

AREBOS

Panificadora 1500g blanco/negro

AR-HE-BBA1500/B



Siga todas las precauciones de seguridad de este manual del usuario para garantizar un uso seguro.



Gracias por confiar en AREBOS.

Tabla de contenidos

1. Seguridad	3
1.1 Explicación de los símbolos	3
1.2 Instrucciones generales de seguridad	3
2.1 Dispositivo	4
2.2 Panel de control	5
2.3 Accesorios.....	8
2. Uso	9
3.1 Antes del primer uso	9
3.2 Después de encender	9
3.3 Instrucciones de funcionamiento	9
4. Limpieza y mantenimiento.....	10
5. Sesión informativa sobre ingredientes	10
5.1 Utilice mediciones precisas	12
5.2 Orden de ingredientes.....	12
5.3 Ingredientes líquidos	12
5.4 Mediciones en seco	13
6.Solución de problemas	13
7.Recetas.....	15
8. Instrucciones de eliminación.....	19
8.1 Eliminación y envasado	19
8.2 Eliminación de equipos viejos	19
8.3 Significado del símbolo "cubo de basura"	19
Declaración UE de conformidad.....	20

Gracias por comprar nuestro producto. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de

utilizar el producto por primera vez. Si deja el producto a terceros, estas instrucciones de uso también deben ser entregadas.

1. Seguridad

1.1 Explicación de los símbolos



¡Este producto **no debe** desecharse con la basura doméstica!



Un marcado CE se puede utilizar para reconocer que un producto cumple con las disposiciones legales de las normas legales europeas y, por lo tanto, puede comercializarse dentro de la Comunidad Europea.



¡Advertencia! Superficie



¡Advertencia! Lea atentamente las normas de seguridad. Ese El incumplimiento de las precauciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves. Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro.



¡Advertencia de voltaje eléctrico!

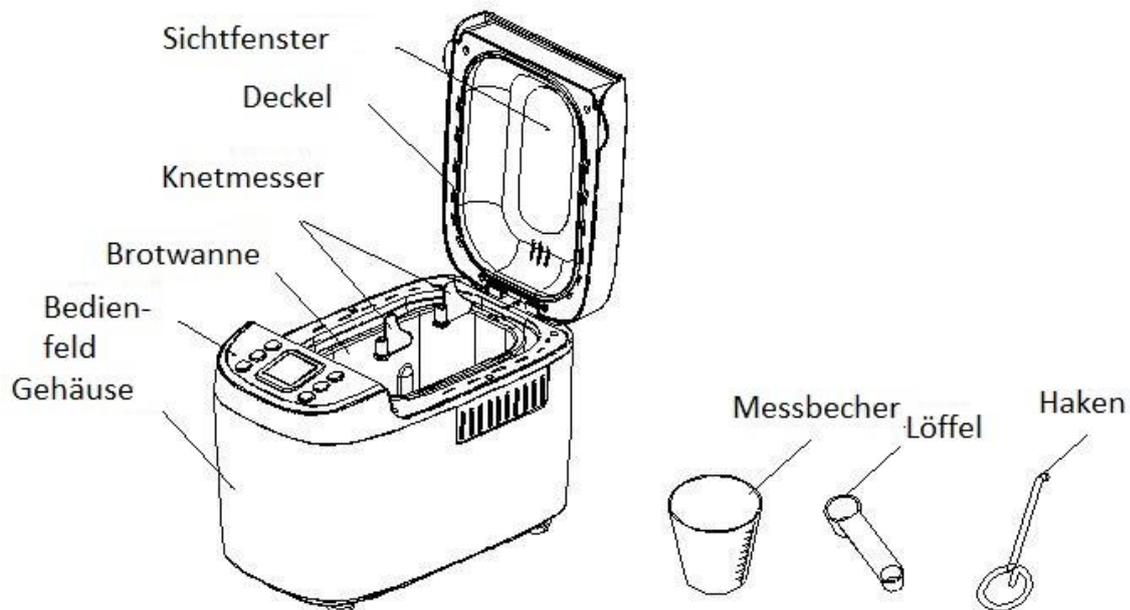
1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de usar.
- Antes de usar, verifique que el voltaje de la toma de corriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa de clasificación. Este dispositivo se instaló con un enchufe conectado a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento del aparato. Devuélvalo al fabricante o al centro de servicio autorizado más cercano para su reemplazo o examen.
- No toque la superficie caliente, use guantes de horno cuando opere después de hornear pan.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe, la panificadora en agua u otros líquidos en caso de descarga eléctrica.
- Desenchufe el aparato después de su uso, cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- No permita que el cable de alimentación se deslice sobre el borde de una superficie de trabajo o pase sobre un área caliente.

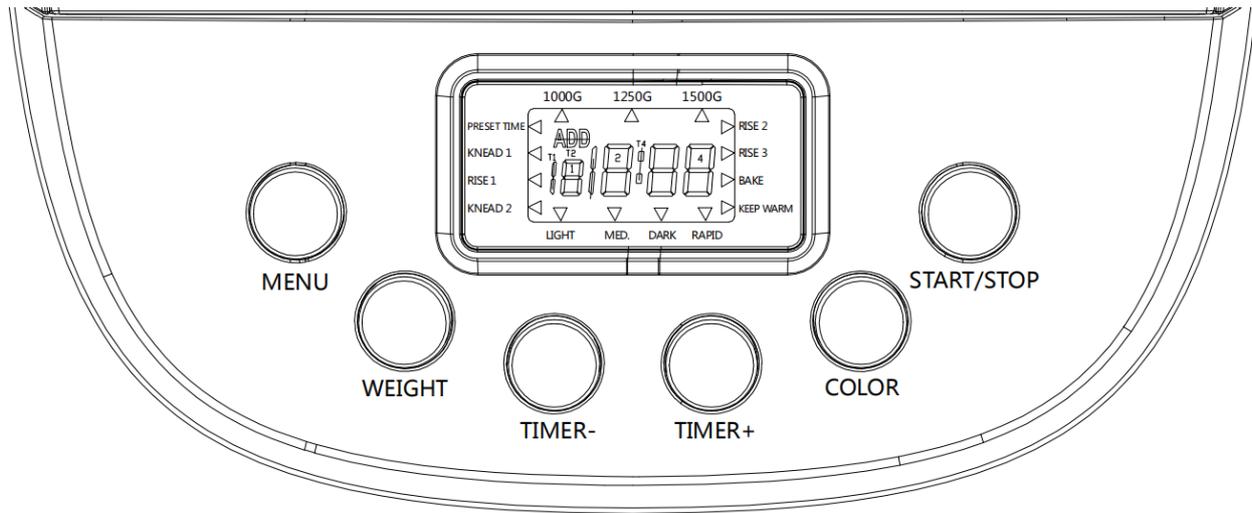
- No utilice otros accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- No permita que los niños o las personas con discapacidades trabajen sin supervisión u orientación.
- No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor, como una estufa de gas o una placa eléctrica.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No toque ninguna parte móvil o giratoria del aparato durante la cocción.
- Las láminas metálicas u otros materiales no deben insertarse en la panificadora, de lo contrario existe el riesgo de incendio o cortocircuito.
- Nunca cubra la panificadora con una toalla u otro material, el calor y el vapor deben poder escapar sin obstáculos.
- Nunca golpee vigorosamente la parte superior o el borde de la bandeja para hornear para quitar la bandeja, ya que esto puede dañar la bandeja.
- Nunca encienda el aparato sin asegurarse de que la bandeja para hornear esté bien asegurada.
- Este aparato no está diseñado para ningún otro uso.
- No usar al aire libre.
- Guarde esta guía para futuras referencias.
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un control remoto separado.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como: cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; Explotaciones agrarias; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; Alojamiento y desayuno.

Componentes y panel de control

2.1 Dispositivo



2.2 Panel de control



2.2.1 Inicio/parada

- El botón se utiliza para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.
- Para iniciar un programa, pulse el botón START/STOP una vez. Habrá un pitido corto, el indicador se iluminará y los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y se iniciará el programa. Todos los demás botones, excepto el botón START/STOP, se desactivan después de que se inicia un programa.
- Para pausar el programa, presione el botón INICIO / PARADA / PAUSA durante aproximadamente 0.5 segundos, luego el programa se detendrá, después de 3 minutos sin operación, el programa se reanudará.
- Para detener el programa, presione el botón START / STOP durante aproximadamente 3 segundos, luego sonará un pitido, esto significa que el programa se ha apagado. Esta función ayuda a evitar la interrupción involuntaria del flujo del programa.

2.2.2 Menú

- El botón MENU se utiliza para configurar varios programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un pitido corto), el programa cambia. Al pulsar el botón de forma discontinua, los 15 menús se repiten y se muestran en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. Las funciones de los 15 menús se explican a continuación.
- **Programa 1: Básico**
En el caso de los panes blancos y mixtos, se compone principalmente de harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el grado de dorado del pan presionando el botón COLOR.
- **Programa 2: Francés**
Para panes ligeros hechos de harina fina. Por lo general, el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. Esto no es adecuado para hornear recetas que requieren mantequilla, margarina o leche.
- **Programa 3: Trigo integral**
Para panes con tipos pesados de harina que requieren un período más largo de amasado y aumento (por ejemplo, harina de trigo integral y centeno). El pan se vuelve más compacto y pesado.
- **Programa 4: Dulce**
Para panes con aditivos como zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o

azúcar añadido. Un período más largo de levantamiento hace que el pan sea ligero y aireado.

- **Programa 5: Pan de suero de leche**

Amasar, levantar y hornear pan con mantequilla y leche para hornear pan.

- **Programa 6: Sin gluten**

Amasar, levantar y hornear el pan Gutenfreier. Generalmente para: harina sin gluten, harina de arroz, harina de batata, harina de maíz y avena.

- **Programa 7: Super Rápido**

Amasar, levantar y hornear pan dentro del tiempo menos que el pan básico. Pero el pan horneado en esta configuración suele ser más pequeño y tiene una textura densa.

- **Programa 8: Pastel**

Amasar, levantar y hornear, pero levantar con soda o bicarbonato de sodio.

- **Programa 9: Amasado**

Ajuste del tiempo de amasado por usuarios con diferente cantidad.

- **Programa 10: Masa**

Amasar y levantar, pero sin hornear. Retira la masa y úsala para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.

- **Programa 11: Masa de pasta**

Alrededor de la harina y el agua o algunos otros pueden mezclarse bien.

- **Programa 12: Yogur**

Fermentar y hacer el yogur.

- **Programa 13: Mermelada**

Cocinas de conservas y mermelada.

- **Programa 14: Hornear**

Para la cocción adicional de pan que es demasiado ligero o no está cocido. No hay amasado ni levantamiento en este programa.

- **Programa 15: Casero**

Presione el botón **HOMEMADE** para usar esta configuración y comenzar a pedalear.

Puedes establecer cuántos minutos en cada etapa para amasar, levantar, hornear, mantener el calor ... son necesarios para cada paso. El intervalo de tiempo para cada fase programada se especifica en la programación.

2.2.3 COLOR

- Corteza clara, media u oscura y pan rápido para su selección. Al pulsar **COLOR**, estos 4 modos se muestran en un círculo. Menú 1 a 4 con pan rápido para elegir; pan rápido sin color de corteza para elegir; directamente con "Δ". El color predeterminado de la corteza es medio, pero no está disponible para pan rápido en los menús 1 a 4.

2.2.4 PESO

- El menú 9,10,11,12,13 no puede elegir el peso del pan; hay 3 modos de peso para elegir: 1000g, 1250g, 1500g, cuando presiona el botón **WEIGHT**, 1000g→1250g→1500g aparecerán en un círculo, estándar 1250g. La función de peso solo está disponible en los menús 1 a 8.

2.2.5 Función de tiempo/retardo preestablecida (TIME+, TIME-)

- Si no desea que la panificadora funcione de inmediato, puede usar esta función de retraso. El tiempo de retardo más largo es de 15 horas.
- Primero, seleccione el menú y el color, luego presione el botón **TIME** para cambiar la hora que se muestra en la pantalla LCD. Pulse el botón **TIME** una vez y aumente o disminuya el tiempo de retardo en 10 minutos. Menú 9,11,12,13 sin función de retardo. Presione el botón **TIME** continuamente, el tiempo aumentará o disminuirá continuamente en un círculo. El tiempo de ajuste significa incluir el tiempo del programa y el tiempo de retraso. Al pulsar el

botón TIME >1S, la hora se muestra rápidamente. "◀" apunta a TIEMPO DE RETARDO.

- Ejemplo: Ahora son las 8:30 p.m. si quieres que tu pan esté listo a las 7 a.m. de la mañana siguiente, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Elija su menú, color, tamaño de pan y presione "▲ o ▼" para agregar la hora hasta que las 10:30 a.m. aparezca en la pantalla LCD. A continuación, pulse el botón START/STOP para activar este programa de retardo y el indicador se encenderá. Verá que el punto está parpadeando y la pantalla LCD contará para mostrar el tiempo restante. A las 7:00 a.m. recibirá pan fresco.
- **Nota:** No utilice ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc. para retrasar la cocción.
- Visualización del tiempo de retardo en la pantalla LCD = tiempo que desea completar - hora actual

2.2.6 Función de mantener caliente

- El pan se puede mantener automáticamente caliente durante 1 hora después de hornear. Durante el calentamiento, la pantalla LCD muestra 0:00, "▶" indica que el tiempo de calentamiento debe mantenerse hasta 60 min.

2.2.7 MEDIO AMBIENTE

- Sugiera que la temperatura ambiente debe estar en el rango de 15 ° C a 34 ° C para usar el aparato. El agente a prueba de pan se agriará, si la temperatura es demasiado alta, si es demasiado baja, el pan aumentará. Diferente temperatura ambiente, el tamaño del pan puede tener diferencias.

2.2.8 RECORDATORIO

- Si se ha cortado la fuente de alimentación durante la elaboración del pan, el proceso de elaboración del pan se reanuda automáticamente en 10-15 minutos, incluso sin pulsar el botón START/STOP. Si el tiempo de interrupción excede los 10-15 minutos, la memoria no se puede mantener, debe descartar los ingredientes en el molde para pan y volver a poner los ingredientes en el molde para pan, y la panificadora debe reiniciarse. Sin embargo, si la masa aún no ha entrado en la fase de fermentación cuando se interrumpe la fuente de alimentación, puede presionar directamente el botón START/STOP para reanudar el programa desde el principio.

2.2.9 INDICADOR DE ADVERTENCIA

- "HHH" - Esta advertencia significa que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado alta. Presione el botón START/STOP (consulte la figura 1 a continuación) para detener el programa, desenchufarlo, abrir la tapa superior y permitir que el dispositivo se enfríe completamente durante 10-20 minutos antes de reiniciar.
- "EEO" - Esta advertencia significa que el sensor de temperatura no está conectado. Pulse el botón START/STOP (consulte la figura 2 a continuación) para detener el programa, desconéctelo. Compruebe el sensor para su examen, reparación o ajuste eléctrico/mecánico por parte del centro de servicio autorizado más cercano.



Ilustración 1



Figura 2

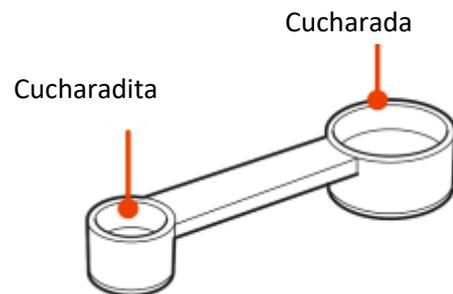
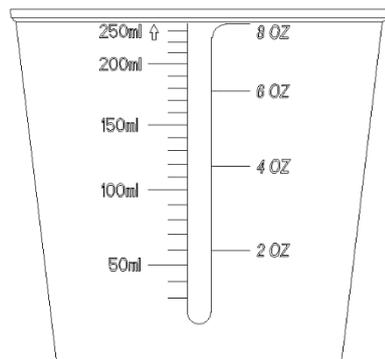
2.3 Accesorios

2.3.1 Taza medidora

- En la receta, la unidad de medida "CUP" significa taza completa, 240ML, imagen a continuación como referencia.
- Medición de los ingredientes líquidos: Al medir el líquido, la copa debe colocarse en la superficie plana horizontal y verse a la altura de los ojos (no en ángulo) para verificar el grado. Si se agrega huevo, leche u otros líquidos, primero agregue a la taza y luego agregue agua al grado de acuerdo con la receta. (es decir, la cantidad total de líquido corresponde al requisito de la receta, pero el agua se reduce)
- Medición de los ingredientes del polvo: Mida los ingredientes del polvo en el vaso de precipitados, luego agite ligeramente hasta que se nivele para leer el grado. No agite la taza durante mucho tiempo y vigorosamente, de lo contrario el polvo sería demasiado compacto para medir demasiado.

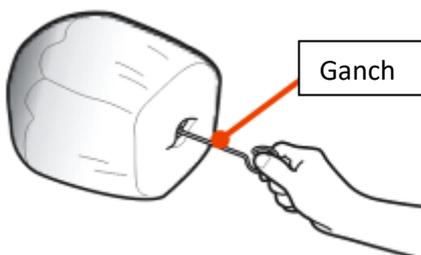
2.3.2 Medición en cucharaditas (cucharaditas) / cucharadas (cucharadas)

- Incluyendo cucharadita y cucharada.
- cucharadita de cucharadita para medir la levadura y la sal.
- cucharada cucharada para medir azúcar y aceite.



2.3.3 Gancho

- Para sacar la cuchilla de amasar del pan
- A veces, al colocar el pan, la cuchilla de amasar se atascaba en el pan y se sacaba con el gancho.



2. Uso

3.1 Antes del primer uso

- El aparato puede emitir algo de humo y/u olor cuando lo enciende por primera vez. En el proceso de fabricación, es necesario engrasar ligeramente algunas partes del dispositivo. Esto es normal.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con "**Limpieza y mantenimiento**".
- Ponga la panificadora en modo de horneado y hornee vacía durante unos 10 minutos. O agregue 200 ml de agua al molde para pan y hornee durante 10 minutos. Esta acción para suprimir el olor del elemento calefactor y el molde del pan. Cuando se complete el proceso de horneado, sonará un pitido.
- Desenchufe el aparato, deje que se enfríe y vuelva a limpiar todas las partes desconectadas. Asegúrese de que el aparato esté adecuadamente ventilado.

3.2 Después de encender

- Tan pronto como la panificadora esté conectada a la fuente de alimentación, sonará un pitido y se mostrará "3:00". Pero los dos puntos entre el "3" y el "00" no parpadean constantemente. Y "1" es el programa predeterminado. Las flechas apuntan a "1250g" y "MEDIUM", ya que estos son los ajustes predeterminados.

3.3 Instrucciones de funcionamiento

- Coloque el tazón de pan en la panificadora y presione hacia abajo. Coloque la pala de amasar en el eje y presione hacia abajo hasta donde llegue, asegurándose de que las superficies planas estén alineadas entre sí.
- **NOTA:** Se recomienda engrasar la cuchara de amasado con aceite para evitar que la masa se pegue a la pala de amasar, también esto puede eliminar fácilmente la cuchara de amasado de los productos horneados.
- Mida todos los ingredientes con anticipación, generalmente agregando agua u otros ingredientes líquidos primero, luego azúcar, sal y harina y finalmente levadura. Al hacer la masa de harina de trigo de alta graduación, se recomienda cambiar el orden de adición: agregue primero la levadura y la harina de trigo, luego el azúcar y la sal, el agua u otros líquidos al final, para un mejor efecto.
- **NOTA:** Si agrega harina, intente dejar que cubra el agua. Con el dedo, haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina, inserte la levadura en el pozo, asegurándose de que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.
- Cierre la tapa y luego conéctela.
- Pulse el botón MENU hasta que aparezca el programa deseado.
- Pulse el botón CRUST para mover la flecha al ajuste deseado: Claro, Medio, Corteza oscura.
- Pulse el botón WEIGHT para mover la flecha al peso deseado.
- Si lo desea, configure el botón TEMPORIZADOR DE RETARDO. Pulse los botones + y - para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Si desea preparar el pan de inmediato, puede ignorar este proceso.
- Pulse START/STOP para trabajar. Si la configuración está configurada en color y peso de la corteza, presione este botón para confirmar la configuración, presiónela nuevamente para activar el programa. "►" muestra el progreso actual del trabajo, mientras que los dos puntos comienzan a parpadear constantemente y cuentan el tiempo hacia atrás. El programa comienza a funcionar.

- **NOTA:** Si desea detener el programa, pulse el botón START/STOP durante 3 segundos.
- Para los ingredientes (frutas, nueces, pasas), suena un pitido de diez veces, "▶" indica agregar ingredientes. Abra la tapa y vierta sus ingredientes. La panificadora hará un poco de post-procesamiento. Las nueces no se encurten demasiado pronto ni pierden su favor.
- **NOTA:** La función ADD solo agrega el dispositivo a la base del menú, rápido, dulce, francés, trigo integral, arroz, sin gluten.
- Cuando aparezca 0:00 en la pantalla LCD, sonarán 10 pitidos para indicar que el programa está completo. Pulse START/STOP para 3S para cerrar la panificadora.
- **NOTA:** Si no presiona START/STOP, el programa se iniciará durante 1 hora y se mantendrá caliente automáticamente. Si desea cancelar la operación de mantenimiento en caliente, pulse el botón START/STOP para 3S. El programa no se detiene hasta que la pantalla LCD muestra la pantalla predeterminada.
- Abra la tapa, use guantes de horno, sostenga el mango de la sartén y levántelo.
- **NOTA:** Se debe tener mucho cuidado durante la operación, ya que el molde para pan y el pan están muy calientes.
- Usando guantes de horno, gire el tazón de pan boca abajo (con el mango hacia abajo) sobre una rejilla de enfriamiento de alambre o una superficie limpia y agite suavemente hasta que el pan se caiga. Use una espátula no metálica para raspar suavemente los lados de la bandeja para pan.
- **NOTA:** Si la cuchilla amasadora permanece en el pan, levántela suavemente con un gancho, no la tome a mano en caso de que esté escaldada.

4. Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Para limpiar el molde para pan: limpie el interior y el exterior de la sartén con un paño húmedo, no use agentes agresivos o abrasivos para proteger el recubrimiento antiadherente. El molde para pan debe estar completamente seco antes de la instalación.
- Si el cuchillo de amasar es difícil de quitar del molde para pan, agregue un poco de agua tibia y remoje durante 30 minutos. Use un trapo húmedo para limpiar.
- Para limpiar la tapa superior: Deje que el aparato se enfríe después de su uso. Limpie la tapa y el interior de la ventana de visualización con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos para la limpieza, ya que esto empeorará el alto brillo de la superficie.
- **Nota:** Se recomienda no desmontar la tapa para limpiarla.
- Limpie suavemente la superficie exterior de la caja con un paño húmedo, luego use un paño seco para limpiarla. Nunca use gasolina u otros líquidos. Nunca sumerja el recinto en agua para limpiarlo.
- Antes de empacar la panificadora para su almacenamiento, asegúrese de que esté completamente fría, limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.

5. Sesión informativa sobre ingredientes

1. Harina de pan

- La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan y se recomienda en la mayoría de las recetas de pan de levadura. Tiene un alto contenido de gluten (por lo tanto, también se le puede llamar harina con un alto contenido de gluten, que contiene mucha proteína) y evita que el tamaño del pan se derrumbe después de que haya aumentado. La harina varía dependiendo de la región. El contenido de gluten es más alto que el de la harina para todo uso, por lo que se puede utilizar para hacer pan con gran tamaño y fibras internas más altas.

2. Harina para todo uso

- Harina que no contiene polvo de hornear, adecuada para "panes rápidos" o pan hecho con los ajustes rápidos. La harina de pan es más adecuada para panes de levadura.

3. Harina de trigo integral

- La harina de trigo integral se muele a partir del grano entero de trigo. El pan hecho total o parcialmente de harina de trigo integral tiene un mayor contenido de fibra y nutrientes. La harina de trigo integral es más pesada, por lo que los panes pueden ser más pequeños y tener una textura más pesada.
- Contiene cáscara de trigo y gluten. Muchas recetas generalmente se combinan con harina de trigo integral o harina de pan para obtener el mejor resultado.

4. Trigo negro

- La harina de trigo negro, también conocida como "harina de centeno", es un tipo de harina alta en fibra, y es similar a la harina de trigo integral. Para obtener el tamaño grande después de levantar, debe usarse en combinación con un alto porcentaje de harina de pan.

5. Harina autoascendente

- La harina, que contiene polvo de hornear, se utiliza, en particular, para hacer pasteles. No use harina de autoemergencia en combinación con levadura.

6. Harina de maíz y avena

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

7. Azúcar

- El azúcar es "alimento" para la levadura y también aumenta el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para hacer subir el pan. Por lo general, se utiliza azúcar blanco; Sin embargo, el azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón también se pueden usar en algunas recetas.

8. Levadura

- La levadura es un organismo vivo y debe almacenarse en el refrigerador para mantenerse fresco. Necesita carbohidratos como alimento, que están contenidos en azúcar y harina. La levadura utilizada en las recetas de panificación de pan se venderá bajo diferentes nombres: levadura de máquina de pan (preferida), levadura seca activa y levadura instantánea.
- Después del proceso de levadura, la levadura produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono expande el pan y suaviza la fibra interior.
1 cucharada de levadura seca = 3 cucharaditas de levadura seca
1 cucharada de levadura seca = 15ml de levadura
1 cucharadita de levadura seca = 5ml
- Antes de usar, verifique la fecha de vencimiento y el tiempo de almacenamiento de la levadura. Regrese al refrigerador inmediatamente después de cada uso, el hongo se matará a alta temperatura. Normalmente, el fracaso del pan para subir es causado por la mala levadura.
- **CONSEJO:** Compruebe que su levadura esté fresca y activa:
(1) Vierta 1 taza (237 ml) de agua tibia (45-500 ° C) en una taza medidora.
(2) Agregue 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanca a la taza, luego revuelva 1 cucharadita (15 ml) de levadura sobre el agua.
(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No revuelva el

agua.

(4) La levadura fresca y activa comienza a burbujear o "crecer". Si este no es el caso, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

- La sal es necesaria para mejorar el sabor y el color de la corteza de pan. También se utiliza para inhibir la actividad de la levadura. Nunca use demasiada sal en una receta. Pero el pan sería más grande si fuera sin sal.

10. Huevo

- Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer que el pan sea más nutritivo y más grande. El huevo debe batirse con los otros ingredientes líquidos.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

- La grasa puede ablandar el pan y retrasar la vida útil. La mantequilla debe derretirse o cortarse en trozos pequeños antes de agregarla al líquido.

12. Bicarbonato de sodio

- El bicarbonato de sodio se utiliza para subir el pan y el pastel ultra rápido. Dado que no requiere tiempo de fermentación y puede generar aire, el aire forma burbujas para suavizar la textura del pan con la ayuda del principio químico.

13. bicarbonato de sodio

- La situación es similar con el bicarbonato de sodio. También se puede utilizar en combinación con bicarbonato de sodio.

14. Agua y otros líquidos (siempre añadir primero)

- El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. En general, el agua debe tener una temperatura ambiente entre 20 ° C y 25 ° C. Algunas recetas pueden requerir leche u otros líquidos para mejorar el sabor del pan. Nunca utilice productos lácteos con la opción Retardo de temporizador.

5.1 Utilice mediciones precisas

- **CONSEJOS:** Uno de los pasos más importantes para hacer un buen pan es medir los ingredientes correctamente. Mida cuidadosamente cada ingrediente y agréguelo a su molde de pan en el orden indicado en la receta.
- Es muy recomendable utilizar una taza medidora o una cucharadita para obtener una cantidad exacta, de lo contrario el pan se verá muy afectado.

5.2 Orden de ingredientes

- Siempre agregue los ingredientes en el orden especificado en la receta.
PRIMERO: ingredientes líquidos
SEGUNDO: Ingredientes secos
ÚLTIMO: Levadura
- La levadura solo debe colocarse encima de la harina seca y nunca debe entrar en contacto con el líquido o la sal.
- Si utiliza la función de tiempo de retardo durante un período prolongado de tiempo, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos o leche.
- Después de que la harina esté completamente amasada por primera vez, sonará un pitido y se agregarán ingredientes frutales a la mezcla. Si los ingredientes de la fruta se agregan demasiado pronto, el sabor disminuirá después de remover durante mucho tiempo.

5.3 Ingredientes líquidos

- El agua, la leche fresca u otros líquidos deben medirse con tazas medidoras con una marca

clara y un pico. Coloque la taza en el mostrador y baje para verificar el nivel de líquido. Si está midiendo aceite de cocina u otros ingredientes, limpie bien la taza medidora sin ningún otro ingrediente.

5.4 Mediciones en seco

- Mida los ingredientes secos echando suavemente harina, etc., en la taza medidora, y luego, cuando esté llena, nivelarla con un cuchillo. Nunca use la taza medidora para recoger sus ingredientes secos directamente de un recipiente, ya que esto podría producir hasta una cucharada de ingredientes adicionales. No golpee la parte inferior de la taza medidora o paquete.
- **CONSEJO:** Revuelva la harina antes de medir para que ventile. Al medir pequeñas cantidades de ingredientes secos, como sal o azúcar, use una cuchara medidora y asegúrese de que esté nivelada.

6.Solución de problemas

Solución de problemas a continuación solo para su información, si el equipo se daña durante el uso, para evitar peligros o pérdidas adicionales, comuníquese con la estación de mantenimiento o marque el número de cliente para obtener ayuda.

N O.	Problema	Causa	Solución
1	Humo del orificio de ventilación durante la cocción	Algunos ingredientes se adhieren al elemento calefactor o cerca, la primera vez que se usó, el aceite permaneció en la superficie del elemento calefactor	Desenchufe la panificadora y limpie el elemento calefactor, pero tenga cuidado de no quemarse la primera vez que lo use, seque la operación y abra la tapa.
2	La corteza inferior del pan es demasiado gruesa	Mantenga el pan caliente y déjelo reposar en la sartén durante mucho tiempo para que no se pierda demasiada agua.	Saca el pan pronto sin mantenerlo caliente.
3	No revuelva los ingredientes de manera uniforme y hornee mal	La máquina amasadora se adhiere firmemente al eje en el molde para pan	Después de retirar el pan, agregue agua caliente a la bandeja para pan y sumerja la amasadora durante 10 minutos, luego retire y limpie.
4	No revuelva los ingredientes de manera uniforme y hornee mal	1.El menú del programa seleccionado no es correcto	Elija el menú del programa adecuado
		2. Después de la operación, abra la tapa varias veces y el pan estará seco, sin color de costra marrón	No abra la tapa en la última subida
		3. La resistencia a la agitación es demasiado grande, por lo que el mezclador casi no puede girar y agitar lo suficiente	Verifique la abertura de amasado, luego saque la bandeja de pan y opere sin carga, si no es normal, comuníquese con la instalación de servicio autorizada.
5	Indicador "HHH" después de pulsar el botón START/STOP	La temperatura en la panificadora es demasiado alta para hornear pan.	Presione el botón START/STOP y desenchufe la panificadora, luego saque el tazón de pan y abra la tapa hasta que la panificadora se enfríe.
6	Escuche el ruido del motor, pero la masa no se agita	El molde para pan no está bien sujeto o la masa es demasiado grande para ser revuelta.	Verifique que el tazón de pan esté correctamente fijado y que la masa esté hecha de acuerdo con la receta y que los ingredientes se pesen con precisión.
7	El pan es tan grande que presiona sobre la manta	La levadura es demasiado, o la harina es demasiado, o el agua es demasiado, o la temperatura ambiente es demasiado alta.	Verifique los factores anteriores, reduzca la cantidad de acuerdo con las razones reales.

8	El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no tiene un aumento	Ninguna levadura o la cantidad de levadura no es suficiente, además, la levadura puede tener poca actividad porque la temperatura del agua es demasiado alta, o la levadura se mezcla con sal, o la temperatura ambiente es más baja.	Compruebe la cantidad y la potencia de la levadura, eleve la temperatura ambiente correctamente.
9	La masa es tan grande que el molde para pan se desborda	La cantidad de líquido es tan grande que la masa se ablanda y la levadura también es demasiado.	Reduce la cantidad de líquido y mejora la firmeza de la masa.
10	El pan se colapsa en las partes medias al hornear la masa	1. La harina utilizada no es un polvo fuerte y no puede hacer que la masa se eleve	Use harina de pan o polvo fuerte.
		2. La tasa de levadura es demasiado rápida o la temperatura de la levadura es demasiado alta	La levadura se usa a temperatura ambiente.
		3. Demasiada agua hará que la masa esté demasiado húmeda y suave.	De acuerdo con la capacidad de absorber agua, ajuste el agua de acuerdo con la receta.
11	El peso del pan es muy grande y la construcción organizativa es demasiado densa	1. demasiada harina o muy poca agua	Reducir la harina o aumentar el agua
		2. Demasiados ingredientes de frutas o demasiada harina de trigo integral	Reducir la cantidad de ingredientes apropiados y aumentar la levadura
12	Las partes medias están huecas después de cortar el pan	1. Exceso de agua o levadura o ausencia de sal	Reduzca el agua o la levadura adecuadamente y verifique la sal
		2. La temperatura del agua es demasiado alta	Compruebe la temperatura del agua
13	La superficie del pan se adhiere al polvo seco	1. es son ingredientes aglutinantes fuertes en el pan como la mantequilla y los plátanos, etc.	No agregue ingredientes altamente aglutinantes al pan.
		2. Si hay falta de agua, no hay suficiente agitación	Compruebe el agua y el diseño mecánico de la panificadora
14	La corteza es demasiado gruesa y el color de cocción es demasiado oscuro si haces pasteles o alimentos con demasiada azúcar	Diferentes recetas o ingredientes tienen una gran influencia en la producción de pan, el color de cocción se vuelve muy oscuro debido a la gran cantidad de azúcar	Si el color de cocción es demasiado oscuro para la receta con exceso de azúcar, presione START/STOP para pausar el programa 5-10min antes de la hora de finalización programada. Antes de sacar el pan o pastel, debe mantener el pan o pastel en el molde para pan con la tapa cerrada durante unos 20 minutos.

7.Recetas

Menús		Ingrediente	Cantidad	Cantidad	Cantidad	Comentario
1Pan básico		Peso del pan	1000g/2LB	1250g / 2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Agua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sal	1 CUCHARADIT	2 TSP	3 TSP	Poner en la esquina
	[3]	Azúcar	3 EL	4 cucharadas	5 cucharadas	Poner en la esquina
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Harina con alto contenido en	4 tazas/ 560g	5 tazas/ 700g	6 tazas/ 840g	
	[6]	Leche en polvo	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	
	[7]	Levadura instantánea	0,5 TL	0,8 TL	1 cucharadita	Colocar sobre harina seca, no tocar con líquido
2 Pan francés		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Agua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sal	1 CUCHARADIT	2 TSP	3 TSP	Poner en la esquina
	[3]	Azúcar	2 EL	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner en la esquina
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Harina con alto contenido	4 tazas/ 560g	5 tazas/ 700g	6 tazas/ 840g	
	[6]	Levadura instantánea	0,5 TL	0,8 TL	1 CUCHARADIT A	Colocar sobre harina seca, no tocar con líquido
3 Vollweizenbr ot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Agua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sal	1 CUCHARADIT	2 TL	3 TL	Poner en la esquina
	[3]	Azúcar	2 EL	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner en la esquina
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 EL	
	[5]	Harina con alto contenido	2 tazas/ 280g	2.5 Taza/ 350g	3 tazas/ 420g	
	[6]	Vollweizenme hl	2 tazas/ 280g	2.5 Taza/ 350g	3 tazas/ 420g	
	[7]	Levadura instantánea	1 CUCHARADIT A	1.5 TSP	1,75 TL	Colocar sobre harina seca, no tocar con líquido
[8]	Leche en polvo	3 EL	4 EL	4 EL		

4 Pan dulce		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Agua	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Sal	0,5 TL	1 CUCHARADITA	1,5 TL	Poner en la esquina
	[3]	Azúcar	0.25 taza	0.5 Taza	0.75 taza	Poner en la esquina
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Leche en polvo	3 cucharadas	4 cucharadas	4 cucharadas	
	[6]	Harina con alto contenido en	4 tazas/ 560g	5 tazas/ 700g	6 tazas/ 840g	
	[7]	Levadura instantánea	0,5 TL	0,8 TL	1 CUCHARADIT A	Poner harina seca, no tocar con líquido.
5 Suero de leche		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Leche	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Mantequilla	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Sal	1.5 TSP	2 TSP	2.5 TSP	Poner en la esquina
	[4]	Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner en la esquina
	[5]	Harina con alto contenido en gluten	4 tazas	5 tazas	6 tazas	
	[6]	Levadura instantánea	1 cucharada	1,5 cucharadas	1,75 EL	Poner harina seca, no tocar con líquido.
6 Pan sin gluten		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Agua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sal	1 CUCHARADIT	2 TSP	3 TSP	Poner en la esquina
	[3]	Azúcar	2 EL	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner en la esquina
	[4]	Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	
	[5]	Harina sin gluten	2 tazas /280g	2.5 tazas /350g	3 tazas /420g	
	[6]	Harina de maíz	2 tazas /280g	2.5 tazas /350g	3 tazas /420g	Puede reemplazar la avena
	[7]	Levadura instantánea	0,5 TL	0,8 TL	1 CUCHARADIT	Colocar sobre harina seca, no tocar con líquido
7 Pan rápido		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Agua	350ml	430ml	520ml	Temperatura del agua 40-50°C

	[2]	Sal	1.5 TSP	2 TSP	2.5 TSP	Poner en la esquina
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	Poner en la esquina
	[4]	Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas	
	[5]	Harina con alto contenido	4 tazas / 560g	5 tazas / 700g	6 tazas / 840g	
	[6]	Levadura instantánea	1,5 TL	2 cucharaditas	2,5 TL	Poner harina seca, no tocar con líquido.
8 pasteles	[1]	Agua	30ml			Disuelva el azúcar en el huevo y el agua, mezcle con un batidor eléctrico para formar una mezcla, luego ponga los otros ingredientes en un barril de pan, luego comience este menú.
	[2]	Huevos	8			
	[3]	Azúcar	1 taza			
	[4]	Mantequilla	2 EL			
	[5]	Harina autoascendente	4 tazas /560g			
	[6]	Levadura instantánea	1 cucharadita			
9 Amasado	[1]	Agua	330ml			
	[2]	Sal	1 cucharadita			Poner en la esquina
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina con alto	4 tazas /560g			
10 Masa	[1]	Agua	610ml			
	[2]	Sal	3 cucharaditas			Poner en la esquina
	[3]	Aceite	5 cucharadas			
	[4]	Harina con alto	7 tazas / 890g			
	[5]	Levadura instantánea	2 cucharaditas			Poner harina seca, no tocar con líquido.
11 Masa de pasta	[1]	Agua	620ml			
	[2]	Sal	1 cucharadita			
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina con alto	8 tazas			
12 Yogur	[1]	Leche	1800ml			

	[2]	Bacterias del ácido láctico	180ml			
13 Mermelada	[1]	Pulpa	5 tazas			Revuelva demasiado blando, puede o no agregar un poco de agua
	[2]	Almidón	1 taza			
	[3]	Azúcar	1 taza			Dependiendo de tu gusto
14 Hornear	[1]	Ajuste de la temperatura de cocción presionando el botón de la corteza: 100 °C (claro), 150 °C (medio), 200 °C (oscuro) , error 150 °C				
15 Casero	[1]	Presione este botón para ir al menú casero. En este menú, el usuario puede establecer el tiempo de cada proceso, por ejemplo, amasado, fermentación, horneado. Apto para pan casero.				

8. Instrucciones de eliminación

8.1 Eliminación y envasado

- Asegúrese de que el embalaje se desecha adecuadamente de acuerdo con las directrices y normas aplicables en su región. En algunos casos, el embalaje puede consistir en bolsas de plástico; en este sentido, tenga especial cuidado para asegurarse de que no lleguen a manos de los niños. ¡Existe el riesgo de asfixia!

8.2 Eliminación de equipos viejos

- Los electrodomésticos viejos deben desecharse de acuerdo con las directrices y regulaciones de eliminación de residuos locales.

8.3 Significado del símbolo "cubo de basura"



Proteger nuestro medio ambiente, los electrodomésticos no pertenecen a la basura doméstica. Utilice los puntos de recogida previstos para la eliminación de los aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que ya no utilizará. De esta manera, ayudan a evitar los efectos potenciales de la eliminación incorrecta en el medio ambiente y la salud humana. De esta manera, estás haciendo tu contribución a la reutilización, reciclaje y otras formas de recuperación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede obtener información sobre dónde deshacerse de los dispositivos en sus municipios o administraciones municipales.

Nuestro número de atención al cliente: +49 (0) 931-45232700

Declaración UE de conformidad

Nosotros, los

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Alemania

por la presente declaramos que los dispositivos descritos a continuación cumplen con los requisitos esenciales de salud y seguridad pertinentes de las directivas de la UE debido a su diseño y construcción, así como en los diseños puestos en el mercado por nosotros.

Nombre del producto: Panificadora 1500g blanco/negro

Número de modelo: AR-HE-BBA1500/B

Número de artículo: 4260627424054 (blanco); 4260627427741 (negro)

Si el dispositivo se modifica sin nuestro consentimiento, esta declaración de conformidad pierde su validez.

Probado para:

Directiva de baja tensión 2014/35/CE

2014/30/EC Compatibilidad electromagnética

Norma de la UE:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

Fecha/Fabricante de la firma/Ubicación: Würzburg,

18.09.2023



Firma:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Director General

Representante de estas instrucciones de uso/datos técnicos:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Director General

Dirección de la oficina:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

La dirección del remitente se puede encontrar en el pie de imprenta:

<https://www.arebos.de/impressum/>

Número de identificación fiscal: DE 263752326

El tribunal de inscripción en el registro mercantil es Würzburg, HRB 10082

RAEE N.º DE 61617071