec le bouton, vous pouvez sélectionner une couleur **CLAIR**, **MOYENNE** ou **FONCE** pour la croûte. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la couleur souhaitée. Ce bouton n'est pas applicable pour les programmes pâte et confiture.

TAILLE DU PAIN

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que le temps de fonctionnement total peut varier selon les différentes tailles de pain. Ce bouton ne s'applique pas au programme rapide, pâte, confiture, gâteau et cuisson.

FONCTION DE RETARD

Si vous ne voulez pas que l'appareil commence à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le temps de retard.

Vous devez décider du temps qu'il faudra avant que votre pain soit prêt en appuyant sur + ou -. Veuillez noter que le temps de retard doit inclure le temps de cuisson du programme. Autrement dit, à la fin du temps de retard, du pain chaud peut être préparé. Tout d'abord, le programme et le degré de brunissage doivent être sélectionnés, puis appuyez sur «+» ou «-» pour augmenter ou diminuer le temps de retard par incréments de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures.

Exemple: il est maintenant 20h30, vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, par exemple dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, la couleur, la taille du pain et appuyez sur «+» ou «-» pour ajouter l'heure jusqu'à ce que 10h30 apparaisse sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur le bouton STOP / START pour activer ce programme de retard. Vous pouvez voir le point clignoter et l'écran LCD fera un compte à rebours pour afficher le temps restant. Vous recevrez du pain frais à 7h00 du matin, si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, le temps de maintien au chaud d'une heure commence.

Remarque: 1. Ce bouton n'est pas applicable pour les programmes ultra rapide, confiture et cuisson. 2. Pour la cuisson différée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc.

GARDER AU CHAUD

Le pain peut être automatiquement conservé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous

souhaitez retirer le pain, désactivez le programme avec la touche **START / STOP**.

MÉMOIRE

Si l'alimentation électrique a été coupée au cours de la fabrication du pain, le processus de fabrication du pain se poursuivra automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton Marche / Arrêt. Si le temps de pause dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être conservée et la machine à pain doit être redémarrée. Mais si la pâte n'est pas plus loin que dans la phase de pétrissage lorsque l'alimentation électrique est coupée, vous pouvez appuyer directement sur «**START / STOP**» pour reprendre le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

La machine peut bien fonctionner dans une large gamme de températures, mais il peut y avoir une différence de taille de pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous suggérons que la température ambiante soit comprise entre 15°C et 34°C.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT:

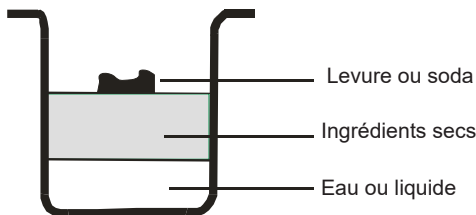
1. Si l'écran affiche «**HHH**» après le démarrage du programme, la température à l'intérieur est encore trop élevée (accompagnée de 5 bips). Ensuite, le programme doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir la machine pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche «**LLL**» après avoir appuyé sur le bouton **START / STOP** (sauf le programme BAKE), cela signifie que la température à l'intérieur est trop basse / accompagnée de 5 bips). Arrêtez le son en appuyant sur le bouton **START / STOP**, ouvrez le couvercle et laissez reposer la machine pendant 10 à 20 minutes pour revenir à la température ambiante.
3. Si l'écran affiche «**EEO**» après avoir appuyé sur **START / STOP**, le capteur de température est déconnecté. Veuillez faire contrôler soigneusement le capteur par un expert agréé.

Pour la première utilisation

1. Veuillez vérifier si toutes les pièces et accessoires sont complets et exempts de dommages.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément à la section suivante «Nettoyage et entretien»
3. Mettez la machine à pain en mode cuisson et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Après l'avoir refroidi, nettoyez-le à nouveau.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les pour que l'appareil soit prêt à être utilisé.

Comment faire du pain

1. Mettez le plateau en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Insérez la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer les pétrins, cela évite que la pâte ne colle sous les pétrisseurs et les pétrins peuvent être facilement retirés du pain.
2. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Veuillez respecter l'ordre mentionné dans la recette. Habituellement, l'eau ou la substance liquide doit être mise en premier, puis ajoutez le sucre, le sel et la farine, ajoutez toujours la levure ou la levure chimique comme dernier ingrédient.
Remarque: les quantités maximales de farine et de levure pouvant être utilisées se réfèrent à la recette.



REMARQUE: La quantité maximale de farine et de levure séparément est de 590g et 6g.

3. Avec le doigt, faites une petite entaille sur un côté de la farine. Ajoutez de la levure à l'indentation, Assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
5. Appuyez sur le bouton Menu jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton **COLOR** pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
7. Appuyez sur le bouton **LOAF** pour sélectionner la taille souhaitée (1,5 lb (680 g) ou 2,0 lb (900 g)).
8. Réglez le temps de retard en appuyant sur le bouton + ou -. Cette étape peut être ignorée si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur le bouton **START / STOP** pour commencer à travailler et la lampe de travail s'allume.
10. Pour le programme de base, français, blé entier, rapide, sucré, ultra rapide, gâteau et sandwich, 10 bips sonores seront entendus pendant le fonctionnement. Ceci vous invite à ajouter les ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez quelques ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les

fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. C'est normal.

11. Une fois le processus terminé, 10 bips sonores seront émis et la lampe de travail s'éteindra. Vous pouvez appuyer sur la touche **START / STOP** pendant env. 2 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et tout en utilisant des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée du moule à pain. Tournez la casserole dans le sens antihoraire et tirez doucement la casserole vers le haut et hors de la machine.
12. Utilisez une spatule antiadhésive pour décoller délicatement les parois du pain de la poêle.
Attention: le moule à pain et le pain peuvent être très chauds! Manipulez toujours avec soin et utilisez des gants de cuisine.
13. Retournez le moule à pain sur une surface de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.
14. Retirez délicatement le pain de la poêle et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher.
15. Si vous êtes hors de la pièce ou n'avez pas appuyé sur la touche **START / STOP** à la fin de l'opération, le pain se réchauffera automatiquement pendant 1 heure, si vous souhaitez retirer le pain, désactivez le programme avec le bouton **START / STOP**.
16. Lorsque vous n'utilisez pas ou ne faites pas fonctionner, débranchez le cordon d'alimentation.
Remarque: avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour retirer la lame de pétrissage cachée au bas du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais la main pour retirer la lame de pétrissage.

INTRODUCTION SPÉCIALE

1. Pour pain rapide

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

2. À propos du programme ultra rapide

La machine à pain peut cuire le pain en 1 heure avec le programme ultra rapide. Ce réglage permet de cuire du pain en 80 à 100 minutes. Le pain est un peu plus dense en texture. Veuillez noter que l'ingrédient de l'eau doit être de l'eau chaude dans une plage de 48 à 50 °C, vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau est très critique pour la performance de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain n'atteindra pas la taille attendue; si la température de l'eau est trop élevée, elle tuera la levure avant la levée, ce qui affectera également largement les performances de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. casserole à pain: Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun agent tranchant ou abrasif pour protéger le revêtement antiadhésif. La casserole doit être complètement séchée avant l'installation.
2. Lame de pétrissage: si la barre de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, dans ce cas, remplissez le récipient d'eau tiède et laissez-le tremper pendant environ 30 minutes. Le pétrin peut alors être facilement retiré pour le nettoyage. Essayez également soigneusement la lame avec un chiffon en coton humide. Veuillez noter que le moule à pain et la lame de pétrissage sont des composants sans danger pour la vaisselle.
3. Couvercle et fenêtre: nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.
4. Boîtier: essayez doucement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer car cela dégraderait le poli brillant de la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyage.
5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche, et placez la cuillère et la lame de pétrissage dans le tiroir et le couvercle est fermé.

Introduction des ingrédients du pain

1. Farine de pain

La farine à pain a une teneur élevée en gluten (elle peut donc être également appelée farine à haute teneur en gluten qui contient beaucoup de protéines), elle a une bonne élasticité et peut empêcher la taille du pain de s'effondrer après avoir augmenté. Comme la teneur en gluten est plus élevée que dans la farine ordinaire, elle peut donc être utilisée pour faire du pain de grande taille et de meilleure fibre intérieure. La farine à pain est l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain.

2. Farine ordinaire

Farine qui ne contient pas de levure chimique, elle est applicable pour faire du pain tactile.

3. Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir de céréales. Il contient de la peau de blé et du gluten. La farine de blé entier est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fait de farine de blé entier est généralement de petite taille. Tant de recettes combinent généralement la farine de blé entier ou la farine à pain pour obtenir le meilleur résultat.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée «farine brute», est une sorte de farine riche en fibres et elle est similaire à la farine de blé entier. Pour obtenir la grande taille après la levée, il doit être utilisé en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

5. Farine auto-levante

Un type de farine qui contient de la levure chimique, il est utilisé pour faire des gâteaux spécialement.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues séparément du maïs et de la farine d'avoine. Ce sont les ingrédients additifs de la fabrication du pain rugueux, qui sont utilisés pour améliorer la saveur et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour augmenter le goût sucré et la couleur du pain. Et il est également considéré comme un aliment dans le pain à la levure. Le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de coton peuvent être appelés par exigence particulière.

8. Levure

Après le processus de levure, la levure produira du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone dilatera le pain et ramollira la fibre intérieure. Cependant, la reproduction rapide des levures a besoin de glucides dans le sucre et la farine comme nourriture.

1 cuillère à café levure sèche active = 3/4 c. levure instantanée

1,5 cuillère à café levure sèche active = 1 c. levure instantanée

2 cuillères à café levure sèche active = 1,5 c. levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car le champignon qu'il contient sera tué à haute température. Avant utilisation, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Conservez-le au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Habituellement, l'échec de la levée du pain est causé par la mauvaise levure.

Les méthodes décrites ci-dessous vérifieront si votre levure est fraîche et active.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau tiède (45-50 ° C) dans une tasse à mesurer.

(2) Mettez 1 c. sucre blanc dans la tasse et remuer, puis saupoudrer 2 c. levure au-dessus de l'eau.

(3) Placez la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.

(4) La mousse doit contenir jusqu'à 1 tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut également empêcher la levure de lever. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Le pain serait plus gros s'il était sans sel.

10. Oeuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, ils peuvent rendre le pain plus nourrissant et plus gros, l'œuf doit être pelé et mélangé uniformément.

11. Graisse, beurre et huile végétale

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

12. Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour lever le pain et le gâteau ultra rapides. Comme il n'a pas besoin de temps de montée et qu'il peut produire de l'air. L'air formera des bulles pour adoucir la texture du pain en utilisant des principes chimiques.

13. Soda

C'est similaire à la levure chimique. Il peut également être utilisé en combinaison avec de la levure chimique.

14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. D'une manière générale, la température de l'eau entre 200 ° C et 250 ° C est la meilleure. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à du lait en poudre à 2%, ce qui peut rehausser la saveur du pain et améliorer la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent exiger du jus dans le but d'améliorer la saveur du pain, par exemple le jus de pomme, le jus d'orange, le jus de citron, etc.

MESURE DES INGRÉDIENTS

L'une des étapes importantes pour faire du bon pain est la quantité appropriée d'ingrédients. Il est fortement conseillé d'utiliser la tasse à mesurer ou la cuillère à mesurer pour obtenir des quantités précises, sinon le pain sera largement influencé.

1. Pesage des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurés avec des tasses à mesurer. Observez le niveau de la tasse à mesurer avec vos yeux horizontalement. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement la tasse à mesurer sans aucun autre ingrédient.

2. Mesures à sec

La mesure à sec doit être effectuée en versant doucement les ingrédients dans la tasse à mesurer, puis une fois remplie, en nivelant avec un couteau. Ramasser ou tapoter une tasse à mesurer avec plus que nécessaire. Ce montant supplémentaire pourrait affecter le solde de la recette. Lors de la mesure de petites quantités d'ingrédients secs, la cuillère doseuse doit être utilisée. Les mesures doivent être de niveau et non pas trop nombreuses car cette petite différence pourrait jeter l'équilibre critique de la recette.

3. Ajout d'une séquence

La séquence d'ajout d'ingrédients doit être respectée, en général, la séquence est la suivante: ingrédient liquide, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de l'ajout de l'ingrédient, la farine ne peut pas être complètement mouillée par le liquide. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. Et la levure ne peut pas toucher le sel. Lorsque vous utilisez la fonction de délai pendant une longue période, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables tels que les œufs, les ingrédients de fruits.

CHAUSSURES DE PROBLÈMES

	Problème	Cause	Solution	
Questions et réponses sur la machine à pain	Fumée sort du compartiment de cuisson ou des événements	Les ingrédients collent au compartiment de cuisson ou à l'extérieur du plat de cuisson	Retirez le bouchon et nettoyez l'extérieur du plat de cuisson ou du compartiment de cuisson.	
	Le pain descend au milieu et il est moite au fond	Le pain est laissé trop longtemps dans la poêle après la cuisson et le réchauffement.	Retirez le pain du plat de cuisson avant la fin de la fonction de réchauffement.	
	Il est difficile de sortir le pain du plat de cuisson.	Le bas du pain est collé à la lame de pétrissage	Nettoyez la lame de pétrissage et les arbres après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le plat de cuisson d'eau tiède pendant 30 minutes, puis la lame de pétrissage peut être facilement retirée et nettoyée.	
	Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement	Réglage incorrect du programme		Vérifiez le menu sélectionné et les autres paramètres.
		Le bouton START / STOP a été touché pendant que la machine fonctionnait		N'utilisez pas les ingrédients et recommencez.
Le couvercle s'est ouvert plusieurs fois pendant que la machine fonctionnait			N'ouvrez jamais le couvercle fréquemment, seulement si cela est nécessaire, par exemple pour ajouter des ingrédients. Et assurez-vous que le couvercle est bien fermé après avoir été ouvert.	

	Problème	Cause	Solution
Questions et réponses sur la machine à pain	Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement	Longue panne d'électricité pendant que la machine fonctionnait	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez.
		La rotation de la lame de pétrissage est bloquée	Vérifiez si la lame de pétrissage est bloquée par des grains, etc. Retirez le plat de cuisson et vérifiez si les conducteurs tournent. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service client.
	L'appareil ne démarre pas. L'écran affiche HHH	L'appareil est encore chaud après la procédure de cuisson précédente	Retirez la prise, sortez le plat de cuisson et laissez-le refroidir à température ambiante. Ensuite, insérez la fiche et recommencez.
Erreur avec les prescriptions	Le pain monte trop vite	trop de levure, trop de farine, pas assez de sel	a/b
		ou plusieurs de ces causes	
	Le pain ne lève pas du tout ou pas assez	Pas de levure du tout ou pas assez	a/b
		levure ancienne ou rassis	e
		liquide trop chaud	c
		la levure est entrée en contact avec le liquide	d
		mauvais type de farine ou farine périmée	e
		trop ou pas assez de liquide	a/b/g
		pas assez de sucre	a/b
	La pâte lève trop et se répand sur le plat de cuisson	Si l'eau est trop douce, la levure fermente davantage	f
		trop de lait affecte la fermentation de la levure	c
	Le pain descend au milieu	Le volume de pâte est plus grand que la casserole et le pain descend.	a/f
		La fermentation est trop courte ou trop rapide en raison de la température excessive de l'eau ou de la chambre de cuisson ou de l'humidité excessive	c/h/i
Structure lourde et grumeleuse	trop de farine ou pas assez de liquide	a/b/g	
	pas assez de levure ou de sucre	a/b	
	trop de fruits, de farine complète ou de l'un des autres ingrédients	B	

	Problema	Causa	Solución
Erreur avec les prescriptions	Structure lourde et grumeleuse	farine ancienne ou rassis, les liquides chauds font lever la pâte trop rapidement et le pain tombe avant la cuisson	e
		pas de sel ou pas assez de sucre	
		trop de liquide	
	Le pain n'est pas cuit au centre	trop ou pas assez de liquide	a/b/g
		trop d'humidité	h
		recettes avec des ingrédients humides, par ex. yaourt	g
	Structure ouverte ou grossière ou trop de trous	beaucoup trop d'eau	g
		Pas de sel	b
		grande humidité, eau trop chaude	h/i
		trop de liquide	c
	Surface non cuite ressemblant à un champignon	volume de pain trop grand pour la poêle	a/f
		trop de farine, surtout pour le pain blanc	f
		trop de levure ou pas assez de sel	a/b
		trop de sucre	a/b
ingrédients sucrés en plus du sucre		b	
Les tranches sont inégales ou il y a des grumeaux au milieu	pain pas assez refroidi (la vapeur ne s'est pas échappée)	j	
Dépôts de farine sur la croûte de pain	la farine n'a pas bien travaillé sur les côtés pendant le pétrissage	g/i	

- a) Mesurez correctement les ingrédients.
b) Ajustez les doses d'ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.
c) Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante. Ajouter les ingrédients spécifiés dans la recette dans le bon ordre, faire un petit fossé au milieu de la farine et y mettre la levure émietée ou la levure sèche. Évitez de laisser la levure et le liquide entrer en contact direct.
d) N'utilisez que des ingrédients frais et correctement conservés.
e) Réduisez la quantité totale d'ingrédients, n'utilisez pas plus que la quantité de farine spécifiée. Réduisez tous les ingrédients de 1/3.
f) Corrigez la quantité de liquide. Si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la dose du liquide à ajouter doit être dûment réduite.
g) En cas de temps humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.
h) En cas de temps chaud, n'utilisez pas la fonction de chronométrage. Utilisez des liquides froids.
i) Sortez le pain de la poêle immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
j) Réduire de 1/4 la quantité de levure ou de toutes les doses d'ingrédients.
k) Ne graissez jamais la casserole!
l) Ajouter une cuillère à soupe de gluten de blé à la pâte.

Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web **www.sogo.es**

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Antes de usar o aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas devem sempre ser seguidas:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.

2. Antes de usar, verifique se a tensão da tomada corresponde à mostrada na placa de identificação.
3. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho ou se ele caiu ou foi danificado de alguma maneira. Devolva o aparelho ao fabricante ou ao agente de serviço autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
4. Não toque em superfícies quentes.
5. Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, os plugues ou a carcaça em água ou outro líquido.
6. Desconecte da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
7. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou em uma superfície quente.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
9. Não coloque sobre ou próximo a queimadores a gás ou elétricos quentes ou a um forno aquecido.

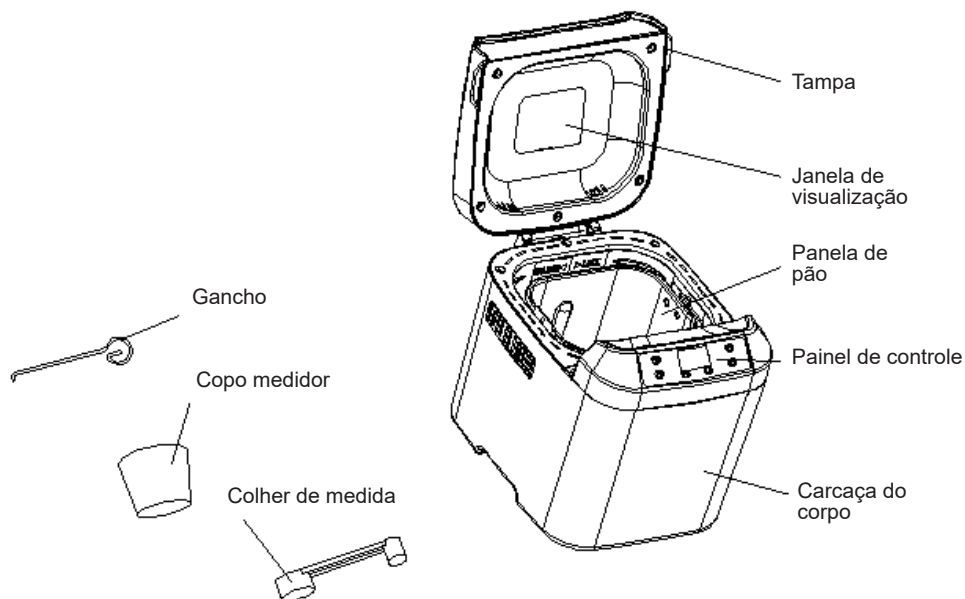
10. Não toque em nenhuma parte móvel ou giratória da máquina ao assar.
11. Nunca ligue o aparelho sem colocar a bandeja de pão cheia de ingredientes corretamente.
12. Nunca bata a forma na parte superior ou na borda para remover a forma, pois isso pode danificá-la.
13. Folhas de metal ou outros materiais não devem ser inseridos na máquina de fazer pão, pois isso pode aumentar o risco de incêndio ou curto-circuito.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho de maneira segura e entender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e supervisionadas.
15. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
16. Nunca cubra a máquina de fazer pão com uma toalha ou qualquer outro material. O calor e o vapor devem poder escapar livremente. Um incêndio pode ser causado se estiver coberto ou entrar em contato com material combustível.
17. Não utilize o aparelho para outra finalidade que não a prevista.
18. Sempre use o aparelho em uma superfície

- plana e seca e segura.
19. Não use ao ar livre.
 20. Este aparelho foi equipado com um plugue aterrado. Verifique se a tomada da sua casa está bem aterrada.
 21. Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Ambientes tipo cama e café da manhã.
 22. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
 23. Não opere a unidade sem a bandeja de pão colocada na câmara para evitar danificar o aparelho.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E PRINCIPAIS RECURSOS:

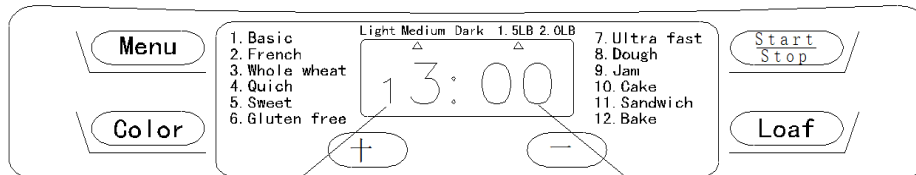
12 programas automáticos - básico, trigo integral, francês, doce, rápido, sem glúten, ultra-rápido, massa, geléia, sanduíche, bolo, assar
60 minutos função manter quente
Predefinição de atraso de 13 horas
Função de memória de 10 minutos
Com barril de pão destacável do tamanho: 176 mm (L) x 146 mm (L) x 146 mm (A)
3 x controle de crosta ajustável: claro e médio e escuro
Com copo medidor e colher medidora
Tamanho da unidade: 328 x 278 x 318 mm
Capacidade: 1.5LB (680g) - 2.0 LB (900g)
Inclui receitas básicas
Tensão / Frequência: 220 -240V ~ 50 / 60Hz
Consumo de potência: 550W

CONHEÇA A MÁQUINA DE FAZER PÃO



INTRODUÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE

(A serigrafia está sujeita a alterações sem aviso prévio.)



Isso indica o programa que você escolheu

Tempo de operação para cada programa

APÓS A LIGAÇÃO

Assim que a máquina de pão estiver conectada à fonte de alimentação, um bipe será ouvido e "3:00" aparecerá no visor após um curto período de tempo. Mas os dois pontos entre o "3" e o "00" não piscam constantemente. A seta aponta para **2,01b** e **MEDIUM**. É a configuração padrão.

INICIAR / PARAR

O botão é usado para iniciar e parar o programa de cozimento selecionado.

Para iniciar um programa, pressione o botão **START / STOP** uma vez. Ouve-se um breve bip e os dois pontos no LCD começam a piscar, a luz de trabalho acende e o programa inicia. Qualquer outro botão é desativado, exceto o botão **START / STOP** após o início do programa. Esse recurso ajudará a impedir qualquer interrupção não intencional na operação do programa.

Para interromper o programa, pressione o botão **START / STOP** por aprox. 2 segundos, um bipe será ouvido e a luz de trabalho será apagada. Isso significa que o programa foi desligado.

Função PAUSE

Após o início do procedimento, você pode pressionar o botão **START / STOP** uma vez para interromper a qualquer momento, a operação será pausada, mas a configuração será memorizada, o tempo de trabalho piscará no LCD. Toque no botão **START / STOP** novamente ou dentro de 10 minutos sem tocar em nenhum botão, o programa continuará.

MENU

É usado para definir programas diferentes. Cada vez que é pressionado (acompanhado por um bipe curto), o programa varia. Pressione o botão continuamente, os 12 menus serão exibidos de forma cíclica no visor LCD. Selecione o seu programa desejado. As funções de 12 menus serão explicadas como abaixo.

1. **Básico:** amassar, levantar e assar pão normal. Você também pode adicionar ingredientes para aumentar o sabor.
2. **Francês:** amassar, levantar e assar dentro de um período de tempo maior. O pão cozido neste menu geralmente apresenta uma crosta mais crocante e textura leve.
3. **Trigo integral:** amassar, levantar e assar pão de trigo integral. Não é aconselhável usar a função de atraso, pois isso pode produzir resultados ruins.
4. **Rápido:** amassar, levantar e assar o pão em menos tempo do que o pão básico. O pão cozido nesta configuração é geralmente menor com uma textura densa.
5. **Doce:** amassar, levantar e assar pão doce. Você também pode adicionar ingredientes para adicionar sabor.
6. **Sem glúten:** amassar, levantar e assar pão sem glúten. Você também pode adicionar ingredientes para adicionar sabor.
7. **Ultra rápido:** amassar, levantar e assar em um curto espaço de tempo. Normalmente, o pão feito é menor e mais áspero do que o feito com o programa rápido.
8. **Massa:** amassar e subir, mas sem assar. Retire a massa e use-a para fazer pães, pizza, pão cozido no vapor, etc.
9. **Atolamento:** ferve atolamentos e geléias. Frutas ou legumes devem ser picados antes de colocá-los na forma de pão.
10. **Bolo:** amassar, subir e assar, subir com bicarbonato de sódio ou fermento em pó.
11. **Sanduíche:** amassar, subir e assar o sanduíche. Para assar pão de textura leve com uma crosta mais fina.
12. **Assar:** apenas assar, sem amassar e subir. Também usado para aumentar o tempo de cozimento nas configurações selecionadas

COR DA CRUSTURA DO PÃO

Com o botão, você pode selecionar uma cor **CLARO, MÉDIO** ou **ESCURO** para a crosta. Pressione este botão para selecionar a cor desejada. Este botão não é aplicável aos programas de massa e atolamento.

TAMANHO DO PÃO

Pressione este botão para selecionar o tamanho do pão. Observe que o tempo total de operação pode variar de acordo com os diferentes tamanhos de pão. Este botão não é aplicável ao programa rápido, massa, geléia, bolo e assar.

FUNÇÃO DE ATRASO

Se você não deseja que o dispositivo comece a funcionar imediatamente, use este botão para definir o tempo de atraso.

Você deve decidir quanto tempo levará para que seu pão esteja pronto pressionando + ou -. Observe que o tempo de atraso deve incluir o tempo de cozimento do programa. Ou seja, no final do tempo de atraso, pode-se fazer pão quente. No início, o programa e o grau de escurecimento devem ser selecionados e pressione "+" ou "-" para aumentar ou diminuir o tempo de atraso em incrementos de 10 minutos. O atraso máximo é de 13 horas.

Exemplo: agora são 20h30, você gostaria que seu pão estivesse pronto na manhã seguinte às 7 horas, por exemplo, em 10 horas e 30 minutos. Selecione seu menu, cor, tamanho do pão e pressione "+" ou "-" para adicionar o tempo até as 10:30 aparecerem no LCD. Em seguida, pressione o botão **STOP / START** para ativar este programa de atraso. Você pode ver o ponto piscar e o LCD fará a contagem regressiva para mostrar o tempo restante. Você receberá pão fresco às 7:00 da manhã. Se não quiser retirar o pão imediatamente, começa o tempo quente de 1 hora.

Nota: 1. Este botão não é aplicável para os programas de ultra-rápida, geléia e assar.

2. Para assar com atraso, não use ingredientes perecíveis, como ovos, leite fresco, frutas, cebolas, etc.

MANTENHA MORNTO

O pão pode ser automaticamente mantido quente por 60 minutos após o cozimento. Se você deseja retirar o pão, desligue o programa com o botão **START / STOP**.

MEMÓRIA

Se a fonte de alimentação foi interrompida durante o processo de panificação, o processo de panificação continuará automaticamente em 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão Iniciar / Parar. Se o tempo de pausa for superior a 10 minutos, a memória não poderá ser mantida e a máquina de pão deverá ser reiniciada. Mas se a massa não estiver além da fase de amassar, quando a fonte de alimentação se interromper, você pode pressionar "**START / STOP**" diretamente para continuar o programa desde o início.

AMBIENTE

A máquina pode funcionar bem em uma ampla faixa de temperaturas, mas pode haver uma diferença no tamanho do pão entre uma sala muito quente e uma sala muito fria. Sugerimos que a temperatura ambiente esteja entre 15°C e 34 °C.

EXIBIÇÃO DE AVISO:

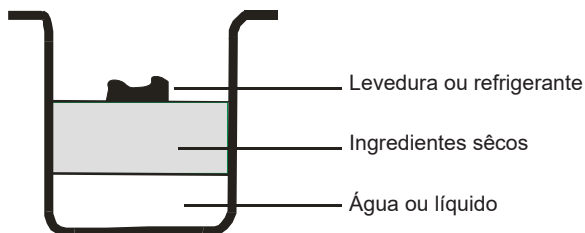
1. Se o visor exibir "**HHH**" após o início do programa, a temperatura interna ainda estará muito alta (acompanhada de 5 bipes). Então o programa deve ser parado. Abra a tampa e deixe a máquina esfriar por 10 a 20 minutos.
2. Se o visor exibir "**LLL**" depois de pressionar o botão **START / STOP** (exceto o programa BAKE), isso significa que a temperatura interna está muito baixa by acompanhada de 5 bipes). Pare o som pressionando o botão **START / STOP**, abra a tampa e deixe a máquina descansar por 10 a 20 minutos para retornar à temperatura ambiente.
3. Se o visor exibir "**EE0**" depois de pressionar **START / STOP**, o sensor de temperatura será desconectado. Por favor, verifique o sensor cuidadosamente por um especialista autorizado.

Pela primeira vez

1. Verifique se todas as peças e acessórios estão completos e sem danos.
2. Limpe todas as peças de acordo com a seção posterior "Limpeza e manutenção"
3. Coloque a máquina de pão no modo de assar e asse por cerca de 10 minutos. Depois de esfriar, limpe mais uma vez.
4. Seque bem todas as peças e monte-as, para que o aparelho esteja pronto para uso.

Como fazer pão

1. Coloque a panela na posição e gire no sentido horário até ouvir um clique na posição correta. Insira a lâmina de amassar no eixo de acionamento. Recomenda-se encher os furos com margarina resistente ao calor antes de colocar as amassadeiras, para evitar que a massa grude abaixo das amassadeiras e as amassadeiras podem ser removidas do pão facilmente.
2. Coloque os ingredientes na forma de pão. Por favor, mantenha a ordem mencionada na receita. Normalmente, a água ou a substância líquida deve ser colocada em primeiro lugar, depois adicione açúcar, sal e farinha, sempre adicione fermento ou fermento em pó como último ingrediente.
Nota: as quantidades máximas de farinha e fermento que podem ser utilizadas referem-se à receita.



NOTA: A quantidade máxima de farinha e fermento separadamente é 590g e 6g.

3. Com o dedo, faça um pequeno recuo em um lado da farinha. Adicione fermento ao recuo, Certifique-se de que não entre em contato com os ingredientes líquidos ou com o sal.
4. Feche a tampa com cuidado e conecte o cabo de alimentação a uma tomada.
5. Pressione o botão Menu até que o programa desejado seja selecionado.
6. Pressione o botão COLOR para selecionar a cor desejada da crosta.
7. Pressione o botão LOAF para selecionar o tamanho desejado (1,5 lb (680 g) ou 2,0 lb (900 g)).
8. Defina o tempo de atraso pressionando o botão + ou -. Esta etapa pode ser ignorada se você quiser que a máquina de pão comece a trabalhar imediatamente.
9. Pressione o botão **START / STOP** para começar a trabalhar e a luz de trabalho acende.

10. Para o programa Básico, Francês, Trigo Integral, Rápido, Doce, Ultra-rápido, Bolo e Sanduíche, um som de 10 bipes será ouvido durante a operação. Isso é solicitado para adicionar os ingredientes. Abra a tampa e coloque alguns ingredientes. É possível que o vapor escape pelas fendas de ventilação da tampa durante o cozimento. Isto é normal.
11. Depois que o processo estiver concluído, serão ouvidos 10 sons de bipe e a luz de trabalho apagará. Você pode pressionar o botão **START / STOP** por aprox. 2 segundos para interromper o processo e retirar o pão. Abra a tampa e, enquanto estiver usando luvas de forno, segure firmemente a alça da assadeira. Gire a panela no sentido anti-horário e puxe-a cuidadosamente para cima e para fora da máquina.
12. Use uma espátula antiaderente para soltar delicadamente os lados do pão da panela. Cuidado: a forma e o pão podem estar muito quentes! Sempre manuseie com cuidado e use luvas de forno.
13. Vire a forma do pão de cabeça para baixo em uma superfície de cozimento limpa e agite-a suavemente até que o pão caia na prateleira.
14. Remova o pão cuidadosamente da panela e deixe esfriar por cerca de 20 minutos antes de cortar.
15. Se você estiver fora da sala ou não tiver pressionado o botão **START / STOP** no final da operação, o pão será mantido quente automaticamente por 1 hora. Se você deseja retirar o pão, desligue o programa com o botão **START / STOP**.
16. Quando não usar ou operar, desconecte o cabo de alimentação.
Nota: Antes de fatiar o pão, use o gancho para remover a lâmina de amassar escondida na parte inferior do pão. O pão está quente, nunca use a mão para remover a lâmina de amassar.

INTRODUÇÃO ESPECIAL

1) Para pão rápido

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio, que é ativado pela umidade e pelo calor. Para pães rápidos perfeitos, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo da assadeira, com os ingredientes secos por cima. Durante a mistura inicial de massas rápidas de pão and e ingredientes secos podem se acumular nos cantos da panela, pode ser necessário ajudar a máquina a misturar para evitar aglomerações de farinha. Nesse caso, use uma espátula de borracha.

2) Sobre o programa ultra rápido

A máquina de fazer pão pode assar o pão dentro de 1 hora com o programa ultra rápido. Essa configuração pode assar pão em 80 a 100 minutos. O pão é um pouco mais denso em textura. Observe que o ingrediente da água deve ser água quente na faixa de 48 a 50°C; você deve usar um termômetro de cozimento para medir a temperatura. A temperatura da água é muito crítica para o desempenho do cozimento. Se a temperatura da água estiver muito baixa, o pão não aumentará para o tamanho esperado; se a temperatura da água estiver muito alta, ela matará o fermento antes de subir, o que também afetará amplamente o desempenho do cozimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte a máquina da energia e deixe esfriar antes da limpeza.

1. Panela para pão: esfregue por dentro e por fora com um pano úmido. Não use nenhum agente afiado ou abrasivo para proteger o revestimento antiaderente. A panela deve ser completamente seca antes da instalação.
2. Lâmina de amassar: Se for difícil remover a barra de amassar do eixo, encha o recipiente com água morna e deixe de molho por aproximadamente 30 minutos. A amassadeira pode ser facilmente removida para limpeza. Limpe também cuidadosamente a lâmina com um pano úmido de algodão. Observe que a bandeja de pão e a lâmina de amassar são componentes seguros para lavar louça.
3. Tampa e janela: limpe a tampa por dentro e por fora com um pano levemente úmido.
4. Caixa: limpe suavemente a superfície externa da caixa com um pano úmido. Não use nenhum limpador abrasivo para limpar, pois isso degradaria o alto polimento da superfície. Nunca mergulhe a caixa em água para limpeza.
5. Antes de embalar a máquina de pão para armazenamento, verifique se ela esfriou completamente, está limpa e seca, coloque a colher e a lâmina de amassar na gaveta e a tampa está fechada.

INTRODUÇÃO DE INGREDIENTES PARA O PÃO

1. Farinha de pão

A farinha de pão tem alto teor de glúten (por isso também pode ser chamada de farinha com alto teor de glúten, que contém alta proteína), possui boa elasticidade e pode impedir que o tamanho do pão desmorone após o aumento. Como o teor de glúten é maior do que na farinha comum, pode ser usado para fazer pão com tamanho grande e melhor fibra interna. A farinha de pão é o ingrediente mais importante para fazer pão.

2. Farinha

Farinha que não contém fermento em pó, é aplicável para fazer pão de toque.

3. Farinha de trigo integral

A farinha de trigo integral é moída a partir de grãos. Contém glúten e casca de trigo. A farinha de trigo integral é mais pesada e mais nutritiva que a farinha comum. O pão feito com farinha de trigo integral é geralmente pequeno. Muitas receitas geralmente combinam a farinha de trigo integral ou a farinha de pão para obter o melhor resultado.

4. Farinha de trigo preto

A farinha de trigo preto, também denominada "farinha grosseira", é um tipo de farinha rica em fibras e é semelhante à farinha de trigo integral. Para obter o tamanho grande após o aumento, ele deve ser usado em combinação com alta proporção de farinha de pão.

5. Farinha de fermento

Um tipo de farinha que contém fermento em pó, é usado para fazer bolos especialmente.

6. Farinha de milho e farinha de aveia

Farinha de milho e farinha de aveia são moídas a partir de milho e aveia separadamente. Eles são os ingredientes aditivos para fazer pão áspero, que são usados para melhorar o sabor e a textura.

7. Açúcar

O açúcar é um ingrediente muito importante para aumentar o sabor doce e a cor do pão. E também é considerado como alimento no pão de fermento. O açúcar branco é amplamente utilizado. Açúcar mascavo, açúcar em pó ou açúcar de algodão podem ser chamados por exigência especial.

8. Levedura

Após o processo de levedura, a levedura produzirá dióxido de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e fará a fibra interna amolecer. No entanto, a rápida levedura precisa de carboidratos em açúcar e farinha como alimento.

1 colher de chá. levedura seca ativa = 3/4 de colher de chá. fermento instantâneo

1,5 colher de chá. levedura seca ativa = 1 colher de chá. fermento instantâneo

2 colheres de chá. levedura seca ativa = 1,5 colher de chá. fermento instantâneo

O fermento deve ser armazenado na geladeira, pois o fungo será morto a alta temperatura. Antes de usar, verifique a data de produção e o prazo de validade do seu fermento. Guarde de volta na geladeira o mais rápido possível após cada uso. Normalmente, o fracasso do aumento do pão é causado pelo fermento ruim.

As maneiras descritas abaixo verificarão se o seu fermento é fresco e ativo.

(1) Despeje 1/2 xícara de água morna (45-50°C) em um copo medidor.

(2) Coloque 1 colher de chá. açúcar branco no copo e mexa e polvilhe 2 colheres de chá. fermento sobre a água.

(3) Coloque o copo medidor em um local quente por cerca de 10 minutos. Não mexa a água.

(4) A espuma deve ter até 1 xícara. Caso contrário, o fermento está morto ou inativo.

9. Sal

O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da crosta. Mas o sal também pode impedir que o fermento suba. Nunca use muito sal em uma receita. Pão seria maior se sem sal.

10. Egg

Os ovos podem melhorar a textura do pão, podem tornar o pão mais nutritivo e maior em tamanho, o ovo deve ser descascado e mexido uniformemente.

11. Graxa, manteiga e óleo vegetal

A graxa pode amolecer o pão e atrasar a vida útil do armazenamento. A manteiga deve ser derretida ou picada em pequenas partículas antes de usar.

12. Fermento em pó

O fermento em pó é usado para aumentar o pão e o bolo ultrarrápidos. Como ele não precisa de tempo de subida, e pode produzir o ar. O ar formará bolhas para suavizar a textura do pão usando princípios químicos.

13. Soda

É semelhante ao fermento em pó. Também pode ser usado em combinação com fermento em pó.

14. Água e outros líquidos

A água é um ingrediente essencial para fazer pão. De um modo geral, a temperatura da água entre 200

° C e 250 ° C é a melhor. A água pode ser substituída por leite fresco ou água misturada com 2% de leite em pó, o que pode melhorar o sabor do pão e melhorar a cor da crosta. Algumas receitas podem exigir suco com o objetivo de melhorar o sabor do pão, por exemplo, suco de maçã, suco de laranja, suco de limão e assim por diante.

MEDIÇÃO DE INGREDIENTES

Um dos passos importantes para fazer um bom pão é a quantidade adequada de ingredientes. É altamente recomendável o uso do copo ou da colher medidora para obter quantidades precisas, caso contrário, o pão será amplamente influenciado.

1. Pesando ingredientes líquidos

Água, leite fresco ou solução de leite em pó deve ser medida com copos de medição. Observe o nível do copo medidor com os olhos na horizontal. Ao medir o óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe bem o copo medidor sem outros ingredientes.

2. Medições a seco

A medição a seco deve ser feita colocando os ingredientes suavemente no copo medidor e, depois de cheio, nivelando com uma faca. Escavar ou bater em um copo de medição com mais do que o necessário. Essa quantia extra pode afetar o saldo da receita. Ao medir pequenas quantidades de ingredientes secos, a colher medidora deve ser usada. As medições devem ser niveladas, não amontoadas, pois essa pequena diferença pode prejudicar o equilíbrio crítico da receita.

3. Adicionando sequência

A sequência de adição de ingredientes deve ser respeitada, de um modo geral, a sequência é: ingrediente líquido, ovos, sal e leite em pó etc. Ao adicionar o ingrediente, a farinha não pode ser umedecida completamente por líquido. O fermento só pode ser colocado sobre a farinha seca. E o fermento não pode tocar o sal. Quando você usa a função de atraso por muito tempo, nunca adicione ingredientes perecíveis, como ovos, ingredientes de frutas.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solução
Perguntas e respostas sobre máquina de fazer pão	A fumaça sai do compartimento de cozimento ou das aberturas de ventilação	Os ingredientes grudam no compartimento ou na parte externa da assadeira	Retire o plugue e limpe a parte externa da assadeira ou do compartimento.
	O pão desce no meio e fica úmido no fundo	O pão fica muito tempo na panela após assar e aquecer.	Retire o pão da assadeira antes que a função de aquecimento termine.
	É difícil tirar o pão da assadeira.	O fundo do pão está preso à lâmina de amassar	Limpe a lâmina de amassar e os eixos após o cozimento. Se necessário, encha a assadeira com água morna por 30 minutos e, em seguida, a lâmina de amassar pode ser facilmente removida e limpa.
	Os ingredientes não estão misturados ou o pão não está cozido corretamente	Configuração incorreta do programa	
O botão START / STOP foi tocado enquanto a máquina estava trabalhando			Não use os ingredientes e comece novamente.
		A tampa abriu várias vezes enquanto a máquina estava funcionando	Nunca abra a tampa com frequência, apenas se for necessário, como para adicionar ingredientes. E verifique se a tampa está bem fechada após ser aberta.

	Problema	Causa	Solução
Perguntas e respostas sobre máquina de fazer pão	Os ingredientes não estão misturados ou o pão não está cozido corretamente	Desmaio prolongado enquanto a máquina estava funcionando	Não use os ingredientes e comece novamente.
		A rotação da lâmina de amassar está bloqueada	Verifique se a lâmina de amassar está bloqueada por grãos, etc. Retire a assadeira e verifique se as chaves giram. Se não for esse o caso, envie o dispositivo ao serviço de atendimento ao cliente.
	O aparelho não liga. O visor mostra HHH	El aparato aún está caliente después del procedimiento de horneado anterior.	Retire o plugue, retire a assadeira e deixe esfriar em temperatura ambiente. Em seguida, insira o plugue e comece novamente.
Erro nas prescrições	O pão sobe rápido demais	muito fermento, muita farinha, pouco sal	a/b
		ou várias dessas causas	
	O pão não sobe nem chega a ser suficiente	Sem fermento ou pouco	a/b
		fermento velho	e
		líquido muito quente	c
		o fermento entrou em contato com o líquido	d
		tipo de farinha errado ou farinha estragada	e
		muito ou pouco líquido	a/b/g
	A massa aumenta demais e derrama sobre a assadeira	açúcar insuficiente	a/b
		Se a água estiver muito mole o fermento fermenta mais	f
	O pão desce no meio	muito leite afeta a fermentação do fermento	c
		O volume da massa é maior que o da assadeira e o pão desce.	a/f
		A fermentação é muito curta ou muito rápida devido à temperatura excessiva da água ou da câmara de cozimento ou à umidade excessiva	c/h/i
Estrutura pesada e irregular	muita farinha ou líquido insuficiente	a/b/g	
	levedura ou açúcar insuficiente	a/b	
	muita fruta, farinha integral ou um dos outros ingredientes	B	

	Problema	Causa	Solução
Erro nas prescrições	Estrutura pesada e irregular	farinha velha, líquidos quentes fazem a massa crescer muito rapidamente e o pão cai antes de assar	e
		sem sal ou açúcar insuficiente	
		muito líquido	
	O pão não está assado no centro	muito ou pouco líquido	a/b/g
		muita umidade	h
		receitas com ingredientes húmidos, p. iogurte	g
	Estrutura aberta ou grossa ou muitos furos	muita água	g
		Sem sal	b
		ótima umidade, água muito quente	h/i
		muito líquido	c
	Superfície não cozida, semelhante a um cogumelo	volume de pão grande demais para a panela	a/f
		muita farinha, especialmente para pão branco	f
		muito fermento ou pouco sal	a/b
		muito açúcar	a/b
		ingredientes doces além do açúcar	b
	As fatias são irregulares ou existem aglomerados no meio	pão não resfriado o suficiente (o vapor não escapou)	j
	Depósitos de farinha na crosta de pão	a farinha não funcionou bem nas laterais durante o amassar	g/i

- a) Meça os ingredientes corretamente.
b) Ajuste as doses dos ingredientes e verifique se todos os ingredientes foram adicionados.
c) Use outro líquido ou deixe esfriar à temperatura ambiente. Adicione os ingredientes especificados na receita na ordem certa, faça uma pequena vala no meio da farinha e coloque o fermento esfarelado ou o fermento seco. Evite deixar o fermento e o líquido entrarem em contato direto.
d) Use apenas ingredientes frescos e armazenados corretamente.
e) Reduza a quantidade total dos ingredientes, não use mais do que a quantidade especificada de farinha. Reduza todos os ingredientes em 1/3.
f) Corrija a quantidade de líquido. Se forem utilizados ingredientes que contenham água, a dose do líquido a ser adicionado deve ser devidamente reduzida.
g) Em caso de clima úmido, remova 1-2 colheres de sopa de água.
h) Em caso de clima quente, não use a função de temporização. Use líquidos frios.
i) Retire o pão da panela imediatamente após o cozimento e deixe na grelha esfriar por pelo

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor der Verwendung des Elektrogeräts sollten immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

2. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen entspricht.
3. Betreiben Sie ein Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen des Geräts oder wenn es heruntergefallen ist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an den Hersteller oder den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
5. Tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder das Gehäuse zum Schutz vor elektrischem Schlag nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile an- oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder eine heiße Oberfläche hängen.
8. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der

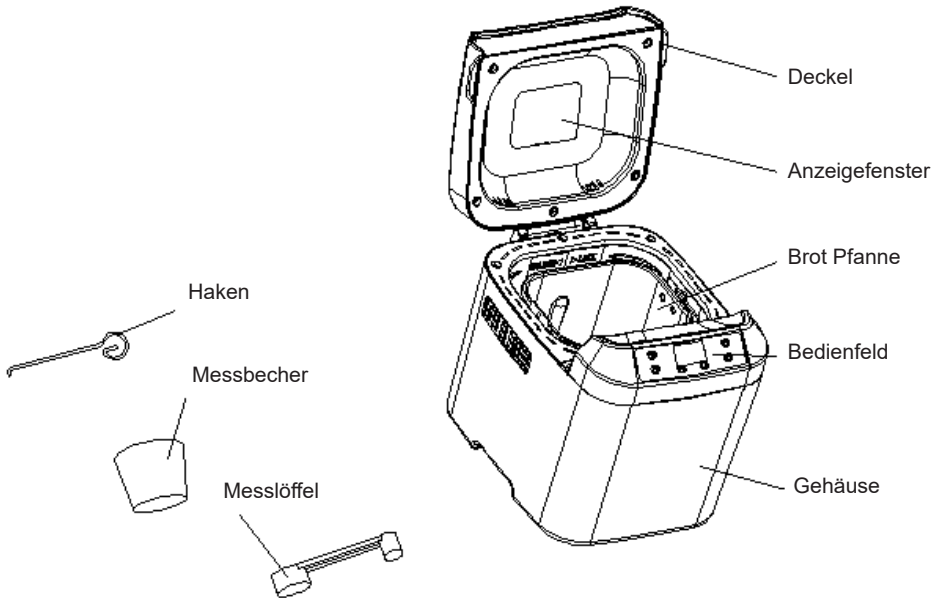
- Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder eines beheizten Ofens auf.
10. Berühren Sie beim Backen keine beweglichen oder sich drehenden Teile der Maschine.
 11. Schalten Sie das Gerät niemals ein, ohne die mit Zutaten gefüllte Brotpfanne richtig zu stellen.
 12. Schlagen Sie niemals auf die Brotwanne oben oder am Rand, um die Pfanne zu entfernen, da dies die Brotwanne beschädigen kann.
 13. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in den Brotbackautomaten eingelegt werden, da dies die Gefahr eines Brandes oder eines Kurzschlusses erhöhen kann.
 14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
 15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
 16. Decken Sie den Brotbackautomaten niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Material ab. Hitze und Dampf müssen frei entweichen können. Ein Brand kann verursacht werden, wenn er von brennbarem Material bedeckt ist oder mit diesem in Kontakt kommt.

17. Betreiben Sie das Gerät nur zur bestimmungsgemäßen Verwendung.
18. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer sicheren, trockenen Oberfläche.
19. Nicht im Freien verwenden.
20. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.
21. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.
 - Personal Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
22. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
23. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne die Brotwanne in der Kammer, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN UND HAUPTMERKMALE:

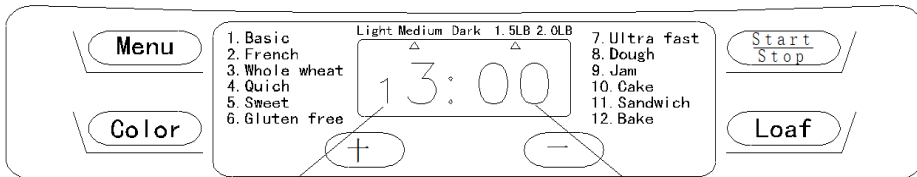
12 automatische Programme - Basis, Vollkorn, Französisch, süß, schnell, glutenfrei, ultraschnell, Teig, Marmelade, Kuchen, Sandwich, Backen
 60 Minuten warm halten
 13 Stunden Zeitverzögerung voreingestellt
 10 Minuten Speicherfunktion
 Mit abnehmbarem Brotfass der Größe: 176 mm (L) x 146 mm (B) x 146 mm (H)
 3 x Einstellbare Krustenkontrolle: Hell & Mittel und Dunkel
 Mit einem Messbecher und einem Messlöffel
 Gerätegröße: 328 x 278 x 318 mm
 Kapazität: 680 g (1,5 lb) - 900 g (2,0 LB)
 Enthält grundlegende Rezepte
Spannung / Frequenz: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 550W

KENNEN SIE IHREN BROTHERSTELLER



EINFÜHRUNG DES BEDIENFELDES

(Der Siebdruck kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.)



Dies zeigt das von Ihnen ausgewählte Programm an

Betriebszeit für jedes Programm

NACH DEM EINSCHALTEN

Sobald der Brotbackautomat an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und nach kurzer Zeit erscheint im Display „3:00“. Die beiden Punkte zwischen „3“ und „00“ blinken jedoch nicht ständig. Der Pfeil zeigt auf 2,0 lb und **MEDIUM**. Dies ist die Standardeinstellung.

START / STOP

Mit der Schaltfläche wird das ausgewählte Backprogramm gestartet und gestoppt.

Um ein Programm zu starten, drücken Sie einmal die **START / STOP-Taste**. Es ertönt ein kurzer Piepton und die beiden Punkte auf dem LCD beginnen zu blinken, das Arbeitslicht leuchtet auf und das Programm startet. Alle anderen Tasten außer der **START / STOP-Taste** sind nach Programmstart deaktiviert. Diese Funktion verhindert unbeabsichtigte Unterbrechungen des Programmbetriebs.

Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die **START / STOP-Taste** für ca. 2 Sekunden lang ertönt ein Piepton und das Arbeitslicht erlischt. Dies bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde.

PAUSE-Funktion

Nach dem Start des Vorgangs können Sie die **START / STOP-Taste** jederzeit einmal drücken, um den Vorgang zu unterbrechen. Der Vorgang wird angehalten, die Einstellung wird jedoch gespeichert und die Arbeitszeit blinkt auf dem LCD. Berühren Sie die **START / STOP-Taste** erneut oder innerhalb von 10 Minuten, ohne eine Taste zu berühren. Das Programm wird fortgesetzt.

MENÜ

Es wird verwendet, um verschiedene Programme einzustellen. Jedes Mal, wenn es gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), ändert sich das Programm. Drücken Sie die Taste ununterbrochen. Die 12 Menüs werden zyklisch auf dem LCD-Display angezeigt. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm. Die Funktionen von 12 Menüs werden nachfolgend erläutert.

1. **Grundlegend:** normales Brot kneten, aufgehen und backen. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.
2. **Französisch:** Kneten, Aufgehen und Backen innerhalb einer längeren Auflaufzeit. Das in diesem Menü gebackene Brot hat normalerweise eine knusprigere Kruste und eine leichte Textur.
3. **Vollkornbrot:** Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot. Es wird nicht empfohlen, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann.
4. **Schnell:** Kneten, Aufgehen und Backen von Brot in kürzerer Zeit als Basisbrot. Das auf dieser Einstellung gebackene Brot ist normalerweise kleiner mit einer dichten Textur.
5. **Süß:** Kneten, Aufgehen und Backen von süßem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um Geschmack hinzuzufügen.
6. **Glutenfrei:** glutenfreies Brot kneten, aufgehen und backen. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um Geschmack hinzuzufügen.
7. **Ultraschnell:** Kneten, Aufgehen und Backen in kürzester Zeit. Normalerweise ist das Brot kleiner und rauer als das mit dem Schnellprogramm.
8. **Teig:** kneten und aufgehen, aber ohne zu backen. Entfernen Sie den Teig und machen Sie daraus Brötchen, Pizza, gedämpftes Brot usw.
9. **Marmelade:** kocht Marmelade und Konfitüren. Obst oder Gemüse muss gehackt werden, bevor es in die Brotform gegeben wird.
10. **Kuchen:** kneten, aufgehen und backen, mit Soda oder Backpulver aufgehen.
11. **Sandwich:** Kneten, Aufgehen und Backen des Sandwichs. Zum Backen von leichtem Brot mit einer dünneren Kruste.
12. **Backen:** nur backen, nicht kneten und aufgehen. Wird auch verwendet, um die Backzeit bei ausgewählten Einstellungen zu erhöhen

FARBE DER BROTKRUSTE

Mit der Schaltfläche können Sie eine **LICHT-, MITTEL-** oder **DUNKELFARBE** für die Kruste auswählen. Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Farbe auszuwählen. Diese Schaltfläche gilt nicht für die Programme Teig und Marmelade.

LAIBGRÖSSE

Drücken Sie diese Taste, um die Laibgröße des Brotes auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass die Gesamtbetriebszeit je nach Laibgröße variieren kann. Diese Schaltfläche gilt nicht für das Programm Schnell, Teig, Marmelade, Kuchen und Backen.

VERZÖGERUNGSFUNKTION

Wenn Sie nicht möchten, dass das Gerät sofort funktioniert, können Sie mit dieser Taste die Verzögerungszeit einstellen.

Sie müssen entscheiden, wie lange es dauern wird, bis Ihr Brot fertig ist, indem Sie + oder - drücken. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms enthalten sollte. Das heißt, nach Ablauf der Verzögerungszeit kann heißes Brot hergestellt werden. Zuerst müssen das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden. Drücken Sie dann "+" oder "-", um die Verzögerungszeit in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verspätung beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Jetzt ist es 20:30 Uhr. Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig ist, beispielsweise in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie Ihr Menü, Ihre Farbe und Ihre Laibgröße aus und drücken Sie das "+" oder "-", um die Zeit bis 10:30 auf dem LCD anzuzeigen. Drücken Sie dann die **START / STOP-Taste**, um dieses Verzögerungsprogramm zu aktivieren. Sie können sehen, dass der Punkt blinkt und das LCD herunterzählt, um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Sie erhalten um 7:00 Uhr morgens frisches Brot. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen möchten, beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Hinweis: 1. Diese Schaltfläche gilt nicht für die Programme ultraschnell, Marmelade und Backen. 2. Verwenden Sie für zeitverzögertes Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln usw

WARM HALTEN

Das Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot

herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **START / STOP-Taste** aus.

MEMORY

Wenn die Stromversorgung während des Brotbackens unterbrochen wurde, wird der Brotbackvorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt, auch ohne Drücken der Start / Stopp-Taste. Wenn die Pausenzeit 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht beibehalten werden und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Befindet sich der Teig jedoch nicht weiter als in der Knetphase, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, können Sie direkt auf **“START / STOP”** drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

UMGEBUNG

Die Maschine kann in einem weiten Temperaturbereich gut arbeiten, es kann jedoch einen Unterschied in der Laibgröße zwischen einem sehr warmen und einem sehr kalten Raum geben. Wir empfehlen, dass die Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C liegt.

WARNANZEIGE:

1. Wenn auf dem Display nach dem Start des Programms **“HHH”** angezeigt wird, ist die Innentemperatur immer noch zu hoch (begleitet von 5 Signaltönen). Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Wenn auf dem Display nach Drücken der **START / STOP-Taste “LLL”** angezeigt wird (mit Ausnahme des Programms BAKE), bedeutet dies, dass die Innentemperatur zu niedrig ist (zusammen mit 5 Signaltönen). Stoppen Sie den Ton durch Drücken der **START / STOP-Taste**, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten ruhen, um auf Raumtemperatur zurückzukehren.
3. Wenn auf dem Display nach dem Drücken von **START / STOP “EE0”** angezeigt wird, wird der Temperatursensor getrennt. Bitte lassen Sie den Sensor sorgfältig von einem autorisierten Experten überprüfen.

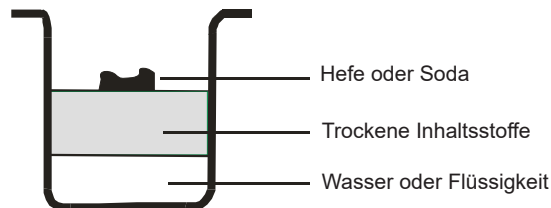
Für den ersten Gebrauch

1. Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem späteren Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
3. Stellen Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und backen Sie ihn ca. 10 Minuten lang leer. Nach dem Abkühlen wieder sauber machen.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich und montieren Sie sie, damit das Gerät einsatzbereit ist.

Wie man Brot macht

1. Stellen Sie die Pfanne in Position und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie in die richtige Position einrastet. Setzen Sie das Knetmesser auf die Antriebswelle. Es wird empfohlen, die Löcher vor dem Platzieren der Knetter mit hitzebeständiger Margarine zu füllen. Dadurch wird vermieden, dass der Teig unter den Knetern klebt, und die Knetter können leicht vom Brot entfernt werden.
2. Legen Sie die Zutaten in die Broiform. Bitte halten Sie sich an die im Rezept angegebene Reihenfolge. Normalerweise sollte zuerst das Wasser oder die flüssige Substanz gegeben werden, dann Zucker, Salz und Mehl, immer Hefe oder Backpulver als letzte Zutat.

Hinweis: Die maximalen Mengen an Mehl und Hefe, die verwendet werden dürfen, beziehen sich auf das Rezept.



HINWEIS: Die maximale Menge an Mehl und Hefe beträgt getrennt 590 g und 6 g.

3. Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung auf einer Seite des Mehls. Hefe zur Vertiefung hinzufügen.

Stellen Sie sicher, dass es nicht mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz in Kontakt kommt.

4. Schließen Sie den Deckel vorsichtig und stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
5. Drücken Sie die Menütaaste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
6. Drücken Sie die Taste **COLOR**, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.
7. Drücken Sie die **LOAF**-Taste, um die gewünschte Größe (680 g) oder 900 g (2,0 lb) auszuwählen.
8. Stellen Sie die Verzögerungszeit durch Drücken der Taste + oder - ein. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn der Brotbackautomat sofort arbeiten soll.
9. Drücken Sie die **START / STOP-Taste**, um mit der Arbeit zu beginnen, und die Arbeitsleuchte leuchtet auf.
10. Für das Programm von Basic, Französisch, Vollkornweizen, Schnell, Süß, Ultraschnell, Kuchen und

Sandwich ertönt während des Betriebs 10 Pieptöne. Dies soll Sie auffordern, die Zutaten hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie einige Zutaten hinein. Es ist möglich, dass beim Backen Dampf durch die Entlüftungsschlitze im Deckel entweicht. Das ist normal.

11. Nach Abschluss des Vorgangs sind 10 Pieptöne zu hören und das Arbeitslicht erlischt. Sie können die **START / STOP-Taste** ca. 2 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel und fassen Sie den Griff der Brotpfanne fest an, während Sie Topflappen verwenden. Drehen Sie die Pfanne gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie vorsichtig gerade nach oben aus der Maschine.
12. Lösen Sie die Seiten des Brotes vorsichtig mit einem Antihafspatel vorsichtig aus der Pfanne.
Achtung: Die Brotform und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig vor und verwenden Sie Topflappen.
13. Drehen Sie die Brotwanne um und stellen Sie sie vorsichtig auf eine saubere Kochfläche, bis das Brot auf den Rost fällt.
14. Nehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Pfanne und kühlen Sie es vor dem Schneiden etwa 20 Minuten lang ab.
15. Wenn Sie nicht im Raum sind oder am Ende des Betriebs die START / STOP-Taste nicht gedrückt haben, wird das Brot automatisch 1 Stunde lang warm gehalten. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit aus die START / STOP-Taste.
16. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bedienen, ziehen Sie den Netzstecker.
Hinweis: Entfernen Sie vor dem Schneiden des Laibs mit dem Haken die am Boden des Laibs verborgene Knetklinge. Das Brot ist heiß, entfernen Sie die Knetklinge niemals mit der Hand.

BESONDERE EINFÜHRUNG

1. Für schnelles Brot

Schnelle Brote werden mit Backpulver und Backsoda hergestellt, das durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert wird. Für ein perfektes schnelles Brot wird empfohlen, alle Flüssigkeiten mit trockenen Zutaten auf den Boden der Brotpfanne zu geben. Während des anfänglichen Mischens von schnellem Brot können sich in den Ecken der Pfanne Teige und trockene Zutaten ansammeln. Es kann erforderlich sein, die Maschine beim Mischen zu unterstützen, um Mehlklumpen zu vermeiden. Verwenden Sie in diesem Fall einen Gummispatel.

2. Über ultraschnelles Programm

Mit dem ultraschnellen Programm kann der Brotbackautomat innerhalb von 1 Stunde Brot backen. Diese Einstellung kann Brot in 80-100 Minuten backen. Das Brot hat eine etwas dichtere Textur. Bitte beachten Sie, dass der Bestandteil des Wassers heißes Wasser im Bereich von 48 bis 50 ° C sein sollte. Sie müssen ein Kochthermometer verwenden, um die Temperatur zu messen. Die Wassertemperatur ist sehr wichtig für die Leistung des Backens. Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist, steigt das Brot nicht auf die erwartete Größe an. Wenn die Wassertemperatur zu hoch ist, wird die Hefe vor dem Aufgehen abgetötet, was sich auch stark auf die Backleistung auswirkt.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und lassen Sie sie vor der Reinigung abkühlen.

1. Brotpfanne: Innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben. Verwenden Sie zum Schutz der Antihafbeschichtung kein scharfes oder abrasives Mittel. Die Pfanne muss vor der Installation vollständig getrocknet werden.
2. Knetklinge: Wenn sich die Knetstange nur schwer von der Achse entfernen lässt, füllen Sie in diesem Fall den Behälter mit warmem Wasser und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten einweichen. Der Knefer kann dann zur Reinigung leicht entfernt werden. Wischen Sie die Klinge auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Bitte beachten Sie, dass sowohl die Brotpfanne als auch die Knetklinge spülmittelsichere Komponenten sind.
3. Deckel und Fenster: Reinigen Sie den Deckel innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch.
4. Gehäuse: Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen kein Scheuermittel, da dies die Hochglanzpolitur der Oberfläche beeinträchtigen würde. Tauchen Sie das Gehäuse niemals zur Reinigung in Wasser.
5. Bevor der Brotbackautomat zur Aufbewahrung weggepackt wird, stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt ist, sauber und trocken ist, und legen Sie den Löffel und das Knetmesser in die Schublade, und der Deckel ist geschlossen.

EINFÜHRUNG VON BROTZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl hat einen hohen Gehalt an hohem Gluten (daher kann es auch als glutenreiches Mehl mit hohem Proteingehalt bezeichnet werden), es hat eine gute Elastizität und kann verhindern, dass die Größe des Brotes nach dem Aufgehen zusammenbricht. Da der Glutengehalt höher ist als in gewöhnlichem Mehl, kann er zur Herstellung von Brot mit großer Größe und besserer innerer Faser verwendet werden. Brotmehl ist der

wichtigste Bestandteil bei der Herstellung von Brot.

2. Normales Mehl

Mehl, das kein Backpulver enthält, eignet sich zur Herstellung von Touch-Brot.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus Getreide gemahlen. Es enthält Weizenhaut und Gluten. Vollkornmehl ist schwerer und nährstoffreicher als gewöhnliches Mehl. Das aus Vollkornmehl hergestellte Brot ist normalerweise klein. So viele Rezepte kombinieren normalerweise das Vollkorn- oder Brotmehl, um das beste Ergebnis zu erzielen.

4. Schwarzes Weizenmehl

Schwarzes Weizenmehl, auch als „raues Mehl“ bezeichnet, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl und ähnelt Vollkornmehl. Um die Größe nach dem Aufgehen zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

5. Selbst aufsteigendes Mehl

Eine Mehlsorte, die Backpulver enthält und speziell für die Herstellung von Kuchen verwendet wird.

6. Maismehl und Haferflockenmehl

Maismehl und Haferflockenmehl werden getrennt von Mais und Haferflocken gemahlen. Sie sind die additiven Zutaten für die Herstellung von rauem Brot, die zur Verbesserung des Geschmacks und der Textur verwendet werden.

7. Zucker

Zucker ist eine sehr wichtige Zutat, um den süßen Geschmack und die Farbe des Brotes zu verbessern. Und es wird auch als Nahrung im Hefebrot angesehen. Weißzucker wird weitgehend verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker oder Baumwollzucker können nach besonderen Anforderungen genannt werden.

8. Hefe

Nach dem Hefeprozess produziert die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid wird das Brot ausdehnen und die innere Faser weicher machen. Hefeschnelle Züchtung benötigt jedoch Kohlenhydrate in Zucker und Mehl als Nahrung.

1 Teelöffel. aktive Trockenhefe = 3/4 TL. Instanthefe

1,5 TL. aktive Trockenhefe = 1 TL. Instanthefe

2 TL. aktive Trockenhefe = 1,5 TL. Instanthefe

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da der darin enthaltene Pilz bei hohen Temperaturen abgetötet wird. Überprüfen Sie vor der Verwendung das Produktionsdatum und die Lagerfähigkeit Ihrer Hefe. Lagern Sie es so bald wie möglich nach jedem Gebrauch wieder im Kühlschrank. Normalerweise wird das Versagen des Brotaufstiegs durch die schlechte Hefe verursacht.

Die unten beschriebenen Methoden prüfen, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist.

(1) Gießen Sie eine halbe Tasse warmes Wasser (45-50 ° C) in einen Messbecher.

(2) 1 TL geben. weißer Zucker in die Tasse geben und umrühren, dann 2 TL darüber streuen. Hefe über dem Wasser.

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

(4) Der Schaum sollte bis zu 1 Tasse betragen. Ansonsten ist die Hefe tot oder inaktiv.

9. Salz

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Krustenfarbe zu verbessern. Salz kann aber auch das Aufgehen der Hefe verhindern. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept. Brot wäre größer ohne Salz.

10. Ei

Eier können die Brotstruktur verbessern, sie können das Brot nahrhafter und größer machen, das Ei muss geschält und gleichmäßig gerührt werden.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

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

12. Backpulver

Backpulver wird zum Aufgehen des ultraschnellen Brotes und Kuchens verwendet. Da es keine Anstiegszeit benötigt, kann es die Luft produzieren. Die Luft bildet Blasen, um die Textur des Brotes nach chemischen Prinzipien zu erweichen.

13. Soda

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

14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen ist eine Wassertemperatur zwischen 200 ° C und 250 ° C am besten. Das Wasser kann durch frische Milch oder Wasser mit 2% Milchpulver ersetzt werden, was den Brotgeschmack und die Krustenfarbe verbessern kann. Einige Rezepte verlangen möglicherweise Saft, um das Brotaroma zu verbessern, beispielsweise Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft und so weiter.

MESSUNG DER ZUTATEN

Einer der wichtigsten Schritte für die Herstellung eines guten Brotes ist die richtige Menge an Zutaten. Es wird dringend empfohlen, den Messbecher oder den Messlöffel zu verwenden, um genaue Mengen zu erhalten, da sonst das Brot stark beeinflusst wird.

1. Wiegen flüssiger Zutaten

Wasser, frische Milch oder Milchpulverlösung sollten mit Messbechern gemessen werden. Beobachten Sie die Höhe des Messbechers mit Ihren Augen horizontal. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne weitere Zutaten.

2. Trockenmessungen

Die Trockenmessung muss durchgeführt werden, indem die Zutaten vorsichtig in den Messbecher gegeben und nach dem Befüllen mit einem Messer eingeebnet werden. Schaufeln oder Klopfen eines Messbechers mit mehr als erforderlich. Diese zusätzliche Menge kann sich auf das Gleichgewicht des Rezepts auswirken. Bei der Messung kleiner Mengen trockener Zutaten muss der Messlöffel verwendet werden. Die Messungen müssen eben und nicht aufgeschüttet sein, da dieser kleine Unterschied das kritische Gleichgewicht des Rezepts beeinträchtigen kann.

3. Sequenz hinzufügen

Die Reihenfolge der Zugabe der Zutaten sollte eingehalten werden. Im Allgemeinen lautet die Reihenfolge: flüssige Zutaten, Eier, Salz und Milchpulver usw. Bei der Zugabe der Zutaten kann das Mehl nicht vollständig mit Flüssigkeit benetzt werden. Die Hefe kann nur auf das Trockenmehl gelegt werden. Und Hefe kann kein Salz berühren. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion längere Zeit verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Fruchtzutaten hinzu.

FEHLERSUCHE

	Problem	Grund	Lösung
Fragen und Antworten zum Brothersteller	Rauch tritt aus dem Backfach oder aus den Lüftungsschlitzen aus	Die Zutaten haften im Backfach oder an der Außenseite der Backform	Ziehen Sie den Stecker heraus und reinigen Sie die Außenseite der Backform oder des Backfachs.
	Das Brot geht in der Mitte runter und es ist unten feucht	Das Brot bleibt nach dem Backen und Erwärmen zu lange in der Pfanne.	Nehmen Sie das Brot aus der Backform, bevor die Erwärmsfunktion beendet ist.
	Es ist schwierig, das Brot aus der Backform zu nehmen.	Der Boden des Laibs klebt an der Knetklinge	Reinigen Sie die Knetklinge und die Wellen nach dem Backen. Füllen Sie die Backform bei Bedarf 30 Minuten lang mit warmem Wasser, dann kann die Knetklinge leicht entfernt und gereinigt werden.
	Die Zutaten werden nicht gemischt oder das Brot wird nicht richtig gebacken	Falsche Programmeinstellung	
Die START / STOP-Taste wurde während der Arbeit der Maschine berührt			Die Zutaten nicht verwenden und wieder von vorn beginnen.
Der Deckel öffnete sich mehrmals, während die Maschine arbeitete			Öffnen Sie den Deckel niemals häufig, nur wenn dies erforderlich ist, z. B. zum Hinzufügen von Zutaten. Und stellen Sie sicher, dass der Deckel nach dem Öffnen gut geschlossen ist.

	Problem	Grund	Lösung
Fragen und Antworten zum Brothersteller	Die Zutaten werden nicht gemischt oder das Brot wird nicht richtig gebacken	Langer Stromausfall während die Maschine arbeitete	Die Zutaten nicht verwenden und wieder von vorn beginnen.
		Die Drehung der Knetklinge ist blockiert	Überprüfen Sie, ob die Knetklinge durch Körner usw. blockiert ist. Ziehen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich die Fahrer drehen. Ist dies nicht der Fall, senden Sie das Gerät an den Kundendienst.
	Das Gerät startet nicht. Das Display zeigt HHH	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backvorgang noch heiß	Ziehen Sie den Stopfen heraus, nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen. Stecken Sie dann den Stecker ein und beginnen Sie erneut.
Fehler mit den Rezepten	Das Brot geht zu schnell auf	zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz	a/b
		oder mehrere dieser Ursachen	
	Das Brot geht überhaupt nicht oder nicht genug auf	Keine Hefe oder zu wenig	a/b
		alte oder abgestandene Hefe	e
		Flüssigkeit zu heiß	c
		Die Hefe ist mit der Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
		falsche Mehlsorte oder abgestandenes Mehl	e
		zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		nicht genug Zucker	a/b
	Der Teig geht zu viel auf und läuft über die Backform	Wenn das Wasser zu weich ist, fermentiert die Hefe mehr	f
		Zu viel Milch beeinflusst die Fermentation der Hefe	c
	Das Brot geht in der Mitte runter	Das Teigvolumen ist größer als die Pfanne und das Brot geht runter. .	a/f
		Die Gärung ist aufgrund der übermäßigen Temperatur des Wassers oder der Backkammer oder der übermäßigen Feuchtigkeit zu kurz oder zu schnell	c/h/i
	Schwere, klumpige Struktur	zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		nicht genug Hefe oder Zucker	a/b
zu viel Obst, Vollkorn oder einer der anderen Zutaten		B	

	Problem	Grund	Lösung
Fehler mit den Rezepten	Schwere, klumpige Struktur	Altes oder abgestandenes Mehl, warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und das Brot fällt vor dem Backen hinein	e
		kein Salz oder nicht genug Zucker	
		zu viel Flüssigkeit	
	Das Brot wird nicht in der Mitte gebacken	zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		zu viel Feuchtigkeit	h
		Rezepte mit feuchten Zutaten, z.B. Joghurt	g
	Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher	zu viel Wasser	g
		kein Salz	b
		große Luftfeuchtigkeit, Wasser zu heiß	h/i
		zu viel Flüssigkeit	c
	Pilzartige, ungebackene Oberfläche	Brotvolumen zu groß für die Pfanne	a/f
		zu viel Mehl, besonders für Weißbrot	f
		zu viel Hefe oder zu wenig Salz	a/b
		zu viel Zucker	a/b
		süße Zutaten neben dem Zucker	b
	Die Scheiben sind uneben oder es gibt Klumpen in der Mitte	Brot nicht ausreichend abgekühlt (der Dampf ist nicht entweichen)	j
	Mehlablagerungen auf der Brotkruste	Das Mehl hat während des Knetens an den Seiten nicht gut funktioniert	g/i

- a) Messen Sie die Zutaten richtig.
b) Passen Sie die Zutatenmengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.
c) Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die im Rezept angegebenen Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzu, machen Sie einen kleinen Graben in der Mitte des Mehls und geben Sie die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie, dass Hefe und Flüssigkeit in direkten Kontakt kommen.
d) Verwenden Sie nur frische und korrekt gelagerte Zutaten.
e) Reduzieren Sie die Gesamtmenge der Zutaten, verwenden Sie nicht mehr als die angegebene Menge Mehl. Reduzieren Sie alle Zutaten um 1/3.
f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Wenn wasserhaltige Inhaltsstoffe verwendet werden, muss die Dosis der zuzugebenden Flüssigkeit ordnungsgemäß reduziert werden.
g) Bei feuchtem Wetter 1-2 Esslöffel Wasser entfernen.
h) Verwenden Sie bei warmem Wetter nicht die Timing-Funktion. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Pfanne und lassen Sie es mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden.
j) Reduzieren Sie die Hefemenge oder alle Inhaltsstoffdosen um 1/4.
k) Fetten Sie die Pfanne niemals ein!
l) Fügen Sie dem Teig einen Esslöffel Weizengluten hinzu.

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web **www.sogo.es**

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Prima di utilizzare l'elettrodomestico, seguire sempre le seguenti precauzioni di base:

- 1. LEGGI TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella indicata sulla targhetta dei dati tecnici.
3. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o se è caduto o danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al produttore o al centro di assistenza autorizzato più vicino per esame, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.
4. Non toccare le superfici calde.
5. Per proteggere da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti e prima di pulirla.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di una superficie calda.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
9. Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas caldo o elettrico o un forno riscaldato.
10. Non toccare le parti in movimento o rotanti della macchina durante la cottura.

11. Non accendere mai l'apparecchio senza aver posizionato correttamente la teglia piena di ingredienti.
12. Non sbattere mai la teglia sulla parte superiore o sul bordo per rimuovere la teglia poiché ciò potrebbe danneggiare la teglia.
13. Lamine di metallo o altri materiali non devono essere inseriti nella macchina per il pane poiché ciò può aumentare il rischio di incendio o corto circuito.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Non coprire mai la macchina per il pane con un asciugamano o altro materiale. Calore e vapore devono poter sfuggire liberamente. Un incendio può essere causato se è coperto o entra in contatto con materiale combustibile.
17. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
18. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
19. Non usare all'aperto.

20. Questo apparecchio è stato dotato di una spina con messa a terra. Assicurati che la presa a muro della tua casa sia ben collegata a terra.
21. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - Cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche;
 - dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast.
22. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
23. non mettere in funzione l'unità senza la teglia inserita nella camera per evitare danni all'apparecchio.

SPECIFICHE TECNICHE E CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

12 programmi automatici: BASE, INTEGRALE, FRANCESE, DOLCE, VELOCE, SENZA GLUTINA, ULTRAVELOCE, IMPASTO, MARPELLATA, SANDWICH, TORTE, INFORNARE

Funzione "mantenere caldo" 60 minuti

Preimpostazione 13 ore di ritardo

10 minuti di memoria

Con botte di pane staccabile di dimensioni: 176mm (L) x 146mm (W) x 146mm (H)

3 controlli crosta regolabili: chiaro, medio e scuro

Con una tazza e un cucchiaino di misura

Dimensioni dell'unità: 328 x 278 x 318 mm

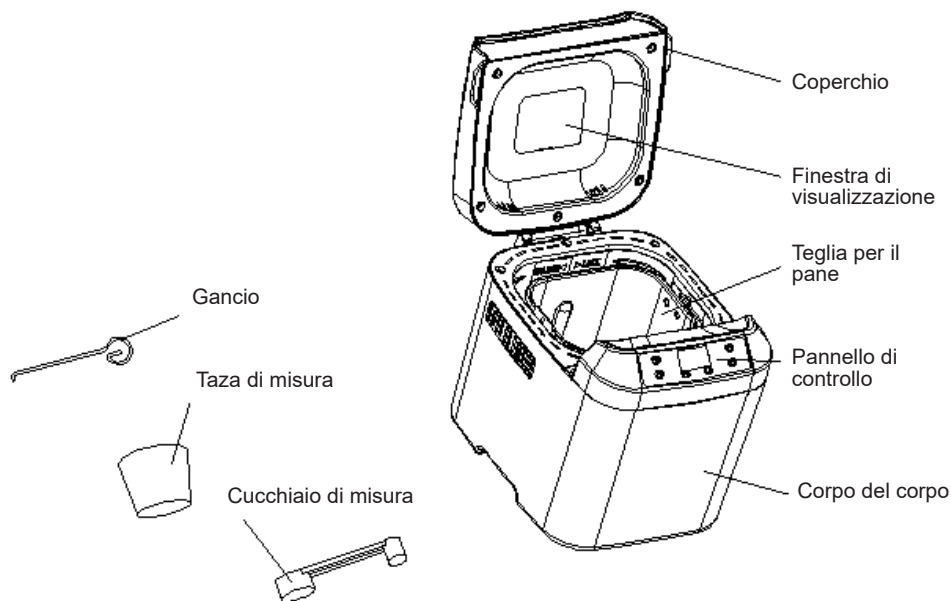
Capacità: 1,5 libbre (680 g) - 2,0 libbre (900 g)

Include ricette di base

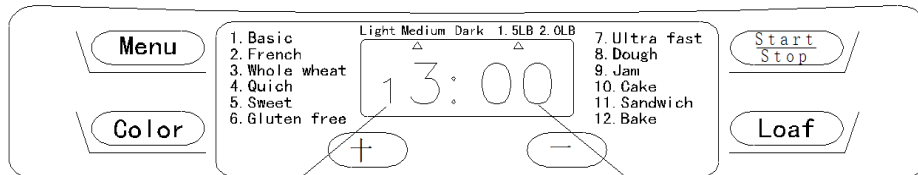
Tensione / frequenza: 220 -240 V ~ 50/60 Hz

Consumo di energia: 550 W.

CONOSCERE IL CREATORE DEL PANE



INTRODUZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO (La serigrafia è soggetta a modifiche senza preavviso.)



Questo indica il programma che hai scelto

Tempo di funzionamento per ciascun programma

DOPO L'ACCENSIONE

Non appena la macchina per il pane viene collegata all'alimentazione, viene emesso un segnale acustico e dopo breve tempo viene visualizzato "3:00" sul display. Ma i due punti tra "3" e "00" non lampeggiano costantemente. La freccia indica **2,0 lb** e **MEDIO**. È l'impostazione predefinita.

START / STOP

Il pulsante viene utilizzato per avviare e arrestare il programma di cottura selezionato.

Per avviare un programma, premere una volta il pulsante **START / STOP**. Verrà emesso un breve segnale acustico e i due punti sul display LCD inizieranno a lampeggiare, la luce di lavoro si illuminerà e il programma verrà avviato. Qualsiasi altro pulsante viene disattivato, tranne il pulsante **START / STOP** dopo l'avvio di un programma. Questa funzione aiuterà a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma.

Per interrompere il programma, premere il tasto **START / STOP** per ca. 2 secondi, quindi verrà emesso un segnale acustico, la luce di lavoro si spegnerà. Significa che il programma è stato spento.

Funzione PAUSA

Dopo l'avvio della procedura, è possibile premere una volta il pulsante **START / STOP** per interrompere in qualsiasi momento, l'operazione verrà messa in pausa ma l'impostazione verrà memorizzata, il tempo di lavoro lampeggerà sul display LCD. Toccare nuovamente il pulsante **START / STOP** o entro 10 minuti senza toccare alcun pulsante, il programma continuerà.

MENÙ

Viene utilizzato per impostare programmi diversi. Ogni volta che viene premuto (accompagnato da un breve segnale acustico) il programma varierà. Premere continuamente il pulsante, i 12 menu verranno visualizzati ciclicamente sul display LCD. Seleziona il programma desiderato. Le funzioni di 12 menu saranno spiegate come di seguito.

1. **Base:** impastare, lievitare e cuocere il pane normale. Puoi anche aggiungere ingredienti per aumentare il sapore.
2. **Francese:** impastare, lievitare e cuocere in un tempo di lievitazione più lungo. Il pane cotto in questo menu di solito avrà una crosta più croccante e una consistenza leggera.
3. **Grano intero:** impastare, lievitare e cuocere il pane integrale. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo poiché ciò può produrre scarsi risultati.
4. **Rapido:** impastare, lievitare e cuocere il pane in meno tempo del pane base. Il pane cotto in questa impostazione è generalmente più piccolo con una consistenza densa.
5. **Dolce:** impastare, lievitare e cuocere il pane dolce. Puoi anche aggiungere ingredienti per aggiungere sapore.
6. **Senza glutine:** impastare, lievitare e cuocere il pane senza glutine. Puoi anche aggiungere ingredienti per aggiungere sapore.
7. **Ultra veloce:** impastare, lievitare e cuocere nel minor tempo possibile. Di solito il pane fatto è più piccolo e ruvido di quello prodotto con il programma rapido.
8. **Impasto:** impastare e lievitare, ma senza cottura. Rimuovere l'impasto e usarlo per fare panini, pizza, pane al vapore, ecc.
9. **Marmellata:** bolle marmellata. La frutta o la verdura devono essere tritate prima di metterle nella padella del pane.
10. **Torta:** impastare, lievitare e cuocere, lievitare con soda o lievito.
11. **Panino:** impastare, lievitare e cuocere il panino. Per cuocere il pane leggero con una crosta più sottile.
12. **Cuocere:** solo cottura, nessun impasto e lievitazione. Utilizzato anche per aumentare il tempo di cottura sulle impostazioni selezionate

COLORE DELLA CROCE DI PANE

Con il pulsante è possibile selezionare un colore **CHIARO**, **MEDIO** o **SCURO** per la crosta. Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato. Questo pulsante non è applicabile per i programmi di impasto e marmellata.

DIMENSIONE DELLA PAGNOTTA

Premi questo pulsante per selezionare la dimensione della pagnotta del pane. Si noti che il tempo totale di funzionamento può variare in base alle diverse dimensioni della pagnotta. Questo pulsante non è applicabile per il programma rapido, impasto, marmellata, torta e cottura.

FUNZIONE DEL RITARDO

Se non si desidera che l'apparecchio inizi a funzionare immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per impostare il ritardo.

Devi decidere quanto tempo passerà prima che il pane sia pronto premendo il tasto + o -. Si noti che il tempo di ritardo dovrebbe includere il tempo di cottura del programma. Cioè, al termine del ritardo, è possibile preparare pane caldo. Inizialmente è necessario selezionare il programma e il grado di doratura, quindi premere "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo è di 13 ore.

Esempio: ora sono le 20:30, vuoi che il tuo pane sia pronto la mattina successiva alle 7, ad esempio tra 10 ore e 30 minuti. Seleziona il menu, il colore, la dimensione della pagnotta e premi "+" o "-" per aggiungere l'ora fino a quando 10:30 appare sul display **LCD**. Quindi premere il pulsante **STOP / START** per attivare questo programma di ritardo. È possibile vedere il punto che lampeggia e il display **LCD** eseguirà il conto alla rovescia per mostrare il tempo rimanente. Riceverai pane fresco alle 7:00 del mattino, se non vuoi togliere immediatamente il pane, inizia il tempo di mantenimento caldo di 1 ora.

Nota: 1. Questo pulsante non è applicabile per i programmi ultra veloce, marmellata e cuocere.

2. Per la cottura ritardata, non utilizzare ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc .

TENERE CALDO

Il pane può essere mantenuto automaticamente caldo per 60 minuti dopo la cottura. Se desideri togliere il pane, disattiva il programma con il pulsante **START / STOP**.

MEMORIA

Se l'alimentazione elettrica è stata interrotta nel corso della panificazione, il processo di panificazione continuerà automaticamente entro 10 minuti, anche senza premere il pulsante Start / Stop. Se il tempo di interruzione supera i 10 minuti, la memoria non può essere conservata e la macchina per il pane deve essere riavviata. Ma se l'impasto non è oltre la fase di impasto quando l'alimentazione si interrompe, è possibile premere il diritto **"START / STOP"** per continuare il programma dall'inizio.

AMBIENTE

La macchina può funzionare bene in una vasta gamma di temperature, ma potrebbe esserci una differenza nelle dimensioni della pagnotta tra una stanza molto calda e una stanza molto fredda. Sugeriamo che la temperatura ambiente dovrebbe essere tra 15°C e 34°C.

DISPLAY DI AVVISO:

1. Se il display mostra **"HHH"** dopo l'avvio del programma, la temperatura interna è ancora troppo alta (accompagnata da 5 segnali acustici). Quindi il programma deve essere arrestato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti.
2. Se il display visualizza **"LLL"** dopo aver premuto il pulsante **START / STOP** (tranne il programma BAKE), significa che la temperatura interna è troppo bassa (accompagnata da 5 segnali acustici). Arrestare il suono premendo il pulsante **START / STOP**, aprire il coperchio e lasciare riposare la macchina per 10-20 minuti per tornare a temperatura ambiente.
3. Se il display mostra **"EEO"** dopo aver premuto **START / STOP**, il sensore di temperatura viene disconnesso. Fare controllare attentamente il sensore da un esperto autorizzato.

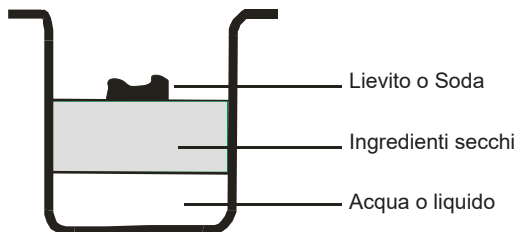
Per il primo utilizzo

1. Verificare che tutte le parti e gli accessori siano completi e privi di danni.
2. Pulire tutte le parti in base alla sezione successiva **"Pulizia e manutenzione"**
3. Impostare la macchina per il pane in modalità cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Dopo averlo raffreddato, pulire ancora una volta.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti e assemblarle, in modo che l'apparecchio sia pronto per l'uso.

Come fare il pane

1. Posizionare la padella in posizione e ruotarla in senso orario fino a quando non scatta nella posizione corretta. Inserire la lama impastatrice sull'albero motore. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di posizionare gli impastatori, in modo da evitare che l'impasto si attacchi sotto gli impastatori e che gli impastatori possano essere rimossi facilmente dal pane.
2. Metti gli ingredienti nella teglia. Si prega di attenersi all'ordine indicato nella ricetta.
Di solito l'acqua o la sostanza liquida dovrebbero essere messe prima, quindi aggiungere zucchero, sale e farina, aggiungere sempre lievito o lievito come ultimo ingrediente.

Nota: le quantità massime di farina e lievito che possono essere utilizzate si riferiscono alla ricetta.



NOTA: la quantità massima di farina e lievito separatamente è di 590 g e 6 g.

3. Con il dito fare una piccola rientranza su un lato della farina. Aggiungi lievito al rientro, Assicurarsi che non venga a contatto con gli ingredienti liquidi o il sale.
4. Chiudere delicatamente il coperchio e inserire il cavo di alimentazione in una presa a muro.
5. Premere il pulsante **Menu** fino a selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante **COLORE** per selezionare il colore della crosta desiderato.
7. Premere il pulsante **LOAF** per selezionare la dimensione desiderata (1.580 libbre (680 grammi) o 2.0 libbre (900 grammi)).
8. Impostare il tempo di ritardo premendo il tasto + o -. Questo passaggio può essere ignorato se si desidera che il produttore del pane inizi a lavorare immediatamente.
9. Premere il pulsante **START / STOP** per iniziare a lavorare e la luce di lavoro si accende.
10. Per il programma di base, francese, integrale, rapido, dolce, ultra veloce, torta e sandwich, durante il funzionamento verranno emessi 10 segnali acustici. Questo ti richiede di aggiungere gli ingredienti.

Apri il coperchio e aggiungi alcuni ingredienti. È possibile che il vapore fuoriesca attraverso le fessure di sfiato nel coperchio durante la cottura. È normale.

11. Una volta completato il processo, verranno emessi 10 segnali acustici e la luce di lavoro si spegnerà. È possibile premere il pulsante **START / STOP** per ca. 2 secondi per interrompere il processo ed estrarre il pane. Apri il coperchio e mentre usi i guanti da forno, afferra saldamente la maniglia della teglia. Ruotare la padella in senso antiorario e tirare delicatamente la padella verso l'alto e verso l'esterno della macchina.
12. Utilizzare una spatola antiaderente per allentare delicatamente i lati del pane dalla padella. Attenzione: la teglia e il pane potrebbero essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura e utilizzare guanti da forno.
13. Capovolgere la padella del pane su una superficie di cottura pulita e agitare delicatamente fino a quando il pane non cade sulla griglia.
14. Rimuovere il pane con attenzione dalla padella e raffreddare per circa 20 minuti prima di affettare.
15. Se si è fuori della stanza o non si è premuto il pulsante **START / STOP** al termine dell'operazione, il pane sarà tenuto caldo automaticamente per 1 ora. Se desideri togliere il pane, disattiva il programma con il pulsante **START / STOP**.
16. Quando non utilizzo o eseguire, scollegare il cavo di alimentazione.

Nota: prima di tagliare la pagnotta, utilizzare il gancio per rimuovere la lama impastatrice nascosta sul fondo della pagnotta. La pagnotta è calda, non usare mai la mano per rimuovere la lama impastatrice.

INTRODUZIONE SPECIALE

1. Per pane veloce

I pani veloci sono fatti con lievito e bicarbonato di sodio che viene attivato dall'umidità e dal calore. Per pane veloci perfetti, si consiglia di posizionare tutti i liquidi sul fondo della teglia, asciugando gli ingredienti sopra. Durante la miscelazione iniziale del pane veloce, negli angoli della padella potrebbero accumularsi impasti e ingredienti secchi, potrebbe essere necessario aiutare la macchina a miscelarsi per evitare la formazione di grumi di farina. In tal caso, utilizzare una spatola di gomma.

2. Informazioni sul programma ultra veloce

Il creatore di pane può cuocere la pagnotta entro 1 ora con il programma ultra veloce. Questa impostazione può cuocere il pane in 80-100 minuti. Il pane è un po' più denso nella consistenza. Si noti che l'ingrediente dell'acqua dovrebbe essere acqua calda nell'intervallo 48-50°C, è necessario utilizzare un termometro da cucina per misurare la temperatura. La temperatura dell'acqua è molto critica per le prestazioni della cottura. Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa, il pane non raggiungerà la dimensione prevista; se la temperatura dell'acqua è troppo alta, ucciderà il lievito prima dell'innalzamento, il che influenzerà in gran parte le prestazioni di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare la macchina dall'alimentazione e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

1. Teglia: strofinare dentro e fuori con un panno umido. Non utilizzare agenti taglienti o abrasivi per proteggere il rivestimento antiaderente. La padella deve essere asciugata completamente prima dell'installazione.
2. Lama per impastare: se è difficile rimuovere la barra per impastare dall'asse, in tal caso riempire il contenitore con acqua calda e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti. L'impastatore può quindi essere facilmente rimosso per la pulizia. Pulisci anche la lama con cura con un panno di cotone umido. Nota: sia la teglia che la lama per impastare sono componenti lavabili in lavastoviglie.
3. Coperchio e finestra: pulire il coperchio all'interno e all'esterno con un panno leggermente umido.
4. Alloggiamento: pulire delicatamente la superficie esterna dell'alloggiamento con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia in quanto ciò degraderebbe l'elevata lucidatura della superficie. Non immergere mai l'alloggiamento nell'acqua per la pulizia.
5. Prima che la macchina per il pane sia riposta per essere riposta, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, che sia pulita e asciutta, quindi mettere il cucchiaino e la lama per impastare nel cassetto e il coperchio è chiuso.

INTRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI DEL PANE

1. Farina di pane

La farina di pane ha un alto contenuto di glutine alto (quindi può anche essere chiamata farina ad alto contenuto di glutine che contiene elevate proteine), ha una buona elasticità e può impedire alle dimensioni del pane di crollare dopo la lievitazione. Poiché il contenuto di glutine è più elevato rispetto alla farina comune, può essere utilizzato per produrre pane con grandi dimensioni e una migliore fibra interna. La farina di pane è l'ingrediente più importante per fare il pane.

2. Farina semplice

Farina che non contiene lievito in polvere, è applicabile per fare il pane touch.

3. Farina integrale

La farina integrale viene macinata dal grano. Contiene buccia di grano e glutine. La farina integrale è più pesante e più nutriente della farina comune. Il pane fatto con farina integrale è di solito di piccole dimensioni. Molte ricette di solito combinano la farina integrale o la farina per pane per ottenere il miglior risultato.

4. Farina di grano nero

La farina di grano nero, chiamata anche "farina grezza", è una specie di farina ricca di fibre ed è simile alla farina integrale. Per ottenere le grandi dimensioni dopo la lievitazione, deve essere utilizzato in combinazione con un'alta percentuale di farina di pane.

5. Farina autolievitante

Un tipo di farina che contiene lievito in polvere, viene utilizzato per preparare torte appositamente.

6. Farina di mais e farina d'avena

La farina di mais e la farina d'avena sono macinate separatamente dal mais e dalla farina d'avena. Sono gli ingredienti additivi della preparazione del pane grezzo, che vengono utilizzati per esaltarne il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per aumentare il gusto dolce e il colore del pane. Ed è anche considerato come nutrimento nel pane di lievito. Lo zucchero bianco è ampiamente utilizzato. Zucchero di canna, zucchero in polvere o zucchero di cotone possono essere chiamati per requisito speciale.

8. Lievito

Dopo il processo di lievito, il lievito produrrà anidride carbonica. L'anidride carbonica espande il pane e ammorbidisce la fibra interna. Tuttavia, l'allevamento veloce di lievito ha bisogno di carboidrati in zucchero e farina come nutrimento.

1 cucchiaino. lievito secco attivo = 3/4 cucchiaini. lievito istantaneo

1,5 cucchiaini lievito secco attivo = 1 cucchiaino. lievito istantaneo

2 cucchiaini lievito secco attivo = 1,5 cucchiaini. lievito istantaneo

Il lievito deve essere conservato in frigorifero, poiché il fungo verrà ucciso ad alta temperatura. Prima dell'uso, controllare la data di produzione e la durata di conservazione del lievito. Conservalo nel frigorifero il più presto possibile dopo ogni utilizzo. Di solito il fallimento della lievitazione del pane è causato dal lievito cattivo.

Le modalità descritte di seguito controlleranno se il tuo lievito è fresco e attivo.

(1) Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50 ° C) in un misurino.

(2) Metti 1 cucchiaino. zucchero bianco nella tazza e mescolare, quindi cospargere 2 cucchiaini. lievito sull'acqua.

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

(4) La schiuma dovrebbe essere fino a 1 tazza. Altrimenti il lievito è morto o inattivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Ma il sale può anche trattenere il lievito dall'innalzamento. Non usare mai troppo sale in una ricetta. Il pane sarebbe più grande se senza sale.

10. Uovo

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, possono rendere il pane più nutriente e di dimensioni maggiori, l'uovo deve essere sbucciato e mescolato in modo uniforme.

11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso può ammorbidire il pane e ritardarne la conservazione. Il burro deve essere fuso o tritato in piccole particelle prima dell'uso.

12. Lievito in polvere

Il lievito viene utilizzato per aumentare il pane e la torta ultra veloci. Poiché non ha bisogno di tempo di salita e può produrre l'aria. L'aria formerà bolle per ammorbidire la consistenza del pane usando i principi chimici.

13. Soda

È simile al lievito in polvere. Può anche essere usato in combinazione con il lievito.

14. Acqua e altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, la temperatura dell'acqua tra 200 ° C e 250 ° C è la migliore. L'acqua può essere sostituita con latte fresco o acqua miscelata con il 2% di latte in polvere, che può migliorare il sapore del pane e migliorare il colore della crosta. Alcune ricette possono richiedere il succo allo scopo di migliorare il sapore del pane, ad esempio succo di mela, succo d'arancia, succo di limone e così via.

MISURA DEGLI INGREDIENTI

Uno dei passaggi importanti per preparare un buon pane è la giusta quantità di ingredienti. Si consiglia vivamente di utilizzare il misurino o il misurino per ottenere quantità precise, altrimenti il pane sarà ampiamente influenzato.

1. Pesatura di ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o soluzione di latte in polvere devono essere misurati con misurini. Osserva il livello del misurino con gli occhi in orizzontale. Quando si misura olio da cucina o altri ingredienti, pulire accuratamente il misurino senza altri ingredienti.

2. Misure a secco

La misurazione a secco deve essere effettuata cucchiainando delicatamente gli ingredienti nel misurino e quindi una volta riempiti, livellando con un coltello. Scavare o toccare un misurino con più del necessario. Questo importo aggiuntivo potrebbe influire sull'equilibrio della ricetta. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, è necessario utilizzare il misurino. Le misurazioni devono essere livellate, non amucchiate in quanto questa piccola differenza potrebbe gettare l'equilibrio critico della ricetta.

3. Aggiunta di una sequenza

La sequenza di aggiunta degli ingredienti dovrebbe essere rispettata, in generale, la sequenza è: ingrediente liquido, uova, sale e latte in polvere ecc. Quando si aggiunge l'ingrediente, la farina non può essere bagnata completamente dal liquido. Il lievito può essere posizionato solo sulla farina secca. E il lievito non può toccare il sale. Quando si utilizza la funzione di ritardo per un lungo periodo, non aggiungere mai gli ingredienti deperibili come uova, ingrediente di frutta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	Problema	Causa	Soluzione
Domande e risposte sul produttore del pane	Il fumo fuoriesce dal vano di cottura o dalle prese d'aria	Gli ingredienti si attaccano al vano di cottura o all'esterno della teglia	Estrarre la spina e pulire l'esterno della teglia o del vano cottura.
	Il pane scende nel mezzo ed è umido sul fondo	Il pane viene lasciato troppo a lungo nella padella dopo la cottura e il riscaldamento.	Estrarre il pane dalla teglia prima che la funzione di riscaldamento sia terminata.
	È difficile estrarre il pane dalla teglia.	La parte inferiore della pagnotta è attaccata alla lama impastatrice	Pulire la lama impastatrice e gli alberi dopo la cottura. Se necessario, riempire la teglia con acqua calda per 30 minuti, quindi la lama impastatrice può essere facilmente rimossa e pulita.
	Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto correttamente	Impostazione del programma errata	
		Il pulsante START / STOP è stato toccato mentre la macchina funzionava	Non utilizzare gli ingredienti e ricomincia da capo.
		Il coperchio si è aperto più volte mentre la macchina funzionava	Non aprire mai il coperchio frequentemente, solo se è necessario, ad esempio per aggiungere ingredienti. E assicurati che il coperchio sia ben chiuso dopo essere stato aperto.

	Problema	Causa	Soluzione
Domande e risposte sul produttore del pane	Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto correttamente	fuori a lungo nero mentre la macchina stava funzionando	Non utilizzare gli ingredienti e ricomincia da capo.
		La rotazione della lama impastatrice è bloccata	Controllare se la lama per impastare è bloccata da grani, ecc. Estrarre la teglia e verificare se i driver girano. In caso contrario, inviare l'apparecchiatura al servizio clienti.
	L'apparecchio non si avvia. Il display mostra HHH	L'apparecchio è ancora caldo dopo la precedente procedura di cottura	Staccare la spina, estrarre la teglia e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. Quindi inserire la spina e ricominciare.
Errore con le prescrizioni	Il pane si alza troppo velocemente	troppo lievito, troppa farina, non abbastanza sale	a/b
		o diverse di queste cause	
	Il pane non si alza affatto o non abbastanza	Nessun lievito o troppo poco	a/b
		lievito vecchio o stantio	e
		liquido troppo caldo	c
		il lievito è entrato in contatto con il liquido	d
		tipo di farina sbagliato o farina raffermo	e
		troppo o non abbastanza liquido	a/b/g
		non abbastanza zucchero	a/b
	L'impasto si alza troppo e si rovescia sulla teglia	Se l'acqua è troppo morbida, il lievito fermenta di più	f
		troppo latte influisce sulla fermentazione del lievito	c
	Il pane scende nel mezzo	Il volume dell'impasto è maggiore della teglia e il pane scende. .	a/f
		La fermentazione è troppo breve o troppo veloce a causa della temperatura eccessiva dell'acqua o della camera di cottura o dell'umidità eccessiva	c/h/i
	Struttura pesante e grumosa	troppa farina o liquido insufficiente	a/b/g
		non abbastanza lievito o zucchero	a/b
troppa frutta, integrale o di uno degli altri ingredienti		B	

	Problema	Causa	Soluzione
Errore con le prescrizioni	Struttura pesante e grumosa	farina vecchia o stantia, liquidi caldi fanno lievitare la pasta troppo rapidamente e la pagnotta cade prima della cottura	e
		senza sale o zucchero insufficiente	
		troppo liquido	
	Il pane non è cotto al centro	troppo o non abbastanza liquido	a/b/g
		troppa umidità	h
		ricette con ingredienti umidi, ad es. Yogurt	g
	Struttura aperta o grossolana o troppi fori	troppa acqua	g
		senza sale	b
		grande umidità, acqua troppo calda	h/i
		troppo liquido	c
	Simile a funghi, superficie non cotta	volume di pane troppo grande per la padella	a/f
		troppa farina, soprattutto per il pane bianco	f
		troppo lievito o poco sale	a/b
		troppo zucchero	a/b
		ingredienti dolci oltre allo zucchero	b
	Le fette sono irregolari o ci sono dei ciuffi nel mezzo	pane non sufficientemente raffreddato (il vapore non è fuggito)	j
	Depositi di farina sulla crosta di pane	la farina non ha funzionato bene sui lati durante l'impasto	g/i

- a) Misurare correttamente gli ingredienti.
b) Regolare le dosi degli ingredienti e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
c) Utilizzare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungi gli ingredienti specificati nella ricetta nel giusto ordine, fai un piccolo fossato nel mezzo della farina e aggiungi il lievito sbriciolato o il lievito secco. Evitare che il lievito e il liquido entrino in contatto diretto.
d) Utilizzare solo ingredienti freschi e conservati correttamente.
e) Ridurre la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare più della quantità specificata di farina. Riduci tutti gli ingredienti di 1/3.
f) Correggere la quantità di liquido. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la dose del liquido da aggiungere deve essere debitamente ridotta.
g) In caso di tempo umido rimuovere 1-2 cucchiaini di acqua.
h) In caso di clima caldo non utilizzare la funzione di temporizzazione. Usa liquidi freddi.
i) Togliere immediatamente il pane dalla padella dopo la cottura e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
j) Ridurre di 1/4 la quantità di lievito o di tutte le dosi degli ingredienti.
k) Non ingrassare mai la padella!
l) Aggiungere un cucchiaino di glutine di grano all'impasto.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, España
Producto fabricado en P.R.C - Diseñado por
SOGO basada en las normas de calidad
europeas
Servicio postventa: www.sogosat.com
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



Imported by:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Product made in P.R.C. – Designed by
SOGO based on the European Quality
Standards
Customer Service: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in qui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



Importato da:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Importé par:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.
Service après-vente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



Importiert durch:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von
Sogo auf der Grundlage der europäischen
Qualitätsstandards
Kundendienst: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10722

