

Istruzioni per l'uso originali – Macchina per il pane AREBOS 1500g

# AREBOS

## Macchina per il pane 1500g bianco/nero

AR-HE-BBA1500/B



Seguire tutte le precauzioni di sicurezza in questo manuale utente per garantire un uso sicuro.

CE

Grazie per la vostra fiducia in AREBOS.

## Sommario

<b>1. Sicurezza.....</b>	<b>3</b>
1.1 Spiegazione dei simboli .....	3
1.2 Istruzioni generali di sicurezza .....	3
<b>2. Componenti e pannello di controllo.....</b>	<b>4</b>
2.1 Dispositivo .....	4
2.2 Pannello di controllo .....	4
2.3 Accessori.....	7
<b>3. Usare.....</b>	<b>8</b>
3.1 Prima del primo utilizzo.....	8
3.2 Dopo l'accensione .....	9
3.3 Istruzioni per l'uso .....	9
<b>4. Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>10</b>
<b>5. Briefing sugli ingredienti .....</b>	<b>10</b>
5.1 Utilizzare misurazioni accurate .....	12
5.2 Ordine degli ingredienti.....	12
5.3 Ingredienti liquidi .....	12
5.4 Misurazioni a secco .....	12
<b>6. Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>13</b>
<b>7. Ricette .....</b>	<b>15</b>
<b>8. Istruzioni per lo smaltimento .....</b>	<b>19</b>
8.1 Smaltimento e confezionamento .....	19
8.2 Smaltimento di vecchie attrezzature .....	19
8.3 Significato del simbolo "bidone della spazzatura" .....	19
<b>Dichiarazione di conformità UE.....</b>	<b>20</b>

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Se si lascia il prodotto a terzi, devono essere consegnate anche queste istruzioni per l'uso.

# 1. Sicurezza

## 1.1 Spiegazione dei simboli



Questo prodotto **non deve** essere smaltito con i rifiuti domestici!



Una marcatura CE può essere utilizzata per riconoscere che un prodotto è conforme alle disposizioni legali delle norme giuridiche europee e può quindi essere commercializzato all'interno della Comunità europea.



**Avvertimento!** Superficie



**Avvertimento!** Leggere attentamente le norme di sicurezza. Quella Il mancato rispetto delle precauzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni. Conservare il manuale di istruzioni in un luogo sicuro.



**Avviso** di tensione elettrica!

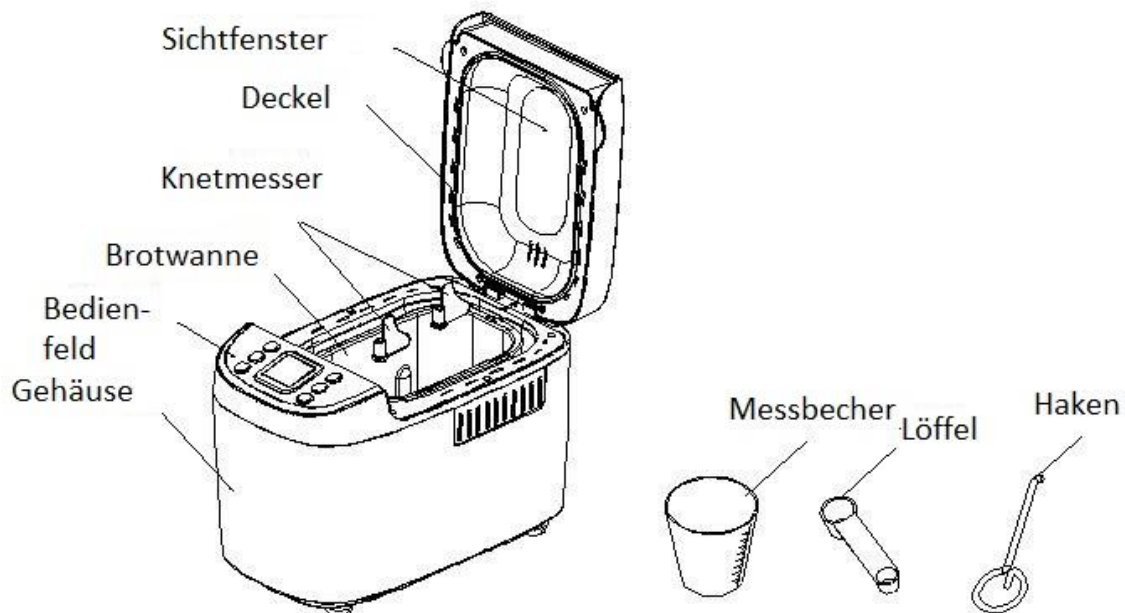
## 1.2 Istruzioni generali di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima dell'uso.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro sia uguale alla tensione indicata sulla targhetta. Questo dispositivo è stato installato con una spina con messa a terra. Assicuratevi che la presa a muro nella tua casa sia ben radicata.
- Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio. Restituirlo al produttore o al centro di assistenza autorizzato più vicino per la sostituzione o l'esame.
- Non toccare la superficie calda, indossare guanti da forno quando si opera dopo aver cotto il pane.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina, la macchina per il pane in acqua o altri liquidi in caso di scossa elettrica.
- Scollegare l'apparecchio dopo l'uso, quando non è in uso o prima di pulirlo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione scivoli sul bordo di una superficie di lavoro o passi su un'area calda.
  
- Non utilizzare altri accessori non consigliati dal produttore.
- Non permettere ai bambini o alle persone con disabilità di lavorare senza supervisione o guida.

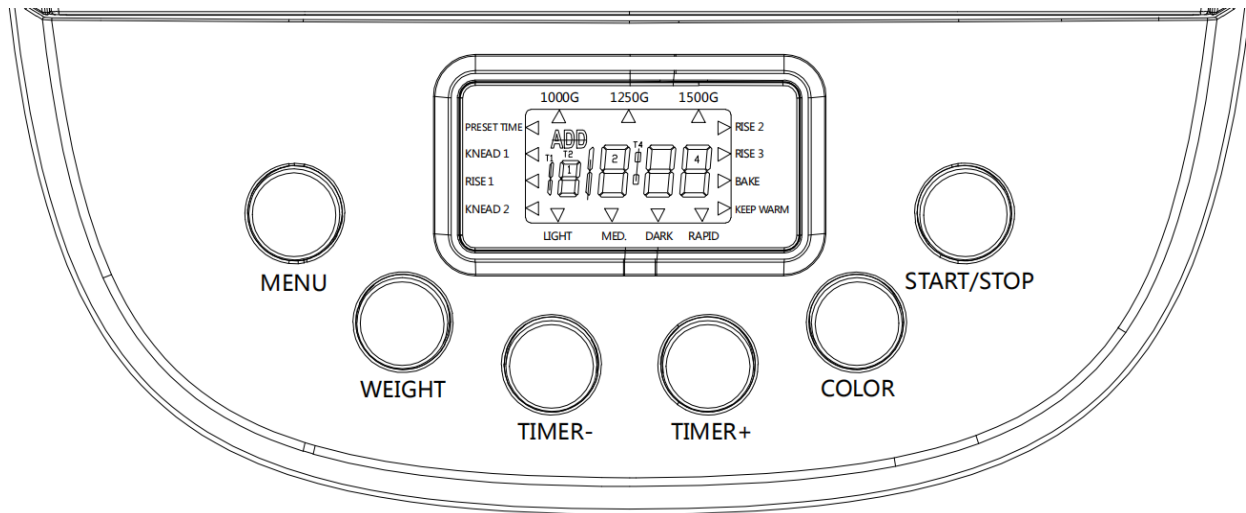
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a fonti di calore come una stufa a gas o una piastra elettrica.
- Estrema cautela deve essere esercitata quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Durante la cottura, non toccare parti mobili o rotanti dell'apparecchio.
- Fogli metallici o altri materiali non devono essere inseriti nella macchina per il pane, altrimenti c'è il rischio di incendio o cortocircuito.
- Non coprire mai la macchina per il pane con un asciugamano o altro materiale, il calore e il vapore devono essere in grado di fuoriuscire senza ostacoli.
- Non picchiare mai vigorosamente la parte superiore o il bordo della teglia per rimuovere la teglia, poiché ciò potrebbe danneggiare la teglia.
- Non accendere mai l'apparecchio senza assicurarsi che la teglia sia saldamente fissata.
- Questo apparecchio non è destinato ad altri usi.
- Non utilizzare all'aperto.
- Conserva questa guida per riferimento futuro.
- Il dispositivo non è destinato a funzionare con un timer esterno o un telecomando separato.
- Questo apparecchio è progettato per uso domestico e applicazioni simili come: cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; Aziende agricole; da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali; Pernottamento e prima colazione.

## 2. Componenti e pannello di controllo

### 2.1 Dispositivo



### 2.2 Pannello di controllo



### 2.2.1 Avvio/arresto

- Il pulsante viene utilizzato per avviare e interrompere il programma di cottura selezionato.
- Per avviare un programma, premere una volta il pulsante START/STOP. Ci sarà un breve segnale acustico, l'indicatore si illuminerà e i due punti nella visualizzazione del tempo inizieranno a lampeggiare e il programma si avvierà. Tutti gli altri pulsanti, ad eccezione del pulsante START/STOP, sono disattivati dopo l'avvio di un programma.
- Per mettere in pausa il programma, premere il pulsante START/STOP/PAUSE per circa 0,5 secondi, quindi il programma si metterà in pausa, dopo 3 minuti senza funzionamento, il programma riprenderà.
- Per arrestare il programma, premere il pulsante START/STOP per circa 3 secondi, quindi verrà emesso un segnale acustico, questo significa che il programma è stato disattivato. Questa funzione aiuta a prevenire l'interruzione involontaria del flusso del programma.

### 2.2.2 Menu

- Il pulsante MENU viene utilizzato per impostare vari programmi. Ogni volta che viene premuto (accompagnato da un breve segnale acustico), il programma cambia. Quando si preme il pulsante in modo discontinuo, i 15 menu vengono ripetuti e visualizzati sul display LCD. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 15 menu sono spiegate di seguito.
- **Programma 1: Base**  
Nel caso di pane bianco e misto, consiste principalmente di farina di frumento o di segale. Il pane ha una consistenza compatta. È possibile regolare il grado di doratura del pane premendo il pulsante COLOR.
- **Programma 2: Francese**  
Per pani leggeri a base di farina fine. Di solito il pane è soffice e ha una crosta croccante. Questo non è adatto per ricette di cottura che richiedono burro, margarina o latte.
- **Programma 3: Grano integrale**  
Per pani con farine pesanti che richiedono un periodo più lungo di impasto e lievitazione (ad esempio farina integrale e di segale). Il pane diventa più compatto e pesante.
- **Programma 4: Dolce**  
Per pane con additivi come succhi di frutta, cocco grattugiato, uvetta, frutta secca, cioccolato o zuccheri aggiunti. Un periodo di lievitazione più lungo rende il pane leggero e arioso.
- **Programma 5: Pane al laticello**  
Impastare, lievitare e cuocere la pagnotta con burro e latte per cuocere il pane.

- **Programma 6: Senza glutine**

Impastare, lievitare e cuocere la pagnotta Gutenfreier. Di solito per: farina senza glutine, farina di riso, farina di patate dolci, farina di mais e farina d'avena.

- **Programma 7: Super veloce**

Impastare, lievitare e cuocere la pagnotta entro il tempo meno del pane di base. Ma il pane cotto su questa impostazione è solitamente più piccolo e ha una consistenza densa.

- **Programma 8: Torta**

Impastare, aumentare e cuocere, ma aumentare con soda o bicarbonato di sodio.

- **Programma 9: Impastare**

Impostazione del tempo di impasto da parte degli utenti con quantità diverse.

- **Programma 10: Impasto**

Impastare e lievitare, ma senza infornare. Rimuovere l'impasto e usarlo per fare panini, pizza, pane al vapore, ecc.

- **Programma 11: Impasto di pasta**

Intorno alla farina e all'acqua o ad altri si possono mescolare bene.

- **Programma 12: Yogurt**

Fermentare e fare lo yogurt.

- **Programma 13: Marmellata**

Conserva di cottura e marmellata.

- **Programma 14: Cottura**

Per la cottura aggiuntiva del pane troppo leggero o non cotto. Non c'è impastamento o sollevamento in questo programma.

- **Programma 15: Fatto in casa**

Premere il pulsante HOMEMADE per utilizzare questa impostazione e iniziare a pedalare.

È possibile impostare quanti minuti in ogni fase per impastare, lievitare, cuocere, tenere al caldo ... sono necessari per ogni passaggio. L'intervallo di tempo per ogni fase programmata è specificato nel programma.

### 2.2.3 COLORE

- Crosta chiara, media o scura e pane veloce per la vostra selezione. Quando si preme COLOR, queste 4 modalità vengono visualizzate in un cerchio. Menu da 1 a 4 con pane veloce a scelta; pane veloce senza crosta di colore tra cui scegliere; direttamente con "Δ". Il colore predefinito della crosta è medio, ma non disponibile per il pane veloce nei menu da 1 a 4.

### 2.2.4 PESO

- Menu 9,10,11,12,13 non può scegliere il peso del pane; ci sono 3 modalità di peso tra cui scegliere: 1000g, 1250g, 1500g, quando si preme il pulsante WEIGHT, 1000g→1250g→1500g apparirà in un cerchio, standard 1250g. La funzione peso è disponibile solo nei menu da 1 a 8.

### 2.2.5 Funzione tempo/ritardo preimpostata (TIME+, TIME-)

- Se non vuoi che la macchina per il pane funzioni subito, puoi utilizzare questa funzione di ritardo. Il tempo di ritardo più lungo è di 15 ore.
- Innanzitutto, selezionare il menu e il colore, quindi premere il pulsante TIME per modificare l'ora visualizzata sul display LCD. Premere una volta il pulsante TIME e aumentare o diminuire il tempo di ritardo di 10 minuti. Menu 9,11,12,13 senza funzione di ritardo. Premere continuamente il pulsante TIME, il tempo aumenterà o diminuirà continuamente in un cerchio. Il tempo di impostazione significa includere il tempo del programma e il tempo di ritardo. Quando si preme il pulsante TIME >15, l'ora viene visualizzata rapidamente. "◀" punta a DELAY TIME.

- Esempio: ora sono le 20:30 se vuoi che il tuo pane sia pronto alle 7 del mattino successivo, cioè in 10 ore e 30 minuti. Scegli il tuo menu, il colore, la dimensione del pane e premi "▲ o ▼" per aggiungere l'ora fino alle 10:30 sul display LCD. Quindi premere il pulsante START/STOP per attivare questo programma di ritardo e l'indicatore si accenderà. Vedrai che il punto lampeggia e il display LCD farà il conto alla rovescia per mostrare il tempo rimanente. Alle 7:00 riceverete pane fresco.
- **Nota:** non utilizzare ingredienti deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc. per ritardare la cottura.
- Visualizzazione del tempo di ritardo sul display LCD = tempo che si desidera completare - ora corrente

### 2.2.6 Funzione Mantieni caldo

- Il pane può essere mantenuto automaticamente caldo per 1 ora dopo la cottura. Durante la conservazione, il display LCD mostra 0:00, "▶" indica che il tempo di attesa deve essere mantenuto fino a 60 minuti.

### 2.2.7 AMBIENTE

- Suggestire che la temperatura ambiente dovrebbe essere compresa tra 15 ° C e 34 ° C per utilizzare l'apparecchio. Il fermentante del pane diventerà acido, se la temperatura è troppo alta, se è troppo bassa, il pane aumenterà. Temperatura ambiente diversa, la dimensione del pane può avere differenze.

### 2.2.8 PROMEMORIA

- Se l'alimentazione è stata interrotta durante la panificazione, il processo di panificazione riprenderà automaticamente entro 10-15 minuti, anche senza premere il pulsante START/STOP. Se il tempo di interruzione supera i 10-15 minuti, la memoria non può essere mantenuta, è necessario scartare gli ingredienti nella padella del pane e rimettere gli ingredienti nella teglia del pane, e la macchina per il pane deve essere riavviata. Tuttavia, se l'impasto non è ancora entrato nella fase di fermentazione quando l'alimentazione viene interrotta, è possibile premere direttamente il pulsante START/STOP per riprendere il programma dall'inizio.

### 2.2.9 INDICATORE DI AVVERTIMENTO

- "HHH" - Questo avviso indica che la temperatura all'interno della teglia del pane è troppo alta. Premere il pulsante START/STOP (vedere la Figura 1 di seguito) per arrestare il programma, scollegarlo, aprire il coperchio superiore e lasciare raffreddare completamente il dispositivo per 10-20 minuti prima di riavviarlo.
- "EE0" - Questo avviso indica che il sensore di temperatura non è collegato. Premere il pulsante START/STOP (vedere la Figura 2 di seguito) per arrestare il programma e scollegarlo. Si prega di controllare il sensore per l'esame, la riparazione o la regolazione elettrica/meccanica da parte del centro di assistenza autorizzato più vicino.



Illustrazione 1



Figura 2

## 2.3 Accessori

### 2.3.1 Misurino

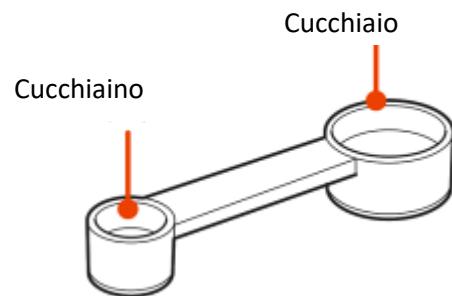
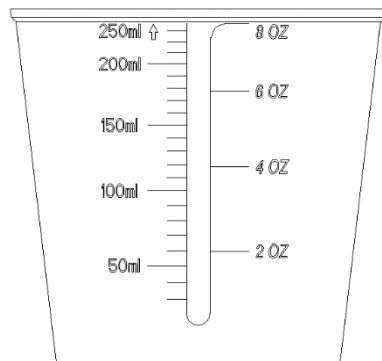
- Nella ricetta, l'unità di misura "CUP" significa tazza piena, 240ML, immagine sotto per

riferimento.

- Misurazione degli ingredienti liquidi: quando si misura il liquido, la tazza deve essere posizionata sulla superficie piana orizzontale e vista all'altezza degli occhi (non ad angolo) per verificare il grado. Se vengono aggiunti uova, latte o altri liquidi, aggiungere prima alla tazza e quindi aggiungere acqua al grado secondo la ricetta. (cioè la quantità totale di liquido corrisponde al requisito della ricetta, ma l'acqua è ridotta)
- Misurazione degli ingredienti in polvere: misurare gli ingredienti in polvere nel becher, quindi agitare leggermente fino a quando non si livella per leggere il grado. Non agitare la tazza per lungo tempo e vigorosamente, altrimenti la polvere risulterebbe troppo compatta per misurare troppo.

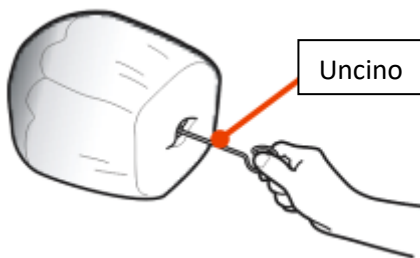
### 2.3.2 Misurazione in cucchiaini (cucchiaini) / cucchiari (cucchiari)

- Compreso cucchiaino e cucchiario.
- cucchiaino da tè per misurare lievito e sale.
- cucchiario cucchiario per misurare zucchero e olio.



### 2.3.3 Gancio

- Per estrarre la lama impastatrice dal pane
- A volte, quando si stendeva il pane, la lama impastatrice si bloccava nel pane e veniva estratta con il gancio.



## 3. Usare

### 3.1 Prima del primo utilizzo

- L'apparecchio può emettere fumo e/o odore quando lo si accende per la prima volta. Nel processo di produzione, è necessario ungere leggermente alcune parti del dispositivo. Questo è normale.



- Pulire tutte le parti secondo "**Pulizia e manutenzione**".
- Impostare la macchina per il pane in modalità cottura e cuocere vuota per circa 10 minuti. Oppure aggiungere 200 ml di acqua alla teglia del pane e cuocere per 10 minuti. Questa azione per sopprimere l'odore dell'elemento riscaldante e dello stampo del pane. Quando il processo di cottura è completo, suonerà un segnale acustico.
- Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulire nuovamente tutte le parti scollegate. Assicurarsi che l'apparecchio sia adeguatamente ventilato.

### 3.2 Dopo l'accensione

- Non appena la macchina per il pane è collegata all'alimentazione, verrà emesso un segnale acustico e verrà visualizzato "3:00". Ma i due punti tra il "3" e lo "00" non lampeggiano costantemente. E "1" è il programma predefinito. Le frecce puntano a "1250g" e "MEDIUM" poiché queste sono le impostazioni predefinite.

### 3.3 Istruzioni per l'uso

- Mettere la ciotola del pane nella macchina per il pane e premere verso il basso. Posizionare la pala impastatrice sull'albero e premere verso il basso fino a dove andrà, assicurandosi che le superfici piane siano allineate tra loro.
- **NOTA:** Si consiglia di ungere la paletta impastatrice con olio per evitare che l'impasto si attacchi alla pala impastatrice, anche questo può facilmente rimuovere la paletta impastatrice dai prodotti da forno.
- Misurare tutti gli ingredienti in anticipo, di solito aggiungendo prima acqua o altri ingredienti liquidi, poi zucchero, sale e farina e infine lievito. Quando si prepara l'impasto di farina di grano ad alta gradazione, si consiglia di modificare l'ordine di aggiunta: aggiungere prima lievito e farina di frumento, quindi zucchero e sale, acqua o altri liquidi, per un effetto migliore.
- **NOTA:** Se aggiungi farina, prova a lasciare che copra l'acqua. Fai una piccola rientranza sulla parte superiore della farina con il dito, inserisci il lievito nel pozzetto, facendo attenzione che il lievito non entri in contatto con sale o liquidi.
- Chiudere il coperchio e quindi collegarlo.
- Premere il pulsante MENU fino a visualizzare il programma desiderato.
- Premere il pulsante CROSTA per spostare la freccia sull'impostazione desiderata: Chiaro, Medio, Crosta scura.
- Premere il tasto WEIGHT per spostare la freccia sul peso desiderato.
- Se lo si desidera, impostare il pulsante DELAY TIMER. Premere i pulsanti + e - per aumentare il tempo di ciclo visualizzato sul display LCD. Se vuoi preparare subito il pane, puoi ignorare questo processo.
- Premere START/STOP per lavorare. Se l'impostazione è impostata su colore e peso della crosta, premere questo pulsante per confermare l'impostazione, premerlo di nuovo per attivare il programma. "▶" mostra l'avanzamento del lavoro corrente, mentre i due punti iniziano a lampeggiare costantemente e contano il tempo all'indietro. Il programma inizia a funzionare.
- **NOTA:** se si desidera interrompere il programma, premere il pulsante START/STOP per 3 secondi.
- Per gli ingredienti (frutta, noci, uvetta), suona un segnale acustico dieci volte, "▶" indica di aggiungere ingredienti. Apri il coperchio e versa i tuoi ingredienti. Il produttore di pane farà un po' di post-elaborazione. I dadi non sono in salamoia troppo presto o perdono il loro favore.
- **NOTA:** la funzione ADD aggiunge solo il dispositivo alla base del menu, veloce, dolce, francese, integrale, riso, senza glutine.

- Quando 0:00 appare sul display LCD, 10 segnali acustici suoneranno per indicare che il programma è completo. Premere START/STOP per 3S per chiudere la macchina per il pane.
- **NOTA:** se non si preme START/STOP, il programma verrà avviato per 1 ora e si manterrà automaticamente caldo. Se si desidera annullare l'operazione keep-warm, premere il pulsante START/STOP per 3S. Il programma non si arresta finché il display LCD non mostra la visualizzazione predefinita.
- Aprire il coperchio, indossare guanti da forno, tenere la maniglia della padella e sollevarla.
- **NOTA:** Prestare estrema attenzione durante il funzionamento, poiché la padella e il pane sono molto caldi.
- Usando i guanti da forno, capovolgere la ciotola del pane (con il manico verso il basso) su una griglia di raffreddamento o una superficie pulita e agitare delicatamente fino a quando il pane non cade. Utilizzare una spatola non metallica per raschiare delicatamente i lati della teglia del pane.
- **NOTA:** Se la lama impastatrice rimane nel pane, sollevarla delicatamente con un gancio, non prenderla con la mano nel caso in cui sia scottata.

## 4. Pulizia e manutenzione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Per pulire la teglia del pane: pulire l'interno e l'esterno della padella con un panno umido, non utilizzare agenti aggressivi o abrasivi per proteggere il rivestimento antiaderente. La teglia del pane deve essere completamente asciugata prima dell'installazione.
- Se il coltello impastatore è difficile da rimuovere dalla teglia del pane, aggiungere un po' di acqua tiepida e immergere per 30 minuti. Utilizzare uno straccio bagnato per la pulizia.
- Per pulire il coperchio superiore: lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso. Pulire il coperchio e l'interno della finestra di visualizzazione con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, in quanto ciò peggiorerebbe l'elevata lucentezza della superficie.
- **Nota:** si raccomanda di non smontare il coperchio per la pulizia.
- Pulire delicatamente la superficie esterna della custodia con un panno umido, quindi utilizzare un panno asciutto per pulirlo. Non usare mai benzina o altri liquidi. Non immergere mai l'involucro in acqua per la pulizia.
- Prima di imballare la macchina per il pane per la conservazione, assicurarsi che sia completamente raffreddata, pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

## 5. Briefing sugli ingredienti

### 1. Farina di pane

- La farina di pane è l'ingrediente più importante per fare il pane ed è raccomandata nella maggior parte delle ricette di pane lievitato. Ha un alto contenuto di glutine (quindi può anche essere definita una farina con un alto contenuto di glutine, che contiene molte proteine) e impedisce alle dimensioni del pane di collassare dopo che è lievitato. La farina varia a seconda della regione. Il contenuto di glutine è superiore a quello della farina per tutti gli usi, quindi può essere utilizzato per fare pane con grandi dimensioni e fibre interne più elevate.

### 2. Farina per tutti gli usi

- Farina che non contiene lievito, adatta per "pani veloci" o pane fatto con le impostazioni rapide. La farina di pane è più adatta per i pani lievitati.

### 3. Farina integrale di grano tenero

- La farina integrale viene macinata dal chicco intero di grano. Il pane prodotto interamente o parzialmente con farina integrale ha un contenuto di fibre e sostanze nutritive più elevato. La farina integrale è più pesante, motivo per cui le pagnotte possono essere più piccole e avere una consistenza più pesante.
- Contiene buccia di grano e glutine. Molte ricette sono solitamente combinate con farina integrale o farina di pane per il miglior risultato.

### 4. Grano neromoro

- La farina di grano nero, nota anche come "farina di segale", è un tipo di farina ricca di fibre ed è simile alla farina integrale. Per ottenere la grande dimensione dopo la lievitazione, deve essere utilizzato in combinazione con un'alta percentuale di farina di pane.

### 5. Farina autolievitante

- La farina, che contiene lievito, utilizza, in particolare, per fare dolci. Non usare farina autoemergente in combinazione con lievito.

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

- La farina di mais e la farina d'avena vengono macinate separatamente dal mais e dalla farina d'avena. Sono gli ingredienti aggiuntivi per fare il pane grossolano, che vengono utilizzati per migliorare il sapore e la consistenza.

### 7. Zucchero

- Lo zucchero è "cibo" per il lievito e aumenta anche il gusto dolce e il colore del pane. È un elemento molto importante per far lievitare il pane. Di solito viene utilizzato zucchero bianco; Tuttavia, lo zucchero di canna, lo zucchero a velo o lo zucchero di cotone possono essere utilizzati anche in alcune ricette.

### 8. Lievito

- Il lievito è un organismo vivente e deve essere conservato in frigorifero per rimanere fresco. Ha bisogno di carboidrati come cibo, che sono contenuti nello zucchero e nella farina. Il lievito utilizzato nelle ricette di cottura del pane sarà venduto con nomi diversi: lievito per la macchina del pane (preferito), lievito secco attivo e lievito istantaneo.
- Dopo il processo di lievito, il lievito produce anidride carbonica. L'anidride carbonica espande il pane e ammorbidisce la fibra interna.  
1 cucchiaino di lievito secco = 3 cucchiaini di lievito secco  
1 cucchiaino di lievito secco = 15ml di lievito  
1 cucchiaino di lievito secco = 5ml
- Prima dell'uso, controllare la data di scadenza e il tempo di conservazione del lievito. Tornare al frigorifero immediatamente dopo ogni utilizzo, il fungo verrà ucciso ad alta temperatura. Normalmente, la mancata lievitazione del pane è causata dal lievito cattivo.
- **SUGGERIMENTO:** Controlla che il tuo lievito sia fresco e attivo:  
(1) Versare 1 tazza (237ml) di acqua calda (45-50°C) in un misurino.  
(2) Aggiungere 1 cucchiaino (5ml) di zucchero bianco alla tazza, quindi mescolare 1 cucchiaino (15ml) di lievito sull'acqua.  
(3) Posizionare il misurino in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare l'acqua.  
(4) Il lievito fresco e attivo inizia a bollire o "crescere". Se questo non è il caso, il lievito è morto o inattivo.

### 9. Sale

- Il sale è necessario per migliorare il gusto e il colore della crosta di pane. Viene anche usato per inibire l'attività del lievito. Non usare mai troppo sale in una ricetta. Ma il pane sarebbe più grande se fosse senza sale.

### 10. Uovo

- Le uova possono migliorare la consistenza del pane, rendere il pane più nutriente e più

grande. L'uovo deve essere sbattuto con gli altri ingredienti liquidi.

#### **11. Grassi, burro e olio vegetale**

- Il grasso può ammorbidire il pane e ritardare la durata di conservazione. Il burro deve essere sciolto o tagliato a pezzetti prima di aggiungerlo al liquido.

#### **12. Bicarbonato di sodio**

- Il bicarbonato di sodio viene utilizzato per far lievitare il pane e la torta Ultra Fast. Poiché non richiede tempo di fermentazione e può generare aria, l'aria forma bolle per ammorbidire la consistenza del pane con l'aiuto del principio chimico.

#### **13. Bicarbonato di sodio**

- La situazione è simile con il bicarbonato di sodio. Può anche essere usato in combinazione con il bicarbonato di sodio.

#### **14. Acqua e altri liquidi (aggiungere sempre prima)**

- L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, l'acqua dovrebbe avere una temperatura ambiente compresa tra 20°C e 25°C. Alcune ricette possono richiedere latte o altri liquidi per migliorare il sapore del pane. Non utilizzare mai prodotti lattiero-caseari con l'opzione Delay Timer.

### **5.1 Utilizzare misurazioni accurate**

- **SUGGERIMENTI:** Uno dei passi più importanti per fare un buon pane è misurare correttamente gli ingredienti. Misurare con cura ogni ingrediente e aggiungerlo alla teglia del pane nell'ordine indicato nella ricetta.
- Si consiglia vivamente di utilizzare un misurino o un cucchiaino per ottenere una quantità precisa, altrimenti il pane ne risentirà notevolmente.

### **5.2 Ordine degli ingredienti**

- Aggiungi sempre gli ingredienti nell'ordine specificato nella ricetta.  
PRIMO: ingredienti liquidi  
SECONDO: Ingredienti secchi  
ULTIMO: Lievito
- Il lievito deve essere posto solo sopra la farina secca e non deve mai entrare in contatto con il liquido o il sale.
- Se si utilizza la funzione di ritardo per un lungo periodo di tempo, non aggiungere mai ingredienti deperibili come uova o latte.
- Dopo che la farina è completamente impastata per la prima volta, suonerà un segnale acustico e gli ingredienti della frutta verranno aggiunti alla miscela. Se gli ingredienti della frutta vengono aggiunti troppo presto, il gusto diminuirà dopo aver mescolato a lungo.

### **5.3 Ingredienti liquidi**

- Acqua, latte fresco o altri liquidi devono essere misurati con misurini con un segno chiaro e un beccuccio. Posizionare la tazza sul bancone e abbassare per controllare il livello del liquido. Quando si misura l'olio da cucina o altri ingredienti, pulire accuratamente il misurino senza altri ingredienti.

### **5.4 Misurazioni a secco**

- Misurare gli ingredienti secchi versando delicatamente la farina, ecc., Nel misurino e poi, una volta riempiti, livellarli con un coltello. Non usare mai il misurino per raccogliere gli ingredienti secchi direttamente da un contenitore, poiché ciò potrebbe aggiungere fino a un cucchiaino di ingredienti extra. Non bussare sul fondo del misurino o della confezione.

- **SUGGERIMENTO:** mescolare la farina prima di misurare per ventilare. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, come sale o zucchero, utilizzare un misurino e assicurarsi che sia livellato.

## 6. Risoluzione dei problemi

**Risoluzione dei problemi riportata di seguito solo per informazione, se l'apparecchiatura è danneggiata durante l'uso, al fine di evitare pericoli o ulteriori perdite, contattare la stazione di manutenzione o comporre il numero cliente per assistenza.**

N O.	Problema	Causa	Soluzione
1	Fumo dal foro di ventilazione durante la cottura	Alcuni ingredienti si attaccano all'elemento riscaldante o nelle vicinanze, la prima volta che è stato utilizzato, l'olio è rimasto sulla superficie dell'elemento riscaldante	Scollegare la macchina per il pane e pulire l'elemento riscaldante, ma fare attenzione a non bruciarsi la prima volta che la si utilizza, asciugare l'operazione e aprire il coperchio.
2	La crosta inferiore del pane è troppo spessa	Tenere il pane caldo e lasciarlo riposare a lungo nella padella in modo che non si perda troppa acqua	Tirare fuori il pane presto senza tenerlo caldo.
3	Non mescolare gli ingredienti in modo uniforme e cuocere male	L'impastatrice aderisce saldamente all'albero nella teglia del pane	Dopo aver rimosso il pane, aggiungere acqua calda nella teglia del pane e immergere l'impastatrice per 10 minuti, quindi rimuovere e pulire.
4	Non mescolare gli ingredienti in modo uniforme e cuocere male	1. Il menu del programma selezionato non è corretto	Scegli il menu del programma giusto
		2. Dopo l'operazione, aprire il coperchio più volte e il pane è asciutto, nessun colore crosta marrone	Non aprire il coperchio sull'ultima salita
		3. La resistenza di agitazione è troppo grande, in modo che il mixer difficilmente possa ruotare e mescolare sufficientemente	Controllare l'apertura dell'impasto, quindi estrarre il vassoio del pane e operare senza carico, se non normale, contattare il centro di assistenza autorizzato.
5	Indicatore "HHH" dopo aver premuto il pulsante START/STOP	La temperatura nella macchina per il pane è troppo alta per cuocere il pane.	Premere il pulsante START/STOP e scollegare la macchina per il pane, quindi rimuovere la ciotola del pane e aprire il coperchio fino a quando la macchina per il pane non si raffredda.
6	Senti il rumore del motore, ma l'impasto non viene mescolato	La teglia del pane non è fissata correttamente o l'impasto è troppo grande per essere mescolato.	Controllare che la ciotola del pane sia fissata correttamente e che l'impasto sia fatto secondo la ricetta e che gli ingredienti siano pesati accuratamente.
7	Il pane è così grande che preme sulla coperta	Il lievito è troppo, o la farina è troppo, o l'acqua è troppo, o la temperatura ambiente è troppo alta.	Controlla i fattori di cui sopra, riduci l'importo in base alle reali ragioni.
8	La dimensione del pane è troppo piccola o il pane non ha un aumento	Nessun lievito o la quantità di lievito non è sufficiente, inoltre, il lievito può avere scarsa attività perché la temperatura dell'acqua è troppo alta, o il lievito è mescolato con sale, o la temperatura ambiente è più bassa.	Controllare la quantità e la potenza del lievito, aumentare correttamente la temperatura ambiente.
9	L'impasto è così grande che la teglia del pane trabocca	La quantità di liquido è così grande che l'impasto si ammorbidisce e anche il lievito è troppo.	Ridurre la quantità di liquido e migliorare la compattezza dell'impasto.
10	Il pane collassa nelle parti centrali durante la cottura dell'impasto	1. La farina utilizzata non è una polvere forte e non può far lievitare l'impasto	Usa farina di pane o polvere forte.
		2. Il tasso di lievito è troppo veloce o la temperatura del lievito è troppo alta	Il lievito viene utilizzato a temperatura ambiente.

Istruzioni per l'uso originali – Macchina per il pane AREBOS 1500g

		3.Troppa acqua renderà l'impasto troppo umido e morbido.	Secondo la capacità di assorbire acqua, regolare l'acqua secondo la ricetta.
11	Il peso del pane è molto grande e il costruito organizzativo è troppo denso	1.Troppa farina o troppa poca acqua	Ridurre la farina o aumentare l'acqua
		2.Troppi ingredienti di frutta o troppa farina integrale	Ridurre la quantità di ingredienti appropriati e aumentare il lievito
12	Le parti centrali sono vuote dopo aver affettato il pane	1. Eccesso di acqua o lievito o senza sale	Ridurre correttamente l'acqua o il lievito e controllare il sale
		2.La temperatura dell'acqua è troppo alta	Controllare la temperatura dell'acqua
13	La superficie del pane aderisce alla polvere secca	1.es sono forti ingredienti agglutinanti nel pane come burro e banane, ecc.	Non aggiungere ingredienti altamente agglutinanti al pane.
		2.in caso di mancanza d'acqua, non abbastanza agitazione	Controllare l'acqua e la progettazione meccanica della macchina per il pane
14	La crosta è troppo spessa e il colore della cottura è troppo scuro se si preparano torte o cibi con troppo zucchero	Diverse ricette o ingredienti hanno una grande influenza sulla produzione del pane, il colore della cottura diventa molto scuro a causa di molto zucchero	Se il colore di cottura è troppo scuro per la ricetta con zucchero eccessivo, premere START/STOP per mettere in pausa il programma 5-10 minuti prima dell'ora di fine pianificata. Prima di rimuovere il pane o la torta, è necessario conservare il pane o la torta nella teglia per circa 20 minuti con il coperchio chiuso.

## 7. Ricette

Menu		Ingrediente	Quantità	Quantità	Quantità	Osservazione
1 Pane di base		Peso del pane	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini	Metti nell'angolo
	[3]	Zucchero	3 IL	4 cucchiari	5 cucchiari	Metti nell'angolo
	[4]	Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	
	[5]	Farina ad alto contenuto di glutine	4 tazze/ 560g	5 tazze/ 700g	6 tazze/ 840g	
	[6]	Latte in polvere	3 cucchiari	4 cucchiari	5 cucchiari	
	[7]	Lievito istantaneo	0,5 TL	0,8 TL	1 cucchiaino	Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido
2 Pane francese		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini	Metti nell'angolo
	[3]	Zucchero	2 IL	3 cucchiari	4 cucchiari	Metti nell'angolo
	[4]	Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	
	[5]	Farina ad alto contenuto di glutine	4 tazze/ 560g	5 tazze/ 700g	6 tazze/ 840g	
	[6]	Lievito istantaneo	0,5 TL	0,8 TL	1 cucchiaino	Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido
3 Vollweizenbrot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 TL	3 TL	Metti nell'angolo
	[3]	Zucchero	2 IL	3 cucchiari	4 cucchiari	Metti nell'angolo
	[4]	Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 IL	
	[5]	Farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze/ 280g	2.5 Tazza/ 350g	3 tazze/ 420g	
	[6]	Vollweizenmehl	2 tazze/ 280g	2.5 Tazza/ 350g	3 tazze/ 420g	
	[7]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino	1.5 TSP	1,75 TL	Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido
	[8]	Latte in polvere	3 IL	4 IL	4 IL	

<b>4</b> <b>Pane dolce</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Acqua	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Sale	0,5 TL	1 cucchiaino	1,5 TL	Metti nell'angolo
	[3]	Zucchero	0.25 Tazza	0.5 Tazza	0.75 Tazza	Metti nell'angolo
	[4]	Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	
	[5]	Latte in polvere	3 cucchiari	4 cucchiari	4 cucchiari	
	[6]	Farina ad alto contenuto di glutine	4 tazze/ 560g	5 tazze/ 700g	6 tazze/ 840g	
	[7]	Lievito istantaneo	0,5 TL	0,8 TL	1 cucchiaino	Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido.
<b>5</b> <b>Latticello</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Latte	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Burro	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Sale	1.5 TSP	2 cucchiaini	2.5 TSP	Metti nell'angolo
	[4]	Zucchero	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	Metti nell'angolo
	[5]	Farina ad alto contenuto di glutine	4 tazze	5 tazze	6 tazze	
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino	1,5 cucchiari	1,75 EL	Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido.
<b>6</b> <b>Pane senza glutine</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini	Metti nell'angolo
	[3]	Zucchero	2 IL	3 cucchiari	4 cucchiari	Metti nell'angolo
	[4]	Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari	
	[5]	Farina senza glutine	2 tazze /280g	2,5 tazze /350g	3 tazze /420g	
	[6]	Mais	2 tazze /280g	2,5 tazze /350g	3 tazze /420g	Può sostituire la farina d'avena
	[7]	Lievito istantaneo	0,5 tL	0,8 TL	1 cucchiaino	Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido
<b>7</b> <b>Pane veloce</b>		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Acqua	350ml	430ml	520ml	Temperatura dell'acqua 40-50°C
	[2]	Sale	1.5 TSP	2 cucchiaini	2.5 TSP	Metti nell'angolo



	[3]	Zucchero	3 cucchiari	4 cucchiari	5 cucchiari	Metti nell'angolo
	[4]	Olio	3 cucchiari	4 cucchiari	5 cucchiari	
	[5]	Farina ad alto contenuto di proteine	4 tazze / 560g	5 tazze / 700g	6 tazze / 840g	
	[6]	Lievito istantaneo	1,5 TL	2 cucchiaini	2,5 TL	Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido.
<b>8 torte</b>	[1]	Acqua	30ml			Sciogliere lo zucchero nell'uovo e nell'acqua, mescolare con una frusta elettrica per formare un composto, quindi mettere gli altri ingredienti in una botte di pane, quindi avviare questo menu.
	[2]	Uova	8			
	[3]	Zucchero	1 tazza			
	[4]	Burro	2 IL			
	[5]	Farina autolievitante	4 tazze /560g			
	[6]	Lievito istantaneo	1 cucchiaino			
<b>9 Impastare</b>	[1]	Acqua	330ml			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			Metti nell'angolo
	[3]	Olio	3 cucchiari			
	[4]	Farina ad alto contenuto di proteine	4 tazze /560g			
<b>10 Impasti</b>	[1]	Acqua	610ml			
	[2]	Sale	3 cucchiaini			Metti nell'angolo
	[3]	Olio	5 cucchiari			
	[4]	Farina ad alto contenuto di proteine	7 tazze / 890g			
	[5]	Lievito istantaneo	2 cucchiaini			Mettere sulla farina secca, non toccare con il liquido.
<b>11 Impasti per pasta</b>	[1]	Acqua	620ml			
	[2]	Sale	1 cucchiaino			
	[3]	Olio	3 cucchiari			
	[4]	Farina ad alto contenuto di proteine	8 tazze			
<b>12 Yogurt</b>	[1]	Latte	1800ml			
	[2]	Batteri lattici	180ml			

<b>13 Marmellata</b>	[1]	Polpa	5 tazze			mescolare troppo molle, può o non può aggiungere un po 'd'acqua
	[2]	Amido	1 tazza			
	[3]	Zucchero	1 tazza			A seconda dei tuoi gusti
<b>14 Cuocere</b>	[1]	Impostazione della temperatura di cottura premendo il pulsante della crosta: 100 °C (luce);150 °C (medio);200 °C (scuro) , errore 150 °C				
<b>15 Casereccio</b>	[1]	Premi questo pulsante per andare al menu fatto in casa. In questo menu, l'utente può impostare il tempo di ogni processo, ad esempio impasto, fermentazione, cottura. Adatto per pane fatto in casa.				

## 8. Istruzioni per lo smaltimento

### 8.1 Smaltimento e confezionamento

- Assicurati che l'imballaggio sia smaltito in modo appropriato in conformità con le linee guida e gli standard applicabili nella tua regione. In alcuni casi, l'imballaggio può essere costituito da sacchetti di plastica - a questo proposito, prestare particolare attenzione a garantire che non finiscano nelle mani dei bambini. C'è il rischio di soffocamento!

### 8.2 Smaltimento di vecchie attrezzature

- I vecchi apparecchi devono essere smaltiti in conformità con le linee guida e le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.

### 8.3 Significato del simbolo "bidone della spazzatura"



Proteggi il nostro ambiente, gli elettrodomestici non appartengono ai rifiuti domestici. Utilizza i punti di raccolta previsti per lo smaltimento degli apparecchi elettrici e consegna lì i tuoi apparecchi elettrici che non utilizzerai più. In questo modo, aiutano a evitare i potenziali effetti di uno smaltimento non corretto sull'ambiente e sulla salute umana. In questo modo, stai dando il tuo contributo al riutilizzo, al riciclaggio e ad altre forme di recupero dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Informazioni su dove smaltire i dispositivi possono essere ottenute presso i comuni o le amministrazioni comunali.

**Il nostro numero di servizio clienti: +49 (0) 931-45232700**

## Dichiarazione di conformità UE

Noi, il

Canbolat Vertriebs GmbH, GneisenaustraÙe 10-11, 97074 Würzburg, Germania

dichiara che i dispositivi descritti di seguito sono conformi ai pertinenti requisiti essenziali di salute e sicurezza delle direttive UE grazie alla loro progettazione e costruzione, nonché ai progetti da noi immessi sul mercato.

Nome prodotto: Macchina per il pane 1500g bianco/nero

Numero di modello: AR-HE-BBA1500 / B

Codice articolo: 4260627424054 (bianco); 4260627427741 (nero)

Se il dispositivo viene modificato senza il nostro consenso, questa dichiarazione di conformità perde la sua validità.

Testato per:

Direttiva 2014/35/CE sulla bassa tensione

2014/30/CE Compatibilità elettromagnetica

Norma 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

Data/Firma Produttore/Località: Würzburg,

18.09.2023



Firma:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore delegato

Rappresentativo di queste istruzioni per l'uso/dati tecnici:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore delegato

Indirizzo dell'ufficio:

Canbolat Vertriebs GmbH

Via Gneisenaue 10-11

97074 Brezburg (Würzburg)

L'indirizzo di ritorno può essere trovato nell'impronta: <https://www.arebos.de/impressum/>

Numero di partita IVA: DE 263752326

Il tribunale di iscrizione nel registro di commercio è Würzburg, HRB 10082

Numero di registrazione RAEE DE 61617071