

BY IKOHS

CREATE

CHEF BREAD

CREATE

BREADMAKER
USER MANUAL

CREATE

The life you want to live in



CHEF BREAD

BREAD MAKER - PANIFICADORA

EN	ENGLISH	4 - 8
ES	ESPAÑOL	9 - 13
PT	PORTUGUÊS	14 - 18
FR	FRANÇAIS	19 - 23
IT	ITALIANO	24 - 28
DE	DEUTSCH	29 - 33
NL	NEDERLANDS	34 - 38
PL	POLSKI	39 - 43
NOTES		59

Pain aux céréales

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	120 ml	170 ml	210 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sel	½ c. à c.	¾ c. à c.	1 c. à c.
Farine	3 ½ tasses / 50 g	3 ½ tasses / 75 g	4/5 tasses / 100 g
Avoine	4/5 tasses / 100 g	1 1/5 tasses / 150 g	3 ½ tasses / 400 g
Lait en poudre	1 ¼ c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.
Œufs	1	1	1
Levure	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.
Sucre	1 c.	2 c.	3 c.

Pain au lait

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Lait	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sucre	1 c.	2 c.	3 c.
Farine	2 tasses / 256 g	3 tasses / 384 g	4 tasses / 512 g
Avoine	50 g	75 g	100 g
Lait en poudre	2 c.	3 c.	5 c.
Œufs	1	1	1
Levure	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.

Sans gluten

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	140 ml	180 ml	260 ml
Sucre	2 ½ c.	3 c.	3 ½ c.
Sel	½ c.	1 c. à c.	2 c. à c.
Huile végétale	2 c.	2 c.	3 c.
Farine sans gluten	1 tasse / 160 g	1 ½ tasse / 210 g	2 tasses / 320 g
Farine de maïs	1 tasse / 140 g	1 ¼ tasse / 210 g	2 tasses / 280 g
Levure	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.

Gâteau

Ingrédients	Quantité
Œufs	4
Beurre	100 g
Sucre	150 g
Farine pâtisseries (farine faible)	3 tasses / 384 g
Sel	1 c. à c.
Bicarbonate	3,5 g

Pâte à lever

Ingrédients	Quantité
Eau	280 ml
Huile végétale	2 c.
Sel	1 1/3 c. à c.
Sucre	1 c.
Farine	4 tasses / 512 g
Levure	1 ½ c. à c.

Pâte crue

Ingrédients	Quantité
Eau	280 ml
Huile végétale	2 c.
Œufs	2
Sel	1 1/3 c. à c.
Sucre	1 c.
Farine	4 tasses / 512 g

Confiture

Ingrédients	Quantité
Fruits	6 tasses
Sucre	1 ½ tasse / 300 g
Gélatine ou présure	3 c.

Yaourt

Ingrédients	Quantité
Lait	1 ½ tasse / 350 g
Yaourt	50 ml
Sucre	3 c.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Gardez la surface propre

- Débranchez la machine avant de la nettoyer.
- Appliquez une petite quantité de solution neutre de nettoyage sur un chiffon doux et propre et nettoyez la machine. Séchez-la ensuite avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de nettoyeurs en aérosols, huileux, abrasifs ou corrosifs pour la nettoyer.

Maintenir les accessoires propres

- Après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires que vous avez utilisés pour éviter l'accumulation de saleté.
- Si la pale reste coincée dans le récipient et que vous ne pouvez pas la retirer facilement, vous pouvez verser une quantité appropriée d'eau pour la laisser tremper.
- Si vous n'allez pas utiliser la machine pendant un certain temps, nettoyez les accessoires et laissez-les sécher avant de les ranger dans le récipient.

Cadre d'utilisation

- La température ambiante adéquate pour l'utilisation de la machine se situe entre 10°C~40°C.
- L'humidité relative de l'air doit être inférieure à 95 % et la température d'environ 25°C.
- La température ambiante adéquate pour le rangement de la machine se situe entre -40°C~60°C.
- Évitez les gaz inflammables, corrosifs ou la poussière en suspension dans l'air.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	POSSIBLE PROBLÈME	SOLUTION
La machine à pain ne mélange pas bien la farine ou ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez qu'elle est branchée. • Vérifiez que la préparation n'a pas pris de retard. • Pièces abîmées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur Start / Stop et la machine à pain commencera à fonctionner. • Le signal « : » clignote et le compte à rebours sera lancé. • Faites réparer la machine.
Bruit étrange	<ul style="list-style-type: none"> • Restes d'ingrédients collés ou miettes dans le récipient. • Récipient dans une mauvaise position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez tout ce qu'il y a dans la machine avant de la relancer. • Remplacez le récipient du pain.
Goût ou odeur étrange	<ul style="list-style-type: none"> • Câble d'alimentation défectueux. • Restes d'ingrédients sur la résistance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir le câble éloigné des objets chauds. • Retirez la matière de la résistance.
L'écran affiche « LLL »	À l'intérieur de la machine, la température est inférieure à -10°C.	Utilisez la machine à une température ambiante comprise entre 10°C et 40°C.
L'écran affiche « HHH »	À l'intérieur de la machine, la température est supérieure à 50°C.	Utilisez le ventilateur électrique pour la refroidir ou laissez-la refroidir naturellement jusqu'à ce qu'elle atteigne une température ambiante.
L'écran affiche « EE0 » ou « EE1 »	Défaut sur le capteur.	Faites réparer la machine.
Le pain est partiellement cru	Le pain est cru.	Moins d'eau ou température de l'eau trop élevée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FR	Caractéristiques
Puissance	710 W, 220-240 V
Capacité maximum	1000 g
Dimensions	345 x 248 x 310 mm
Poids	6,7 kg

BENVENUTO

Grazie per aver scelto la nostra macchina del pane. Prima di usare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per un uso corretto.

Le precauzioni di sicurezza indicate riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino di morte se rispettate rigorosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, assieme alla tessera di garanzia del prodotto debitamente compilata, all'imballaggio originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, consegnare queste istruzioni al futuro proprietario dell'elettrodomestico. Quando si utilizza un elettrodomestico, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme di prevenzione di infortuni. Decliniamo ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si usa un qualunque elettrodomestico è necessario rispettare sempre le misure di sicurezza fondamentali:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o con conoscenze limitate purché siano opportunamente sorvegliati da una persona responsabile o che abbia ricevuto una formazione adeguata per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni senza la sorveglianza di un adulto. È necessario controllare i bambini da vicino quando utilizzano un qualsiasi tipo di elettrodomestico.
- Tenere l'apparecchio e il rispettivo cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non utilizzare alcun apparecchio elettrico il cui cavo sia danneggiato, qualora abbia presentato anomalie di funzionamento o sia, in qualsiasi modo, danneggiato. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza qualificato più vicino affinché sia controllato, riparato o adeguato dal punto di vista elettrico o meccanico. Se il cavo di alimentazione è danneggiato va sostituito dal fabbricante, da uno dei suoi intermediari o da una persona qualificata per evitare danni.
- **ATTENZIONE:** superficie riscaldata. Evitare di entrare in contatto con la superficie riscaldata. Utilizzare i manici o gli estrattori. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal bordo di un tavolo e non tocchi una superficie calda.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o altro sistema di controllo remoto.
- Pulire le superfici che entrano in contatto con gli alimenti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione elettrica della presa di corrente.
- Per proteggersi contro le scariche elettriche, non immergere il cavo, la sicura o l'alloggiamento dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Spegnerlo quando non è in uso o prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire un accessorio o di smontarlo.
- Non posizionare l'apparecchio sopra (o vicino a) un bruciatore a gas o elettrico, né a un forno caldo.
- Essere estremamente cauti quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi ad alta temperatura.
- Non toccare i componenti dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non collegare l'apparecchio senza avere introdotto gli ingredienti necessari nel recipiente per preparare il pane.
- Non sbattere la parte superiore o gli angoli del recipiente per il pane perché si potrebbe danneggiare.
- Collegare prima il cavo all'impastatrice e poi alla presa elettrica della parete. Per scollegare l'apparecchio, spegnere tutti i dispositivi di controllo e poi scollegare il cavo dalla parete.
- Non utilizzare l'unità senza avere inserito il recipiente per il pane per evitare danni all'apparecchio.
- L'uso di accessori non consigliati dal fabbricante potrebbe causare incendi, scosse elettriche o danni.
- Adatto solo per uso interno. Adatto solo per uso domestico.
- Non utilizzare questa impastatrice per scopi diversi da quelli indicati e rispettare le presenti istruzioni.

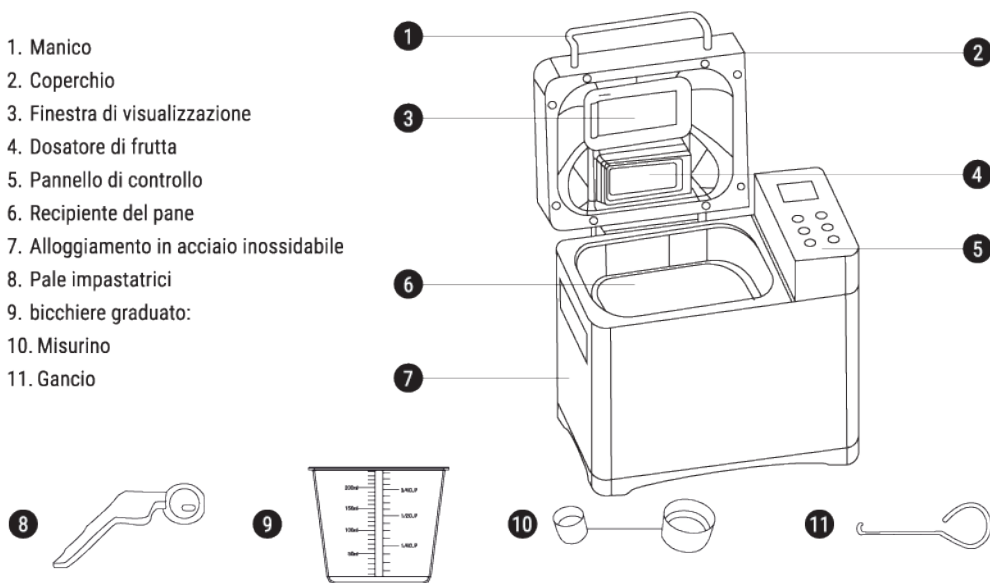
- Un cavo di alimentazione più corto del normale previene il rischio di attorcigliamento o di inciampare.
- Tuttavia, esistono prolunghes che possono essere utilizzate con attenzione.
- Se si utilizza un cavo più lungo:
 - La classificazione elettrica del cavo o della prolunga deve essere uguale almeno a quella dell'apparecchio.
 - Il cavo deve essere posizionato in modo che non penda dal bordo del piano di lavoro o dal tavolo così che i bambini possano tirarlo o che qualcuno possa inciamparvi accidentalmente. Se l'elettrodomestico dispone di una connessione con messa a terra, la prolunga deve essere del tipo messa a terra a tre cavi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Display LCD controllato da microcomputer.
- Può preparare pane, torte, impasti, marmellate e cuocere al forno in modo automatico.
- Selezione di diverse ricette tra cui pane dolce, pane francese e molto altro.
- Dosatore automatico di frutta.

PARTI DEL PRODOTTO

1. Manico
2. Coperchio
3. Finestra di visualizzazione
4. Dosatore di frutta
5. Pannello di controllo
6. Recipiente del pane
7. Alloggiamento in acciaio inossidabile
8. Pale impastatrici
9. bicchiere graduato:
10. Misurino
11. Gancio



Descrizione degli utensili per misurazione

- bicchiere graduato (9):
 - Bicchiere per liquidi e solidi.
 - Quando si misurano i liquidi con il bicchiere graduato, collocarlo su un tavolo o una superficie piana al livello degli occhi.
 - Misurazione degli ingredienti solidi in polvere: aggiungere la quantità di polvere nel bicchiere graduato trasparente, agitare leggermente per livellare la superficie e poi controllare la misura. Non agitare, né troppo forte, né per troppo tempo perché la polvere potrebbe fuoriuscire o compattarsi troppo e segnare un livello più basso di quello necessario.
 - Un bicchiere di farina normale pesa 160 g.
- Misurino (10):
 - Misurino doppio (piccolo e grande).
- Gancio (11):
 - Si utilizza per estrarre le pale impastatrici dalla macchina del pane.

PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante Menu

- Selezionando uno dei programmi, da 1 a 17, indicati nel pannello di controllo, il display mostrerà le impostazioni corrispondenti:

1. Pane a fette	5. Pane integrale	9. Pane al latte	13. Marmellata
2. Pane dolce	6. Pane veloce	10. Torta	14. Cottura al forno
3. Lievito madre	7. Senza zucchero	11. Impasto	15. Yogurt
4. Pane bianco	8. Pane multicereali	12. Impasto lievitato	16. Senza glutine
			17. Lievito

Formato

- Nelle impostazioni selezionare uno dei seguenti pesi per il pane: 500 g/750 g/1000 g. Il formato del pane può essere impostato solo per i programmi da 1 a 9.

Pulsante Colore

- Scegliere il livello di doratura del pane premendo chiaro/medio/scuro per il pane di farina integrale, pane bianco, ecc. Il simbolo corrispondente verrà visualizzato sul display.

Start / Stop / Pausa

- Premere questo pulsante per accendere o spegnere la macchina del pane.
- Esiste una funzione di arresto d'emergenza per evitare cadute accidentali, scosse o altri incidenti. Premere il pulsante Start / Stop / Pausa per 1 secondo fino a quando non sarà emesso un segnale acustico e l'unità smetterà di funzionare immediatamente.

Nota: premendo il pulsante per un secondo la macchina del pane entra in pausa e il programma s'interrompe. Durante la modalità pausa, per esempio, è possibile aggiungere più ingredienti. Premendo ancora il pulsante, si sospende la pausa e i programmi impostati riprenderanno a funzionare. La macchina del pane si spegnerà completamente tenendo il pulsante premuto per 3 secondi o più.

+

- Nella schermata delle impostazioni, premendo il pulsante + si imposterà un avvio ritardato di 1, 5 o 10 minuti. Se si preme questo pulsante senza rilasciare, il programma imposterà il tempo massimo di avvio ritardato. Premendo di nuovo, si ristabilirà il tempo minimo di avvio ritardato.

-

- Nella schermata delle impostazioni, premendo il pulsante - si ridurrà il tempo di avvio ritardato di 1, 5 o 10 minuti. Se si preme questo pulsante senza rilasciare, il programma imposterà l'avvio ritardato al minimo. Premendo di nuovo, si ristabilirà il tempo massimo di avvio ritardato originale.

Stato operativo

- Gli stati operativi sono i seguenti: Avvio ritardato (se necessario); Impasto 1; Riposo; Impasto 2; Lievitazione 1, 2 o 3; Al forno; Mantenimento del calore e completato.

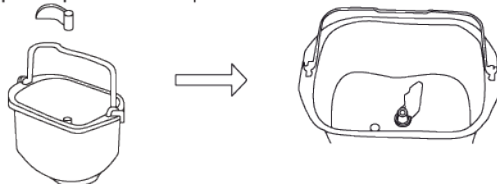
Nota: questa macchina del pane (dal programma 1 al 9 e 11,12 e 16) dispone della funzione per l'avvio ritardato. Una volta impostato l'orario per l'avvio ritardato, premere Start/Stop/Pausa, il segnale luminoso ":" lampeggerà per indicare che la funzione è stata attivata e comparirà il conto alla rovescia. Se non si vuole impostare un orario per l'avvio ritardato, cliccare su Start/Stop/Pausa, il segnale luminoso ":" lampeggerà e la macchina del pane inizierà a funzionare.

- I programmi 14, 15 e 17 non dispongono della funzione per l'avvio ritardato, però è possibile regolare l'orario. Scegliere l'ora e cliccare Start/Stop/Pausa e il display dell'orologio smetterà di lampeggiare. Ciò significa che l'orario è stato impostato correttamente. Cliccare su Start/Stop/Pausa, il segnale luminoso ":" lampeggerà e la macchina del pane inizierà a funzionare.
- Per fermare la macchina del pane a metà del procedimento premere il pulsante Start/Stop/Pausa e verrà emesso un segnale acustico. Il display dell'orologio lampeggerà e la macchina del pane si fermerà. Se si vuole annullare la pausa premere di nuovo Start/Stop/Pausa. Se si vuole spegnere l'apparecchio, premere il pulsante Start/Stop/Pausa, si sentirà un segnale acustico, il display indicherà lo stato predefinito e la macchina del pane si fermerà.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Fare attenzione prima di utilizzare la macchina del pane: Controllare il cavo di alimentazione, la spina e la scatola dei fusibili. La tensione elettrica permessa deve essere superiore a 6A. La macchina del pane deve essere collocata su una superficie piana.

1. Rimuovere il recipiente per il pane dall'interno del contenitore e inserire le pale impastatrici. Poi, posizionare il foro delle pale impastatrici nella posizione corretta nell'asse di rotazione.



2. Aggiungere la quantità corretta di acqua, uova e farina nel recipiente e alla fine aggiungere il lievito. Assicurarsi di aggiungere il lievito in polvere sopra la farina per non mischiare il lievito con l'acqua, lo zucchero o il sale perché, altrimenti, il lievito potrebbe attivarsi poco o per niente.

3. Collocare il recipiente con la miscela degli ingredienti all'interno della macchina del pane e chiudere il coperchio.

a) Se chiudendo il coperchio il recipiente resta bloccato, provare ad alzarlo e girare l'asse in un'altra direzione.

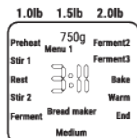
b) Una volta posizionato nuovamente il recipiente, muoverlo leggermente in senso orario in modo che rimanga stabile.

4. Collegare la macchina del pane: Sarà emesso un segnale acustico e all'accensione dell'apparecchio il display indicherà il seguente valore prestabilito: 750 g / colore medio / pane a fette.

5. Scegliere il tipo di pane desiderato.

Premere il pulsante menu: Saranno visualizzati i numeri da 1 a 17. Le ricette per il pane sono quelle dei programmi da 1 a 9 e 16.

6. Selezionare il colore della doratura e il formato.



Premere il pulsante per il formato
Premere il pulsante per il colore

7. Impostare il timer per l'avvio ritardato. Seguire le istruzioni indicate per la funzione di avvio ritardato.

Se si vuole preparare il pane immediatamente, saltare questo passaggio.



Premere+
Premere-

8. Accendere la macchina per iniziare a preparare il pane: Premere Start / Stop / Pausa e inizierà il conto alla rovescia.

- Dopo l'accensione, la macchina del pane inizierà a mescolare la farina. Per evitare la fuoriuscita della farina, il programma dispone di intervalli di miscelazione autoregolabili per i primi 7 minuti. Dopo 7 minuti, si configura automaticamente e continua a miscelare.

- Una volta impostata la funzione per l'avvio ritardato il segnale ":" sul display inizierà a lampeggiare e la macchina del pane si accenderà. Quando inizia il conto alla rovescia, inizierà anche la miscelazione della farina.

9. Conclusione del procedimento per preparare il pane: Quando il conto alla rovescia arriva a 0:00 sarà emesso un segnale acustico per segnalare che il pane è pronto.

- Mantenimento in caldo: Premere Start / Stop / Pausa per 1 secondo:

- Senza calore: Scollegare la macchina del pane.

10. Estrarre il pane dalla macchina del pane. Indossare sempre i guanti e agitare leggermente il pane prima di rimuoverlo perché sarà molto caldo.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Alla prima accensione, la macchina del pane potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico. È normale e scomparirà presto. Assicurarsi che l'apparecchio disponga di ventilazione adeguata.
- Controllare che tutti componenti e gli accessori siano in buono stato.
- Pulire i componenti secondo le istruzioni riportate nella sezione Pulizia e manutenzione.
- Accendere la macchina del pane vuota in modalità cottura al forno per 10 minuti. Successivamente, lasciare raffreddare e pulire tutte le parti rimovibili un'altra volta.
- Asciugare accuratamente le parti e rimontarle. Ora la macchina del pane è pronta per essere utilizzata.

PREPARAZIONE DEL PANE

Pane a fette 750 g e colore medio

- Pulire il recipiente del pane, le pale impastatrici, il bicchiere graduato e il misurino.
- Allineare il foro delle pale impastatrici nella posizione corrispondente dell'asse di rotazione del recipiente del pane e fissarlo nella posizione corretta.
- Aggiungere gli ingredienti in ordine come indicato nel ricettario. Assicurarsi di aggiungere il lievito in polvere sopra la farina evitando il contatto con l'acqua.
- Collocare con cura il recipiente per il pane all'interno del contenitore e fissarlo nella posizione adeguata, poi chiudere il coperchio.
- Collegare la macchina del pane: Il display mostrerà immediatamente un menu predeterminato: 750 g / colore medio / pane a fette.
- Premere Start / Stop / Pausa fino a che sarà emesso un segnale acustico. La spia lampeggerà e la macchina del pane inizierà a impastare.
- Il pane sarà pronto al termine del conto alla rovescia. Quando il programma è terminato, la macchina del pane passa automaticamente alla modalità "mantenimento del calore".
- Premere Start / Stop / Pausa per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico e la modalità mantenimento del calore terminerà.
- Una volta conclusa la preparazione del pane, indossare i guanti per rimuoverlo dal recipiente.
- Rovesciare il recipiente per estrarre il pane.

Consigli:

- Potrebbe succedere che le pale impastatrici si attacchino al pane durante la rimozione. In questo caso, utilizzare il gancio di estrazione nel modo seguente:
 1. Inserire il gancio di estrazione nell'asse delle pale impastatrici.
 2. Tirare delicatamente per rimuovere le pale impastatrici.
- **Attenzione:** la modalità spiegata in precedenza è quella più facile, non è necessario usare le opzioni menu, formato e livello della doratura.

Istruzioni d'uso per il programma torta

- Le istruzioni per preparare una torta sono simili a quelle per preparare il pane. Poiché gli ingredienti per preparare le torte sono indicati nel ricettario, è possibile selezionare il programma torte e iniziare.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 10.
- La durata programmata è di 1 ora e 33 minuti.

Istruzioni d'uso per il programma Impasto

- Le istruzioni per preparare un impasto sono simili a quelle per preparare il pane. Poiché gli ingredienti per preparare l'impasto sono indicati nel ricettario (non servono sale, zucchero o latte in polvere), è possibile selezionare il programma impasto e iniziare.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 11.
- La durata programmata è di 23 minuti.
- Per questo programma non è possibile impostare livello della doratura e il formato. Quando l'impasto è pronto sarà emesso un segnale acustico.

Istruzioni d'uso per il programma pasta lievitata

- È possibile preparare la pasta lievitata. Poiché gli ingredienti per preparare l'impasto sono indicati nel ricettario (non servono sale, zucchero o latte in polvere), è possibile selezionare il programma impasto lievitato e iniziare.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 12.
- La durata programmata è di 1 ora e 24 minuti.
- Per questo programma non è possibile impostare livello della doratura e il formato. Quando l'impasto è pronto sarà emesso un segnale acustico.

Istruzioni d'uso per il programma marmellata

- Con questa macchina del pane è possibile preparare deliziose marmellate di frutta.
- Per preparare le marmellate occorre utilizzare la quantità di frutta consigliata nel ricettario.
- Prima di tutto, pulire la frutta, sbucciarla e togliere i semi. Tagliare la frutta in pezzi da 3 cm di spessore e con un frullatore, per esempio, spremere o ridurla in purea. Per finire, scegliere la frutta da mescolare come suggerito nel ricettario. Quando è tutto pronto, premere il programma marmellata per iniziare.
- Premere il pulsante menu e selezionare il programma 13.
- La durata programmata è di 1 ora e 5 minuti.
- Per questo programma non è possibile impostare livello della doratura e il formato. Quando la preparazione della marmellata è ultimata, sarà emesso un segnale acustico.
- Estrarre il recipiente e lasciarlo raffreddare, quindi versare la marmellata in un altro contenitore per la sua conservazione.
- **Attenzione:** tenere i bambini lontani dalla marmellata appena preparata per evitare scottature.

Istruzioni d'uso per il programma cottura al forno

- Questa è una funzione molto utile. Una volta compreso il funzionamento della macchina per il pane, è possibile utilizzare il programma impasto lievitato per controllare i tempi di impasto e lievitazione necessari o, anche, per preparare o inventare nuovi tipi di pane.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 14.
- La durata programmata è di 10 minuti. Può essere regolata da 10 minuti a 1 ora e 10 minuti.

Istruzioni d'uso per il programma yogurt

- Questa è una funzione molto utile. Utilizzare questo programma per preparare yogurt fatto in casa.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 15.
- La durata programmata è di 8 ore. Può essere regolata dalle 5 alle 13 ore.

Istruzioni d'uso per il programma lievitazione

- Questo modello esclusivo dispone della funzione per la lievitazione, pensata espressamente per i primi impasti dell'utente.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 17.
- La durata programmata è di 30 minuti. Può essere regolata da 10 minuti a 4 ore.

Istruzioni d'uso per il programma Dosatore automatico di frutta

- Per usare il dosatore di frutta seguire le istruzioni indicate sotto:
 1. Aprire il coperchio, estrarre il contenitore della frutta, premere sul manico del contenitore e sollevarlo.
 2. Aprire il recipiente.
 3. Aggiungere la frutta (la stessa quantità necessaria per preparare il pane) e poi chiudere il coperchio.
 4. Posizionare le due pale impastatrici sul fondo del contenitore del recipiente e spingere il manico del recipiente della frutta fino a quando si attacca al coperchio.

DESCRIZIONE DI FUNZIONI SPECIFICHE

Funzione di avvio ritardato

- L'obiettivo di questa funzione è avere pane fresco il mattino successivo.
- Per esempio sono le 20:30 e si vuole pane appena sformato per il mattino successivo alle 7:00:
 1. Calcolare l'intervallo di tempo: Tra le 20:30 e le 7:00 del mattino successivo ci sono 10 ore.
 2. Stabilire l'intervallo di tempo: Premere i pulsanti + e - per impostare il timer. Una volta impostato il timer, premere il pulsante Start.
- **Nota:** la durata indicata sul display è di 10 ore e 30 minuti e include già il tempo necessario per preparare il pane.
- **Suggerimenti:** quando si utilizza la funzione di avvio ritardato, non aggiungere uova, perché si deteriorerebbero restando troppo tempo crude e ciò pregiudicherebbe il sapore del pane.
- Aggiungere il lievito sopra la farina per mantenere attiva la lievitazione.

Segnale acustico

- Quando la macchina del pane è collegata alla presa di corrente viene emesso un segnale acustico.
- Quando si premono le opzioni formato, menu o timer.
- Quando si preme il pulsante Start/Stop sarà emesso un segnale acustico.
- Durante l'impasto sarà emesso un segnale acustico per avvisare della possibilità di aggiungere altri ingredienti.
- Al termine del procedimento sarà emesso un segnale acustico.
- Quando si spegne la funzione mantenimento del calore sarà emesso un segnale acustico.

Funzione di memoria per le brevi interruzioni di corrente

- Questo apparecchio dispone di funzione di memoria di 15 minuti in caso si verifichi un'interruzione di corrente.
- Se dovesse verificarsi un'interruzione di corrente non superiore a 15 minuti, una volta ripristinata l'alimentazione, la macchina del pane si riavvia automaticamente. Una volta ripristinata la corrente, la durata del funzionamento potrebbe cambiare e non corrispondere a quella impostata inizialmente.
- Durata di funzionamento reale = durata di interruzione della corrente + durata impostata inizialmente
- Se l'interruzione di corrente dura più di 15 minuti, la macchina del pane non può continuare a funzionare. È necessario configurare il timer.

Mantenimento del calore

- Per semplificare l'uso della macchina del pane, questa dispone di una funzione di mantenimento del calore. Al termine della cottura del pane o di altre preparazioni, se non vengono estratti subito, la funzione mantenimento del calore li mantiene freschi e a una certa temperatura.
- Una volta terminata la preparazione del pane, il programma attiva automaticamente la funzione mantenimento del calore e lo indica con il segnale ":" intermittente. La durata massima del tempo di mantenimento del calore è di 1 ora. Un segnale acustico segnerà lo spegnimento della funzione di mantenimento del calore.
- Oppure premere direttamente Start / Stop / Pausa per 2 secondi fino all'emissione del segnale acustico per fermare la funzione per il mantenimento del calore.

Dosatore automatico di frutta

- Questa funzione è utile quando la macchina per il pane è operativa, il programma ha impostato la frutta necessaria ed è possibile aggiungerla nel recipiente del pane al momento opportuno.

PRECAUZIONI PER LE RICETTE DI PREPARAZIONE DEL PANE

Farina

- Non tutte le farine sono adatte per tutte le ricette, rispettare la lista degli ingredienti. Se non si sa dove acquistare la farina per preparare il pane o il posto che la vende non è accessibile è possibile sostituirla con farina con glutine o farina per la pasta.

Lievito in polvere

- Non sostituire il lievito con il bicarbonato.
- Il lievito scaduto o senza potere di attivazione pregiudicherà la consistenza morbida e l'aspetto del pane.
- Si consiglia di verificare il potere di attivazione del lievito prima di preparare il pane: in mezzo bicchiere di acqua calda (tra 40-50°C), aggiungere un cucchiaino di zucchero e mescolare. Aggiungere altri due cucchiaini di lievito sulla superficie dell'acqua e conservarlo in un posto caldo. Dopo 10 minuti, la miscela contenuta nel bicchiere dovrebbe aumentare fino al bordo del bicchiere. Se non succede, comprare più lievito in polvere.

Proporzione nella miscela acqua e farina

- I diversi tipi di farina assorbono l'acqua in maniera differente. Regolare la quantità di acqua in base al tipo di farina utilizzata.
- Quando si aggiunge troppa acqua l'impasto si ammorbidisce troppo e non può prendere forma, inoltre sarà molto appiccicoso. Se succede, il pane risulterà troppo duro con una superficie piatta e ruvida e con una consistenza porosa e senza elasticità. Un buon pane deve avere una forma arrotondata.
- Se 5 minuti dopo avere aggiunto l'acqua, l'impasto è ancora umido e appiccicoso, aggiungere uno o due grandi cucchiari di farina e impastare fino a quando si ritiene che il contenuto dell'acqua nell'impasto sia appropriato.
- Se l'acqua aggiunta non è sufficiente, dopo 5 minuti di miscelazione si vedrà la farina raggrumata sul fondo del recipiente e l'impasto non assumere una forma arrotondata. L'impasto avrà una superficie piatta, ruvida e senza elasticità. Se succede, il pane risultante sarà molto duro e con una consistenza porosa e densa.
- Se 5 minuti dopo avere aggiunto l'acqua, l'impasto è ancora secco, aggiungere uno o due grandi cucchiari grandi di farina e impastare fino a quando si ritiene che il contenuto dell'acqua nell'impasto sia appropriato.

RICETTE CONSIGLIATE

- Lo zucchero e le uova rendono la doratura del pane più intensa. Aggiungerli nella quantità consigliata nel ricettario. Se si aggiungono liberamente, la doratura potrebbe diventare troppo forte o il pane potrebbe bruciarsi. Inoltre, se si desidera aggiungere un uovo, poiché l'uovo diluisce ulteriormente la miscela, se necessario, assicurarsi di metter solo un uovo sbattuto nel bicchiere graduato e aggiungere acqua fino al livello indicato nella ricetta.

Pane a fette

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo
Zucchero	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	5 misurini grandi
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo

Pane dolce

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	4 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo
Zucchero	4 misurini grandi	6 misurini grandi	8 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	5 misurini grandi
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Lievito madre

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Olio vegetale	1 misurino grande	1 misurino grande	2 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Latte in polvere	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Farina per panificazione	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1/3 misurino piccolo	1/3 misurino piccolo	1/3 misurino piccolo

Pane bianco

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	155 ml	230 ml	300 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande	1 misurino grande	1 ½ misurino grande
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Farina	2 ½ bicchieri / 352 g	3 ½ bicchieri / 453 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 ½ misurino piccolo

Pane integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	155 ml	230 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo
Zucchero	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	2 ½ misurini grandi	3 ½ misurini grandi
Farina	4/5 bicchieri / 100 g	1 1/5 bicchieri / 150 g	3 ½ bicchieri / 400 g
Lievito	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ½ misurino piccolo

Pane veloce

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	180 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Lievito	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi

Senza zucchero

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Uova	1	1	1
Xilitolo	3 misurini grandi	4 misurini grandi	6 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Pane ai cereali

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	120 ml	170 ml	210 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	¾ misurini piccoli	1 misurino piccolo
Farina	3 ½ bicchiere / 50 g	3 ½ bicchiere / 75 g	4/5 bicchieri / 100 g
Avena	4/5 bicchieri / 100 g	1 1/5 bicchieri / 150 g	3 ½ bicchieri / 400 g
Latte in polvere	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ½ misurino piccolo
Uova	1	1	1
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi

Pane al latte

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Latte	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Avena	50 g	75 g	100 g
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	5 misurini grandi
Uova	1	1	1
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Senza glutine

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	140 ml	180 ml	260 ml
Zucchero	2 ½ misurini grandi	3 misurini grandi	3 ½ misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli
Olio vegetale	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Farina senza glutine	1 bicchiere / 160 g	1 ½ bicchiere / 210 g	2 bicchieri / 320 g
Farina di mais	1 bicchiere / 140 g	1 ¼ bicchiere / 210 g	2 bicchieri / 280 g
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Torta

Ingredienti	Quantità
Uova	4
Burro	100 g
Zucchero	150 g
Farina per pasticceria (farina debole)	3 bicchieri / 384 g
Sale	1 misurino piccolo
Bicarbonato	3,5 g

Impasto lievitato

Ingredienti	Quantità
Acqua	280 ml
Olio vegetale	2 misurini grandi
Sale	1 1/3 misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande
Farina	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 ¼ misurino piccolo

Impasto

Ingredienti	Quantità
Acqua	280 ml
Olio vegetale	2 misurini grandi
Uova	2
Sale	1 1/3 misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande
Farina	4 bicchieri / 512 g

Marmellata

Ingredienti	Quantità
Frutta	6 bicchieri
Zucchero	1 ½ tazza / 300 g
Gelatina o caglio in polvere	3 misurini grandi

Yogurt

Ingredienti	Quantità
Latte	1 ½ bicchiere / 350 g
Yogurt	50 ml
Zucchero	3 misurini grandi

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mantenere la superficie pulita

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
- Applicare una piccola quantità di detergente neutro su un panno pulito e morbido e pulire l'unità. Poi asciugarla con un altro panno asciutto. Non usare detersivi spray, oleosi, abrasivi o corrosivi per pulire l'apparecchio.

Mantenere gli accessori puliti

- Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori che sono stati utilizzati per evitare l'accumulo di sporco.
- Se le pale impastatrici sono bloccate nello stampo e non si possono estrarre facilmente, è possibile versare una quantità adeguata di acqua e lasciare le pale impastatrici in ammollo.
- Se si ha intenzione di non usare l'apparecchio per molto tempo, è necessario lavare e far asciugare gli accessori e riporli nel contenitore.

Ambiente di utilizzo

- La temperatura ambiente adeguata per l'utilizzo è compresa tra 10°C~40°C.
- L'umidità relativa dell'aria deve essere inferiore al 95 % e la temperatura intorno ai 25°C.
- La temperatura ambiente adeguata per la sua conservazione è compresa tra -40°C~60°C.
- Evitare i gas infiammabili, corrosivi o polvere nell'aria.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE PROBLEMA	SOLUZIONE
La macchina del pane non mescola bene la farina o non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che sia collegata a una presa. • Controllare se la preparazione è stata ritardata. • Componenti danneggiati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere Start / Stop e la macchina del pane inizierà a funzionare. • Il segnale ":" lampeggia e inizierà il conto alla rovescia. • Inviare al reparto manutenzione.
Rumore strano.	<ul style="list-style-type: none"> • Residui di ingredienti attaccati o briciole nel contenitore. • Il recipiente è posizionato scorrettamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere qualsiasi oggetto dentro l'unità prima di riavviarla. • Rimettere a posto il recipiente per il pane.
Sapore o odore strano	<ul style="list-style-type: none"> • Cavo di alimentazione danneggiato. • Residui di ingredienti nella serpentina riscaldante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere il cavo lontano da oggetti caldi. • Togliere il materiale dalla serpentina riscaldante.
Il display indica "LLL"	La temperatura all'interno dell'unità è inferiore a -10°C.	Utilizzare l'unità a una temperatura ambiente compresa tra i 10°C e i 40°C.
Il display indica "HHH"	La temperatura all'interno dell'unità è superiore a 50°C.	Utilizzare un ventilatore elettrico per raffreddarla o lasciare che si raffreddi in modo naturale fino a quando raggiunge la temperatura ambiente.
Il display indica "EE0" o "EE1"	Difetto nel sensore.	Inviare al reparto manutenzione.
Il pane è parzialmente crudo.	Il pane è crudo.	Meno acqua o temperatura dell'acqua troppo alta.

SPECIFICHE TECNICHE

IT	Caratteristiche
Potenza	710W, 220-240 V
Capacità massima	1000 g
Dimensioni	345 x 248 x 310 mm
Peso	6.7 kg