

# AICOK

**Macchina per Pane 19 Funzioni**

**MBF-013**



Leggere l'intero manuale prima di usare l'apparecchio e conservarlo al sicuro per riferimenti futuri.

## **CONTENUTI DELLE PAGINE:**

<b>1.AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI-----</b>	<b>03</b>
<b>2.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO-----</b>	<b>04-05</b>
<b>3.IDEE VELOCI PER FARE PANE-----</b>	<b>05-06</b>
<b>4.INTRODUZIONE SUL PANNELLO DI CONTROLLO-</b>	<b>07-08</b>
<b>5.GUIDA OPERATIVA-----</b>	<b>08-12</b>
<b>6.DESCRIZIONI SPECIFICHE DELLE FUNZIONI-----</b>	<b>12-14</b>
<b>7.RICETTE CONSIGLIATE-----</b>	<b>14-20</b>
<b>8.PULIZIA E MANUTENZIONE-----</b>	<b>20</b>
<b>9.SPECIFICHE TECNICHE-----</b>	<b>21</b>
<b>10.DIAGRAMMA DEL CIRCUITO-----</b>	<b>21</b>
<b>11.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI-----</b>	<b>21-22</b>

# 1. AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

## **Prima di usare apparecchi elettrici, bisogna sempre seguire le precauzioni di base di sicurezza:**

1. Questo apparecchio può essere usato da bambini sopra gli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che manchino di esperienze e di conoscenze solo se sono supervisionati o dati istruzioni riguardo l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli dei pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da utente non devono essere condotte da bambini a meno che siano sopra gli 8 anni e siano assistiti.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini meno di 8 anni.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, un suo agente di servizio o da persone con simili qualifiche per evitare pericoli.
4. ATTENZIONE: superfici calde. Non toccare superfici calde. Usare maniglie o manopole. Non lasciare il cavo pendere sopra bordi di tavolo o superfici calde.
5. L'apparecchio non è stato progettato per essere operato da un timer esterno o da un sistema di telecomando separato.
6. Pulire le superfici in contatto con il cibo.
7. Prima dell'utilizzo, controllare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella indicate sull'etichetta.
8. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'involucro in acqua o in altri liquidi.
9. Staccare la corrente quando non è in uso, prima di mettere via o di smontare parti, e prima di pulizia.
10. Non posizionare su o vicino a forni elettrici o a gas caldi o in forni riscaldati.
11. Bisogna prestare estrema cautela quando si muove un apparecchio con olio caldo o liquidi caldi.
12. Non toccare nessuna parte movente o parti di filature durante la cottura al forno.
13. Mai accendere l'apparecchio senza aver inserito in modo corretto ingredienti per fare pane.
14. Mai sbattere la teglia sopra o ai bordi per rimuovere la teglia, questo potrebbe danneggiare la teglia per il pane.
15. Sempre attaccare prima il cavo all'apparecchio, poi alla presa al muro. Per disconnettere, spegnere tutte le funzioni a OFF, poi rimuovere la spina dalla presa a muro.
16. L'apparecchio non è progettato per essere controllato da un timer esterno o da un sistema di telecomando.
17. Non operare la macchina finché la teglia per pane non sia posizionata nella camera

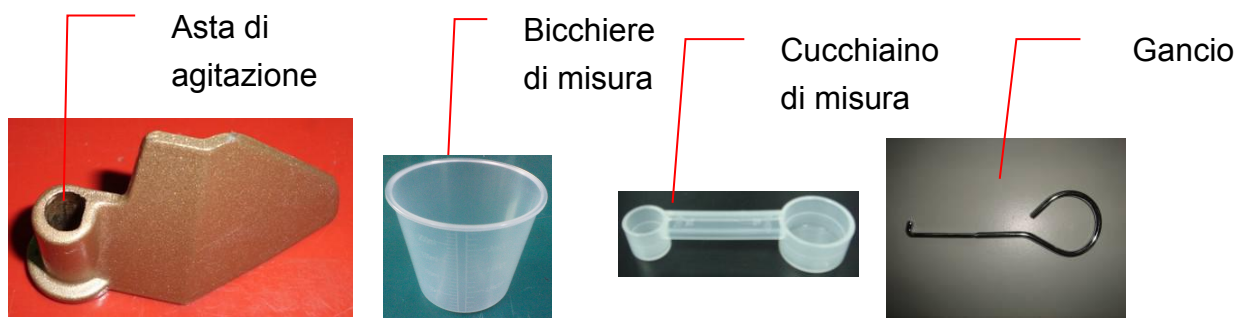
per evitare di danneggiare l'apparecchio.

## 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Indicatore LCD controllato con Microcomputer.
2. Cottura automatica di pane, riso appiccicoso, torta, impasto, marmellata, e dolci a forno.
3. Selezione multipla di gusti, come il Pane dolce, pane francese ecc.
4. Distributore automatica di frutta.

### Componenti del Prodotto

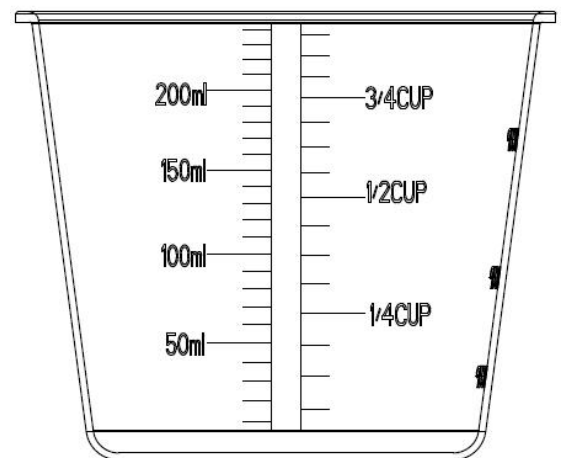




### Illustrazione del bicchiere di misura

Bicchiere per liquidi (Vedi immagine a destra)

1. Quando si prende del liquido con il bicchiere trasparente e si cerca di misurare la quantità desiderata, posizionare il bicchiere su un piano piatto al livello degli occhi. Se si vuole aggiungere uova o latte, bisogna mischiarli in acqua prima di leggere la scala.
2. Misurare ingredienti solidi in polvere: tenere quantità desiderata di polveri con il bicchiere trasparente di misura, scuotere il bicchiere leggermente per appiattire la superficie della polvere, poi leggere la scala corretta. Non scuotere per troppo lungo o troppo forte, altrimenti la polvere potrebbe scendere dalla scala rispetto alla quantità desiderata.



Suggerimento: un bicchiere di farina pesa circa 150g.

**Cucchiaino per misura:** Cucchiaino grande o piccolo, usato per misurare ingredienti.

**Gancio:** Usato per tirare fuori l'asta di agitazione dalla botte di pane.

## 3. IDEE VELOCI PER FARE PANE

### Fare Pane Morbido da 750g e Colore Medio:

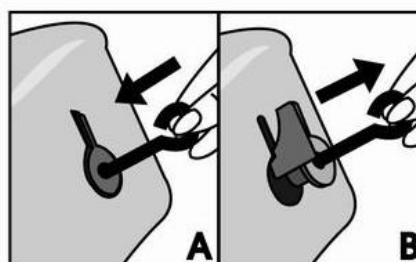
1. Pulire la botte per pane, l'asta di agitazione, il bicchiere e il cucchiaino di misurazione.
2. Allineare il foro oblate all'asta di agitazione alla posizione corrispondente dell'asse di rotazione nella botte del pane, e fissarlo in posizione appropriate.
3. Essendo consigliato nel Libro di Ricetta il "Pane Soffice" – 750g, aggiungere ingredienti in ordine. Aggiungere il lievito sulla farina e non lasciarlo toccare acqua.

4. Mettere la botte di pane nel contenitore e fissarlo nella posizione, chiudere il coperchio.
5. Dopo aver attaccato la corrente, lo schermo della macchina mostra subito il Menu Default: 750g/Colore Medio/Pane Soffice.
6. Premere "Start/Stop/Pause" con un suono del buzzer, l'indicatore si lampeggia, e la macchina inizia ad impastare.
7. Il pane è pronto quando il conto alla rovescia finisce. A quel tempo, si attiva automaticamente il programma "Keep Warm".
8. Premere "Start/Stop/Pause" per 3 secondi fino a sentire il suono di buzzer, quindi la funzione di termostato viene fermato.
9. Dopo che il pane è pronto, indossare dei guanti per sollevare la botte di pane e tirarlo fuori. Girare la botte sottosopra per tirare fuori il pane.

#### Suggerimenti

Può succedere che l'asta di agitazione rimane attaccata al pane quando viene estratto. In questo caso, usare il gancio nel seguente modo.

- 1) Inserire il gancio nell'asse di agitazione (A)
- 2) Tirare gentilmente per estrarre l'asta (B).



Avvertenze: sopra è il metodo più facile per fare pane, senza il bisogno di usare "Menu", "Peso" e "Colore". Riferirsi al "Manuale per Utente" per maggiori dettagli.

## 4.INTRODUZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

### 1. "MENU":

Quando si seleziona dal menu 1-19 sul Pannello di Controllo, l'indicatore LCD mostrerà le seguenti impostazioni

- |                    |                       |                          |
|--------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1—"Pane soffice"   | 2—"Pane dolce"        | 3—"Pasta acida naturale" |
| 4—"Pane Francese"  | 5—"Grano Integrale"   | 6—"Pane Veloce"          |
| 7—"Senza Zuccherò" | 8—"Multigrano"        | 9—" Pagnotta al latte "  |
| 10—"Torta"         | 11—"Impasto crudo"    | 12—"Pasta di lievito"    |
| 13—"Marmellata"    | 14—"Cottura al forno" | 15—"Yogurt"              |
| 16—"Senza Glutine" | 17—"Riso appiccicoso" | 18—"Salto in padella"    |
| 19—"Lievito"       |                       |                          |

2. **"LOAF"**: In stato di impostazione, scegliere tra 500g/700g/1000g come peso del pane. Tranne per 1 e 9 dove "Loaf" non può essere aggiustato, e i tre pesi da 500g/700g/1000g da scegliere.

3. **"COLOR"**: Selezionare il colore premendo Light/Medium/Dark uno alla volta per pane con farina integrale, pane francese... quando si seleziona un colore, sopra si mostrerà il simbolo corrispondente.

4. **"START/STOP/PAUSE"**: Premere il pulsante per iniziare o fermare la lavorazione del pane. Quando la macchina inizia a lavorare, per evitare contatti o collisioni incidentali, si attiverà "Arresto Incidentale" per protezione. Quando si preme questo pulsante per 1 secondo fino al suono "Buzz", la macchina smette subito a lavorare. **NOTA BENE:** Premere "Pause" per meno di 1 secondo, il conto alla rovescia si ferma, e la macchina entrerà nella modalità di riposo. Si può aggiungere ingredienti ecc. premere ancora per uscire dalla pausa, e tutti i programmi riprenderanno azioni originali. Per l'arresto, bisogna premere "Stop" per più di 3 secondi.

5. **"+"**: In stato di impostazione, ogni pressione del pulsante aggiunge 1.5 o 10 minuti di ritardo. Se si tiene premuto il pulsante, il programma aggiunge tempo di ritardo velocemente fino al tempo massimo di ritardo. A questo punto il programma ritorna al tempo minimo di ritardo all'inizio e ricomincia il ciclo.

6. **"-"** : In stato di impostazione, ogni pressione del pulsante riduce 1.5 o 10 minuti di ritardo. Se si tiene premuto il pulsante, il programma riduce il tempo di ritardo velocemente fino al tempo minimo di ritardo. A questo punto il programma ritorna al tempo massimo di ritardo all'inizio e ricomincia il ciclo.

#### 7. **Stato di Lavoro include:**

Prenotazione (se richiesto) —Preriscaldamento—Impasto 1—Riposo—Impasto 2—  
Lieviti 1,2,3 —Cottura —Termostato—Completato

#### 8. **Lavorare con START /STOP/PAUSE**

★ Questa macchina per pane (programmi 1-9 e 11, 12, 16, 17) ha la funzione di "Prenotazione". Dopo aver impostato il tempo di prenotazione, premere il pulsante "START/STOP/PAUSE", ":" inizia a lampeggiare, attivando la funzione di prenotazione, e il conto a rovescio inizia. Se non si vuole prenotare, cliccare "START/STOP/PAUSE", ":" inizia a lampeggiare, e la macchina inizia a lavorare.

★ Programmi 14, 15, 18, 19 sono senza funzione di "Prenotazione", ma si può

aggiustare il tempo secondo I bisogni, impostare il tempo cliccando “Start / Stop/Pause”, il tempo sul display smette di lampeggiare, e vuol dire che non ci sono problemi. Poi cliccare “Start / Stop/Pause”, ":" inizia a lampeggiare, e la macchina comincia a lavorare.

★ Quando alla metà della lavorazione o della prenotazione, se si vuole arrestare la macchina, cliccare su “Start / Stop/Pause” fino a sentire un bip, il tempo sul display inizia a lampeggiare, e la cottura viene sospesa; se si vuole cancellare la pausa, cliccare ancora su “Start / Stop/Pause”. Se si vuole spegnere la macchina, premere “Start / Stop/Pause” fino a sentire il bip, il display LCD entra in stato di default, e la macchina smette di lavorare.

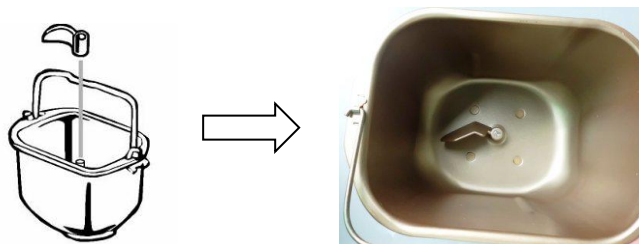
## 5.GUIDA OPERATIVA

### Prima dell'utilizzo, fare attenzione a:

- ★ Controllare che il cavo, la presa e la scatola di fusibile siano a posto; la corrente nominale sia più alta di 3A
- ★ La macchina per pane deve essere atterrata in modo sicuro. Linea a terra e linea zero devono essere separate, evitando che si attorciglino sul connettore da tre spine.

### Istruzioni operative per fare il pane:

1. Estrarre la botte di pane dall'interno del contenitore e inserire l'asta di agitazione.



Poi posizionare il buto mezzotondo nella giusta posizione sull'asse rotante.

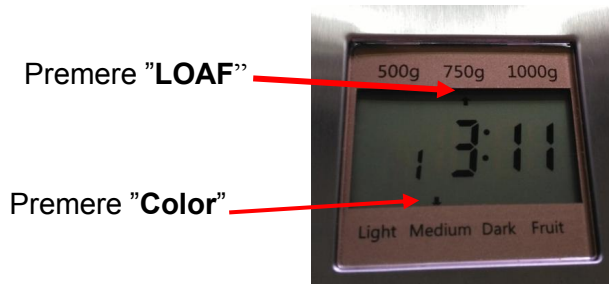
2. Aggiungere quantità appropriata di acqua, uova e farina nella botte, e infine



Assicurare che il lievito sia sulla farina e non si mischia con l'acqua, zucchero e sale. Altrimenti l'attivazione del lievito verrà indebolito o non lavorerà proprio.



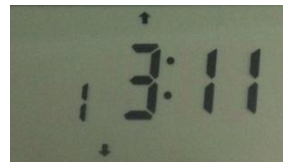
3. Mettere la botte che contiene la miscela nel contenitore e chiudere il coperchio.
  - a) Se si sente ostacolo con la botte quando di preme giù, si può sollevarlo ancora e girare l'asse sul fondo della botte a un altro angolo.
  - b) Dopo aver posto la botte nel contenitore, ruotarla in senso orario, così viene fissata.
4. Attaccare la macchina alla corrente seguito da un suono di buzzer, e indicatore mostra seguenti informazioni: valori predefiniti dopo aver acceso la macchina è 750g/Colore Medio/Pane soffice.
5. Selezionare la ricetta per pane  
Premere "**Menu**": il numero si muoverà da 1-19, 19, 16 sono ricette per pane.
6. Selezionare il colore del pane e il peso.



7. Impostare tempo di Prenotazione  
Se si vuole iniziare a lavorare subito, saltare questo passo.

Premere “ + “

Premere “ - “



Aggiustare al tempo desiderato.  
Riferirsi a "**Funzione di Prenotazione**"  
per contare il tempo di Prenotazione.

8. Accendere la macchina e iniziare a fare il pane  
Premere "**START/STOP/PASUE**", e inizia il conto a rovescio.
- ★ Dopo aver iniziato la lavorazione, la macchina comincia a mescolare la farina. Per evitare spruzzi di farina, il programma si auto-imposta intervallo di mescolanza per i primi 7 minuti. Dopo i 7 minuti, inizierà mescolatura continua.



### **Istruzioni Operative su "Raw dough (impasto crudo)"**

Operazioni per lievitare l'impasto sono simili a quelli per pane. Gli ingredienti per lievitare un impasto sono citati nel libro di ricetta (senza sale, zucchero e latte in polvere), selezionare "impasto crudo" per cominciare.

Premere "**Menu**" e selezionare programma 11, è per fare impasto crudo. Il tempo preimpostato è di 23 minuti. Non si può scegliere **Colore** e **Peso**. Quando l'impasto è pronto, ci sarà un suono di buzzer.

### **Istruzioni Operative per "Leaven dough (impasto fermentato)"**

Si può far fermentare l'impasto. Gli ingredienti per lievitare un impasto sono citati nel libro di ricetta (senza sale, zucchero e latte in polvere), selezionare "impasto fermentato" per cominciare.

Premere "**Menu**" e selezionare programma 12, è per impasto fermentato. Il tempo preimpostato è di 1 ora e 24 minuti.

Non si può scegliere **Colore** e **Peso**. Quando la fermentazione è completata, ci sarà un suono di buzzer.

### **Istruzioni Operative per "Jam (marmellate)"**

Per fare marmellate, si deve preparare frutta desiderata come arancia, ananas, mela e fragola secondo quantità consigliate dal Libro di Ricetta. Prima pulire tutte le frutta, sbucciare e rimuovere i semi, tagliarli in pezzi da 3 CM, poi frullarli insieme o schiacciarli individualmente. Infine selezionare alcune di loro seguendo il Libro di Ricetta. Quando la preparazione è finita, premere "**Jam**" per iniziare.

Premere "**Menu**" e selezionare programma 13, è per **marmellata**, il tempo prestabilito è di 1 ora e 5 minuti.

Non si sceglie Colore o Tempo. Quando la marmellata è pronta, ci sarà un suono di buzzer. Estrarre la botte e lasciarla raffreddare, poi versare la marmellata fuori dalla botte.

**Attenzione:** tenere i bambini lontani dalla marmellata appena fatta per evitare scottature.

### **Istruzioni Operative su "Bake (cottura a forno)"**

Questo è una funzionalità potente e pratica. Quando si impara come fare il pane, si può usare solo **impasto lievitato** per controllare il tempo di mescolatura e di lievitazione necessario e inventare nuovi tipi di pane con la modalità "**Bake**".

Premere "**Menu**", selezionare programma 14, che è la funzione "**Bake**". Il tempo prestabilito è di 10 minuti, e può essere aggiustato dai 10 minuti a 1 ora e 10 minuti.

#### **Istruzioni Operative su "Yogurt"**

Questa funzione è potente e pratica. Si può usarla per lievitare l'impasto o fare yogurt, rum.

Premere "**Menu**", selezionare programma 15, che è la funzione "**Yogurt**". Tempo prestabilito è di 8 ore. Può essere aggiustato dalle 5 ore a 13 ore.

#### **Istruzioni Operative su "Sticky Rice (riso appiccicoso)"**

Usare la macchina per preparare anche riso appiccicoso. Con solo pochi passi semplici, si potrà realizzare pasti con riso appiccicoso cinese in modo delizioso e nutriente.

Premere "**Menu**", selezionare programma 17, che è la funzione "**Sticky Rice**". Tempo prestabilito è di 1 ora e 15 minuti.

#### **Istruzioni Operative su "Stir-Fry (salti in padella)"**

Questa funzione è soprattutto per arachidi, soia, mandorle e altri noci da saltare in padella e arrostitire. Scegliere la quantità adatta di frutta secca e il grado di cottura facile, per poi impostare il tempo.

Premere "**Menu**", selezionare programma 18, che è la funzione "**Sticky Rice**". Tempo prestabilito è di 30 minuti, che potrà essere aggiustato da 1 minuto a 2 ore.

#### **Istruzioni Operative su "Ferment (lievito)"**

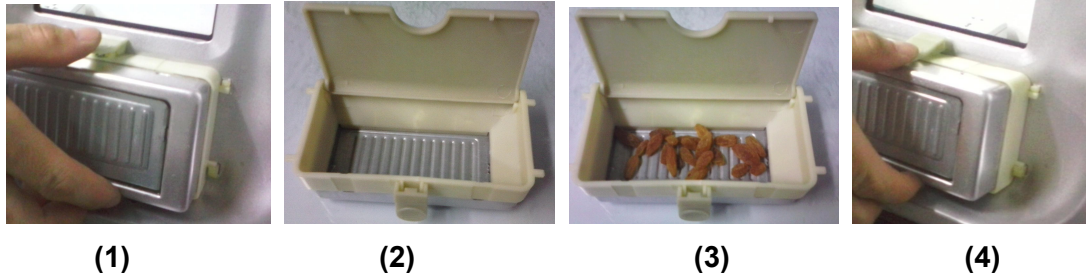
Questa funzionalità unica è solo per la funzione di lievitazione. Usando prima la modalità "dough (impasto)", poi "fermentation (lievitazione)" e infine "baking (cottura a forno)", si può soddisfare richieste individuali degli utenti.

Premere "**Menu**", selezionare programma 19, che è la funzione "**Ferment**". Tempo prestabilito è di 30 minuti, che potrà essere aggiustato da 10 minuti a 4 ore.

#### **Istruzioni Operative su "Automatic fruit dispenser (distributore automatico di frutta)"**

a) Aprire il coperchio, estrarre il contenitore per frutta, premere la maniglia del contenitore e tirare verso l'alto per tirarlo fuori (vedi figura 1)

- b) Aprire il contenitore (vedi figura 2)
- c) Aggiungere gli ingredienti di frutta (quantità per fare un pane), poi chiudere il coperchio (vedi figura 3).
- d) Posizionare i due pilastri sul fondo del supporto per il contenitore, premere la maniglia del contenitore fino che si attacca al coperchio (vedi figura 4)



## 6. DESCRIZIONE DI FUNZIONI SPECIFICHE

### Funzione di Prenotazione

Lo scopo di questa funzione è per offrire pane fresco la mattina successive. Per esempio, sono le 8:30 di sera e si vuole avere pane pronto alle 7:00 del mattino.

1. Contare il tempo di prenotazione: ci sono 10 ore e 30 minuti dalle 8:30 di sera alle 7:00 del mattino successive.
2. Impostare il tempo di prenotazione: premere “+” e “-”, impostare il tempo. Dopo aver impostato il tempo, premere il pulsante "Start". Nota Bene: il tempo mostrato sullo schermo è 10 ore e 30 minuti, questo tempo include il tempo di fare il pane. Alle 7:00 si può avere il pane pronto.

Suggerimenti sulla funzione di Prenotazione:

- 1) Quando si usa la funzione di prenotazione, non aggiungere le uova, che possono diventare marci col tempo, e influire sul sapore del pane.
- 2) Coprire il lievito sotto la farina, per mantenere l'attività del lievito.

### Suono Buzzer

- (1) C'è un suono di buzzer quando si collega all'alimentazione.
- (2) C'è un suono di buzzer quando si preme **impostazioni di Loaf, Color, Menu o Time.**

(3) C'è un suono di buzzer quando si preme **Start/Stop.**

- (4) C'è un suono di buzzer durante il processo di lievitazione per ricordarti di aggiungere ingredienti.

(5)C'è un suono di buzzer quando l'operazione è finita.

(6)C'è un suono di buzzer intermittente quando la funzione "**Keep Warm**" viene cancellata.

### **Funzione di Memoria per Disconnessioni di Elettricità Occasionali**

(1)La macchina ha un tempo di memoria di 15 minuti per occasionali interruzioni di alimentazione: dopo aver avviato la macchina, se succede interruzione temporanea di elettricità e la durata è meno di 15 minuti, alla riconnessione la macchina continuerà a lavorare. Dopo la riconnessione, il tempo di lavorazione può essere cambiato e non uguale al tempo impostato all'inizio:

Tempo di Lavoro Attuale = Tempo di Disconnessione di alimentazione + Tempo Originario impostato in precedenza

(2)Se la durata dell'interruzione di alimentazione supera i 15 minuti, la macchina non potrà continuare il lavoro precedente.

### **Termostato**

Per facilitare la lavorazione del pane, la macchina è dotata della funzione di preservazione del calore. Quando il pane o altri cibi sono pronti e non estratti in tempo, la funzione "Keep Warm" li mantiene freschi a una certa temperatura.

★ Dopo che il pane è pronto, il programma entra in automatica in stato di "Keep Warm", con ":" lampeggiante. Il tempo massimo di termostato è di 1 ora. La funzionalità verrà terminata quando il buzzer emetter un suono intermittente.

★ Oppure direttamente premere Start/Stop/Pause per 3 secondi fin quando suona il buzzer e la funzione di termostato si annulla.

### **Distributore di frutta automatico**

Che cos'è questa funzione? Quando la macchina per pane si sta funzionando, il programma può essere impostato in modo da gettare ingredienti di tipo frutta nella teglia al tempo giusto.

## **7.RICETTE RACCOMENTATE**

### **1. Morbido**

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua	160ml	240ml	290ml

Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaino grande	3Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1/2Cucchiaino piccolo	1/2Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo
Zucchero	1Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Latte in polvere	2Cucchiaini grande	3Cucchiaini grandi	5Cucchiaini grandi
Farina	300g	400g	475g
Polvere di lievito	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo

## 2. Dolce

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua	160ml	240ml	310ml
Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaino grande	3Cucchiaino grande
Sale da tavola	1/2 Cucchiaino piccolo	1/2Cucchiaino piccolo	1/2 Cucchiaino piccolo
Zucchero	4Cucchiaini grandi	6Cucchiaini grandi	6Cucchiaino grande
Latte in polvere	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi	4Cucchiaino grande
Farina	300g	400g	500g
Polvere di lievito	1 Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo

## 3. Impasto acido Naturale

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua	160ml	200ml	240ml
Zucchero	1Cucchiaino grande	1Cucchiaino grande	2Cucchiaino grande
Latte in polvere	2Cucchiaino grande	3Cucchiaino grande	4Cucchiaino grande
Burro	1Cucchiaino grande	1Cucchiaini grandi	2Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1/2Cucchiaino piccolo	3/4Cucchiaini piccoli	1Cucchiaini piccoli
Farina	275g	350g	400g
Polvere di lievito	1/3Cucchiaino piccolo	1/3Cucchiaini piccoli	1/3Cucchiaini piccoli

## 4. Francese

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua	200ml	260ml	320ml
Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1/2Cucchiaino piccolo	1/2Cucchiaini piccoli	1/2Cucchiaini piccoli

Latte in polvere	2Cucchiaino grande	3Cucchiaino grande	4Cucchiaino grande
Farina	300g	400g	500g
Polvere di lievito	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaini piccoli	1+1/4Cucchiaini piccoli

### 5. Farina integrale

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua	210ml	280ml	340ml
Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1/2Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo	1+1/2 Cucchiaini piccoli
Farina	150g	200g	250g
Farina Integrale	150g	200g	250g
Zucchero	2Cucchiaino grande	3Cucchiaini grandi	4Cucchiaini grandi
Polvere di lievito	1Cucchiaino piccolo	1+1/4Cucchiaini piccoli	1+1/2Cucchiaini piccoli

### 6. Veloce

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua(40-50°C)	180ml	240ml	300ml
Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1/2Cucchiaino piccolo	1/2Cucchiaino piccolo	1/2Cucchiaino piccolo
Farina	280g	375g	450g
Zucchero	1Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Latte in polvere	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi	4Cucchiaini grandi
Polvere di lievito	2Cucchiaini piccoli	3Cucchiaini piccoli	4Cucchiaini piccoli

### 7. Senza Zucchero

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua	120ml	180ml	240ml
Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Sale da tavola	3/4Cucchiaino piccolo	1Cucchiaini piccoli	1+1/4Cucchiaini piccoli
Farina	280g	375g	450g
Uova	Uno	Uno	Uno
xilitolo	3Cucchiaino grande	4Cucchiaino grande	5Cucchiaino grande



Latte in polvere	2Cucchiaino grande	3Cucchiaini grandi	4Cucchiaini grandi
Polvere di lievito	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo

### 8. Pane multicereali

Ingredienti	500g	750g	1000g
Acqua	120ml	170ml	210ml
Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1/2Cucchiaino piccolo	3/4Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo
Farina integrale	50g	75g	100g
Fiocchi d'avena	50g	75g	100g
Farina	200g	250g	300g
Uova	Uno	Uno	uno
Polvere di lievito	1Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaini piccoli	1Cucchiaini piccoli

### 9.Pagnotta al latte

Ingredienti	500g	750g	1000g
Milk	120ml	180ml	240ml
Burro	2Cucchiaino grande	2Cucchiaini grandi	3Cucchiaini grandi
Zucchero	2Cucchiaino grande	3Cucchiaini grandi	4Cucchiaini grandi
Farina	280g	375g	450g
Salt	1/2cucchiaino piccolo	3/4cucchiaino piccolo	1cucchiaino piccolo
Uova	Uno	Uno	uno
Latte in polvere	2 Cucchiaino grande	3 Cucchiaino grande	5 Cucchiaino grande
Polvere di lievito	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo

### 10. torta

Ingredienti	
Uova	4
Burro	100g
Zucchero	150g
Cake farina (farina debole)	380g
Sale da tavola	1Cucchiaino piccolo
Polvere di sodio	3.5g

### 11. impasto crudo

Ingredienti	
Acqua	280ml
Burro	2Cucchiaini grandi
▲Uova	2pcs
▲Sale da tavola	1+1/3Cucchiaini piccoli
▲Zucchero	1Cucchiaino grande
Farina	4 bicchieri
P.S. Selezionare gli ingredienti con “▲” secondo i tuoi bisogni.	

### 12. Pane di lievito

Ingredienti	
Acqua	240ml
Burro	2Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1+1/2Cucchiaini piccoli
Zucchero	1Cucchiaino grande
Farina	3 bicchieri
Polvere di lievito	1+1/2Cucchiaini piccoli

### 13.marmellata

Ingredienti	
Arancia	600g
Zucchero	300g
Gelatina o Polvere per budino	50g

### 15. Yogurt

Ingredienti	
Latte	350ml
Yogurt	50ml
Zucchero	3Cucchiaini grandi

### 16. Senza glutine

<b>Ingredienti</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1000g</b>
Acqua	120ml	180ml	240ml

Zucchero	2.5Cucchiaino grande	3Cucchiaino grande	3.5Cucchiaini grandi
Sale da tavola	1/2Cucchiaino piccolo	1Cucchiaino piccolo	1.5Cucchiaini piccoli
Olio vegetale	2Cucchiaino grande	2.5Cucchiaino grande	3Cucchiaino grande
Farina senza glutine	140g	210g	280g
Farina di mais	140g	210g	280g
Polvere di lievito	1Cucchiaino piccolo	1 1/4Cucchiaino piccolo	1 1/2Cucchiaino piccolo

### 17. Riso appiccicoso

Ingredienti	
riso glutinoso	250g
acqua o latte	275ml

Suggerimenti:

- 1 Il riso glutinoso deve essere immerso in acqua per più di 30 minuti.
- 2 Aggiungere quantità di zucchero o di noci secondo gusti individuali.

### 18. Salto in padella

Arachidi	Soia
500g	400g
30 minutes	30 minutes

Questa funzione è soprattutto per arachidi, soia, mandorle e altri noci da saltare in padella e arrostiti. Scegliere la quantità adatta di frutta secca e il grado di cottura facile, per poi impostare il tempo. Utilizzabile anche da soli

### 19. Lievito

Questa caratteristica unica è progettata solo per la funzione di lievitazione.

Passo 1 Dopo aver finito, modellarli in forme desiderate (ravioli cinesi ad esempio)

Passo 2 Usare programma 19 "lievitazione"

Passo 3 Usare programma 14 "cottura a forno"

Suggerimenti: da usare solo da persone che sono molto bravi a fare il pane che vogliono fare cibo di differenti forme.

## Precauzioni sulle ricette del pane

### Farina

Non pensare che tutti i tipi di farina sono adatti a fare un pane perfetto. Se non riesci a comprare farina per pane nella tua zona, sostituiscila con "Farina di glutine" o "Farina per ravioli (pasta)"

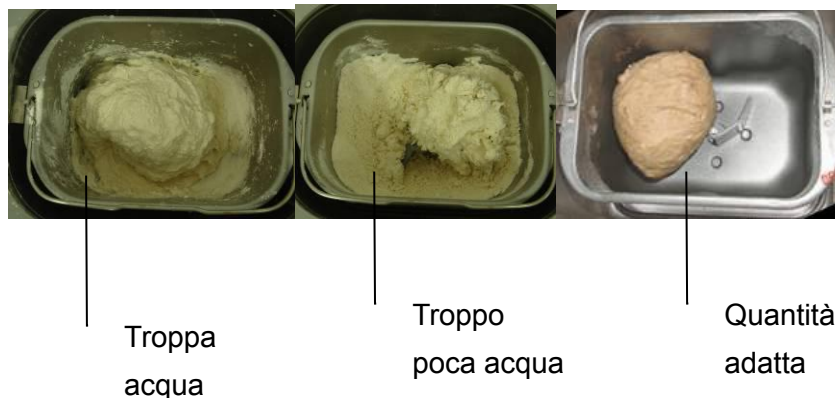
### Polvere di lievito

Non sostituire la polvere di lievito con polvere di soda. Polvere di lievito scaduta o non attivata influenzerà la struttura morbida e l'aspetto esteriore del pane.

Si consiglia di verificare il grado di attivazione della polvere di lievito prima di fare il pane. Prendere mezzo bicchiere di acqua tiepida (circa 40-50°C), aggiungere un cucchiaino di zucchero e mischiare, poi continuare ad aggiungere 2 cucchiaini di polvere di lievito sulla superficie dell'acqua e conservarlo in uno spazio tiepido. Dopo 10 minuti la miscela nel bicchiere dovrebbe espandersi fino ad occupare tutto il bicchiere, altrimenti, si prega si acquistare nuovi lieviti per fare buon pane.

### Rapporto di tra acqua e farina

Farina differenti assorbono differenti quantità d'acqua. Aggiustare la quantità d'acqua secondo il tipo di farina usato.



① Quando si aggiunge troppa acqua, l'impasto diventa così soffice che non si riesce a rotolare e diventa appiccicosa. Così il pane sarà molto duro con superficie piatta e ruvida con tessuto molto forato e non elastico. Un buon pane deve essere mezzo rotondo.

5 minuti dopo aver aggiunto acqua, se l'impasto è ancora umido e appiccicoso, continuare ad aggiungere uno o due cucchiai grandi di farina e lievito all'impasto fin quando si sente che il contenuto acquoso dell'impasto sia appropriato.

② Se manca acqua nell'impasto, dopo 5 minuti di mescolatura troverai ancora farina asciutta lasciata sul fondo della botte e l'impasto non riesce ad assumere una forma rotonda. L'impasto avrà una superficie ruvida e piatta, non elastica. Il pane uscito così sarà ancora molto duro e il tessuto denso di pori.

5 minuti dopo l'aggiunta d'acqua, se l'impasto è ancora molto asciutto, continuare ad aggiungere un gran cucchiaino di acqua e lievito nell'impasto fin quando si sente che il contenuto acquoso nell'impasto sia appropriato.

### **Altre ricette**

Zucchero e uova renderanno il pane più colorito. Aggiungili nella quantità consigliata nel Libro di Ricetta. Se aggiunti con troppa abbondanza porteranno colori scuri o persino bruciature sul pane, anche quando si finisce la lavorazione prima per evitare la bruciatura. Se si vuole aggiungere uova, siccome le uova renderanno la miscela meno densa, batterli insieme all'acqua nel bicchiere di misura fino al livello specificato.

## **8.PULIZIA E MANUTENZIONE**

### **Tenere la superficie pulita**

1. Spegnerne l'unità e staccare la corrente prima di pulire.
2. Applicare una piccola quantità di soluzione detergente neutro su un panno morbido e pulito, e passare la macchina, poi asciugarla completamente con un altro panno asciutto. Non usare gasolio o altri detergenti abrasivi o liquidi corrosivi per pulire.

### **Tenere gli accessori puliti**

1. Dopo ogni uso, pulire tutti gli accessori usati per evitare accumulo di sporchi.  
Se l'asta di agitazione è staccato alla botte e non si muove, si può versare una quantità appropriata di acqua e immergerla per un po' di tempo. Poi estrarre l'asta di agitazione.
2. Se non si usa la macchina per tempi lunghi, pulire tutti gli accessori e lasciarli raffreddare e conservarli nella botte.

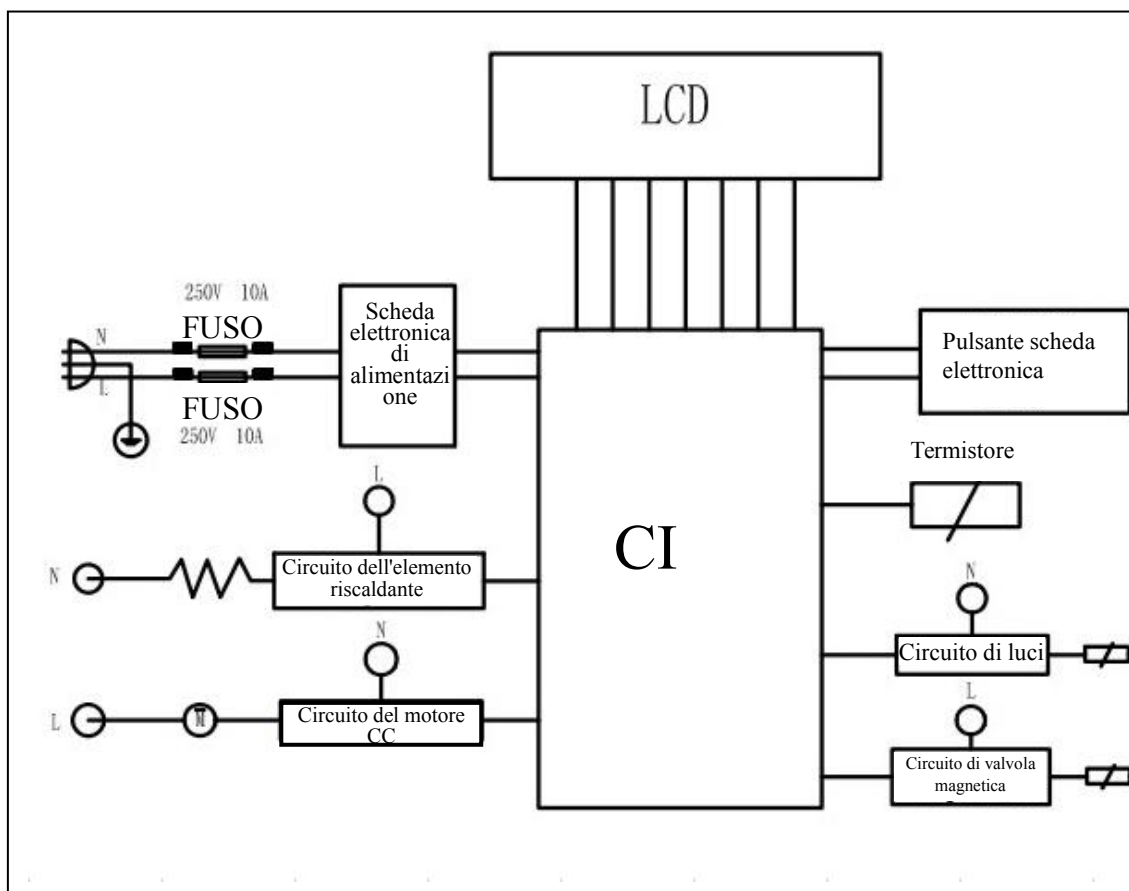
### **Ambienti d'utilizzo**

1. Temperatura appropriata per utilizzo è tra  $-10^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$ .
2. Umidità relativa dell'aria deve essere meno del 95%, e temperature di  $25^{\circ}\text{C}$ .
3. Temperatura appropriata di conservazione è tra  $-40^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ .
4. Assenza di gas infiammabili, corrosive o polverosi in aria.

## **9.SPECIFICHE TECNICHE**

<b>N. prodotto</b>	<b>MBF-013</b>
<b>Tensione nominale</b>	<b>220-240V~50Hz</b>
<b>Potenza nominale</b>	<b>650W</b>
<b>Capacità nominale</b>	<b>1000g</b>

## 10. DIAGRAMMA DEL CIRCUITO



## 11. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

Le risposte corrispondenti alle domande citate qui sono solo per riferimenti. Se ci sono possibili problemi seri o danni alla macchina, contattare il servizio di assistenza o chiamare la linea di assistenza per ulteriori aiuti.

Difetti	Cause possibili	Soluzioni
La macchina non mischia la farina e non lavora	Controllare se la spina è collegata	Premere "Start/Stop" e la macchina inizia il lavoro.
	Controllare se viene impostato prenotazione	Indicatore ":" lampeggiante, e si inizia il conto a rovescio
	Danni a parti	Spedire al centro di assistenza

Suoni anormali	C'è una scorta di oggetti duri o briciole nella botte	Svuotare completamente all'interno prima di iniziare
	Botte bloccato nella posizione	Reinserire la botte nella posizione giusta.
Odori/sapori anormali	Cavo danneggiato	Tenere il cavo lontano da oggetti caldi
	Oggetti lasciati nel tubo riscaldante	Rimuovere l'oggetto nel tubo riscaldante
LED indica "LLL"	Temperatura all'interno è meno di -10°C	Usare la macchina tra i -10°C e 40°C
LED indica "HHH"	Temperatura all'interno è più di 50°C	Raffreddare la macchina con ventilatore elettrico o naturalmente a temperature ambiente
LED indica "EE0" o "EE1"	Difetti con il sensore	Spedire al dipartimento di riparazioni
Pane è parzialmente crudo	Pane è crudo	Usare meno acqua o acqua con temperatura più alta
	Quantità degli ingredienti sono sbagliati.	Riferire a Ricette Consigliate.



# AICOK



Aicok Home Essentials Live Comfortable  
Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd  
Cabina No.3H012, Trading Plaza, No.5, Città di Huanan  
Via Pinghu, Distretto di Longgang, Shenzhen, Cina  
Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>  
Sito Web: [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc)  
Fabbricato in Cina