

Avvertenze generali di sicurezza	Pagina 3
Istruzioni di sicurezza Appliances specific	Pagina 4
Schema componenti dell'apparecchiatura	Pagina 6
Uso della macchina per il pane per la prima volta	Pagina 7
Pannello di controllo / Menu	Pagina 8
Funzioni dell'apparecchio	Pagina 8
Istruzioni per l'uso	Pagina 10
Utilizzo dell'apparecchio per fare il pane	Pagina 11
Suggerimenti e consigli	Pagina 12
Manutenzione e pulizia	Pagina 13
Risoluzione dei problemi	Pagina 14
ricette	Pagina 17
Garanzia	Pagina 26
Disposizione dell'apparecchio	Pagina 27
Dettagli del contatto	Pagina 27

Avvertenze generali di sicurezza

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico, devono essere sempre seguite alcune precauzioni di base tra cui:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o se istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro affinché comprendano i rischi nel suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere realizzati dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e sempre sotto la supervisione di un adulto. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Assicurarsi sempre che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di alimentazione della vostra abitazione.
- Controllare sempre che il cavo di alimentazione e la spina siano privi di danni. Qualora il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati, devono essere sostituiti da un tecnico o in un centro riparazioni, se siete in dubbio, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti.
- L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico. L'uso industriale o commerciale invaliderà la garanzia.
- Il fornitore non può essere ritenuto responsabile per lesioni o danni se l'apparecchio è stato utilizzato per scopi diversi dall'uso previsto.
- L'uso e il funzionamento errato può causare danni all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio a seguito di cadute o se appare danneggiato in qualsiasi modo. Se l'unità è stata danneggiata, portare l'apparecchio per farlo esaminare e/o riparare presso un tecnico autorizzato.
- Non immergere o smontare il gruppo motore, evitare il contatto tra la spina o il cavo di alimentazione con acqua o altri liquidi per qualsiasi motivo.
- Se il cavo di alimentazione apparisse danneggiato, deve essere sostituito dal

produttore o da persone qualificate per evitare pericoli.

- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo. Assicurarsi che il cavo non sia in una posizione dove potrebbe essere tirato o laddove si potrebbe inciampare accidentalmente.
- Non lasciare il cavo a contatto con superfici calde e non collocare il cavo vicino a bruciatori a gas, piastre elettriche o forni caldi.
- L'uso di una prolunga con questo apparecchio non è raccomandato. Tuttavia se è necessario utilizzare una prolunga, assicurarsi che la sezione della prolunga sia uguale o maggiore della sezione del cavo di alimentazione dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento del cavo dell'apparecchio della prolunga. Non utilizzare altri apparecchi sulla stessa prolunga. Non lasciare mai la prolunga in una posizione dove può essere tirata da bambini o animali o essere calpestato.
- Si consiglia di mettere in funzione l'apparecchio sempre su una superficie liscia e stabile. Non posizionare l'unità su una superficie calda.
- Rimuovere sempre la spina dell'apparecchio in modo sicuro. Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa elettrica.
- Non maneggiare o operare sull'apparecchio con mani bagnate.

Istruzioni specifiche di sicurezza per l'apparecchio

- Non posizionare l'apparecchio vicino a fornelli a gas o piastre elettriche o vicino ad un forno caldo.
- Non toccare le parti in movimento o rotazione della macchina mentre è in funzione.
- Non accendere l'apparecchio se la teglia non è posizionata correttamente, o se la teglia non è riempita con gli ingredienti (tranne che per agevolare la combustione di iniziale delle sostanze lasciate durante il processo di fabbricazione).
- Non battere sulla parte superiore o sul bordo della teglia per rimuovere il pane in quanto ciò potrebbe danneggiare la teglia.
- lamine metalliche o di altri materiali non devono essere inseriti nella macchina per il pane in quanto potrebbe causare un incendio o mandare in corto circuito l'apparecchio.
- Non coprire mai la macchina per il pane con un asciugamano o qualsiasi altro materiale. Il calore e il vapore devono essere in grado di uscire liberamente. Un incendio potrebbe essere causato qualora l'apparecchio venisse coperto o entrasse in contatto con materiali infiammabili.

- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- L'apparecchio è stato dotato di spina con messa a terra. Assicurarsi che anche la presa di corrente domestica abbia un collegamento a terra.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite sistema di telecomando un separato o timer esterno.
- Non utilizzare l'unità senza la teglia inserita nella camera.
- Non utilizzare accessori non consigliati dal produttore.
- Non utilizzare l'apparecchio se è stato danneggiato o è caduto in alcun modo.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente prima di toccarla.
- Non spostare la macchina per il pane mentre è in uso.

PAGE 6

Primo utilizzo della macchina per il pane

Durante il primo utilizzo della macchina per il pane, l'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo, questo fatto è dovuto alla combustione di alcune sostanze residue derivanti dal processo di fabbricazione ed è assolutamente normale. Tuttavia, senza le opportune precauzioni, si potrebbe compromettere il sapore del pane, quindi è necessario eseguire la seguente procedura prima di utilizzare la macchina per la prima volta:

1. Lavare la teglia e la lama con acqua calda e sapone e asciugarle accuratamente.
2. Posizionare la macchina per il pane su una superficie piana e resistente al calore.
3. Inserire la teglia nella macchina del pane e ruotare in senso orario finché non si è completamente serrato in posizione.
4. Fissare la lama impastatrice sull'albero motore.
5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio e accenderlo dall'interruttore di rete.
7. La macchina per il pane emetterà un segnale acustico per segnalare che l'apparecchio è acceso e il display LCD visualizzerà automaticamente "750g, Function 1, MEDIUM, 3:11"
8. Premere il tasto MENU ripetutamente e selezionare il programma "Bake". Se si salta il programma, continuare a premere il pulsante MENU fino a raggiungere di nuovo il programma di cottura rapida.
9. Selezionare il programma e premere il pulsante START / STOP e lasciare la macchina per il pane a in funzione per dieci minuti.
10. Premere il pulsante START/ STOP dopo dieci minuti per interrompere il programma.
11. Aprire la macchina per il pane per far sì che si raffreddi completamente.

12. Per estrarre la teglia ruotarla in senso anti-orario.
13. Lavare e asciugare la teglia e riposizionarla al suo posto

Menu

Quando l'apparecchio viene avviato per la prima volta, sul display LCD apparirà:

3.11/ Medium/ Function 1/ 750g

Selezionare una di queste funzioni dalla 1 alla 17 premendo il pulsante **MENU** , ad ogni

1- Pane Soffice	2. Pane dolce	3. Lievito Naturale	4. Pane francese
5. Farina integrale	6. Pane veloce	7. Senza zucchero	8. Mult -grain
9. Pane al latte	10. Torta	11. Impasti non lievitati	12. Impasti lievitati
13. Pane senza glutine	14. Cottura	15. Programma Yogurt	

pressione del pulsante, il menù scorrerà di una funzione .

Funzioni dell'apparecchio

Pane

Selezionare il formato del pane: 500g, 750g, 1000g. Dopo aver selezionato la dimensione desiderata, il display LCD visualizza la dimensione corrispondente. Si prega di notare che il tempo totale di funzionamento può variare con le diverse dimensioni della pagnotta. Questo pulsante non è utilizzabile in alcuni programmi.

Nota: La dimensione della pagnotta è selezionabile per i programmi da 1 a 9 e per il 16

Colore

Selezionare **chiaro (Light)**, **medio (Medium)** o **scuro (Dark)** per indicare il colore della crosta. Questo pulsante non è utilizzabile in alcuni programmi.

- Per iniziare un programma, premere il pulsante START/STOP una sola volta. Un bip corto e i due punti lampeggianti sullo schermo, indicheranno che il programma si è avviato.
- Tutti gli altri pulsanti saranno disattivati durante il funzionamento di un programma ad eccezione del pulsante START/STOP e del pulsante +/- che se premuti insieme, possono illuminare la teglia.

Per annullare il programma durante l'esecuzione, premere e tenere premuto il pulsante START/STOP per circa 3 secondi, un bip segnalerà l'annullamento.

Pausa

Dopo che un programma è stato avviato, si può premere il pulsante **PAUSE** per mettere il processo in pausa in ogni momento. Il processo sarà fermato ma il settaggio rimarrà memorizzato ed il tempo rimanente lampeggerà sullo schermo. Premere il pulsante **PAUSE** di nuovo per far continuare il programma. Se il programma sarà lasciato in pausa per più di 10 minuti e non sarà premuto nessun altro pulsante in questo lasso di tempo, il programma riprenderà automaticamente.

Impostazione del ritardo

Dopo aver selezionato una funzione del menù (1-17) il tempo entro il quale sarà completato il programma potrà essere incrementato premendo il pulsante +. Per ritardare il tempo finale seguire le seguenti istruzioni:

1. Selezionare il programma desiderato dal menu 1-17 e successivamente premere il pulsante "+" per aumentare il tempo di funzionamento.

2. Il tempo sarà ora incrementato di 10 minuti, per diminuire il tempo, premere il pulsante “-”.

3. Successivamente selezionare la dimensione ed il colore della pagnotta.

Esempio:

Se il programma scelto ha una durata di 2.59 ore, ma si desidera che il pane sia pronto 5 ore più tardi bisogna aumentare il ritardo fino a visualizzare sul display 5.00 ore. La cottura verrà adattata in modo che il pane sarà pronto dopo 5 ore dall'avvio del programma.

Il massimo ritardo impostabile per questa macchina del pane è di 15 ore.

Nota: In caso di impostazione del ritardo, non usare nessun ingrediente che possa andare a male come ad esempio uova, latte fresco, frutta, cipolle ecc.

Non usare la funzione ritardo quando si deve dare pane con farina integrale.

Funzione memoria

Se l'alimentazione elettrica viene interrotta durante il funzionamento o prima di selezionare la il programma desiderato, la macchina pane ha una memoria integrata che registrerà tutte le informazioni che è sono state impostate prima del distacco dell'alimentazione.

Nota: Il tempo registrato sull' LCD potrebbe non corrispondere al tempo settato in precedenza, questo è dovuto al fatto che l'apparecchio prende in considerazione il tempo durante il quale l'apparecchio è stato scollegato e l'orario di lavoro impostato dall'utente.

Funzione mantenimento in caldo

Per rendere la macchina per il pane più comoda da usare e migliorare la conservazione del prodotto in caldo, l'apparecchio ha una funzione automatica di mantenimento del calore. Questa funzione si attiva subito dopo il termine del programma selezionato e durerà fino a un'ora. La fine del mantenimento in caldo verrà segnalata tramite un segnale acustico. Per spegnerla anticipatamente, premere il pulsante START / STOP per un secondo.

Istruzioni per l'uso

Misurare sempre gli ingredienti quando si fa il pane. Si raccomanda di usare il misurino dosatore incluso nella confezione per ottenere delle quantità precise. L'utilizzo di quantità errate può causare una bassa qualità del prodotto finale.

Come dosare gli ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o latte in polvere devono essere misurati con precisione con misurini. Questo può essere fatto mettendo un misurino su una superficie piana e verificandone la quantità.

Quando si misura olio da cucina o altri ingredienti, è consigliato di pulire sempre accuratamente il misurino prima di aggiungere gli altri ingredienti.

Sequenza di aggiunta degli ingredienti

La sequenza di aggiunta degli ingredienti deve seguire esattamente l'ordine riportato dalle ricette. In generale, la sequenza è: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere, ecc. Quando si aggiungono gli ingredienti, la farina non dovrebbe essere bagnata completamente dai liquidi. Il lievito può essere messo solo sulla farina asciutta non deve essere in contatto con il sale. Quando si utilizza la funzione di ritardo per un lungo periodo di tempo, non si deve mai aggiungere ingredienti deperibili come uova ecc.

Se si desidera aggiungere ingredienti extra nelle ricette di base, uno dei punti seguenti:

1. È possibile aggiungere ingredienti extra nella teglia dopo aver già preparato gli altri ingredienti di base prima di dare inizio al programma. In questo caso, questi ingredienti extra potrebbero non essere incorporati interamente nell'impasto, ma comunque si aggiungerà un ulteriore sapore al pane.
2. Gli ingredienti extra possono essere messi nella teglia rispettando la sequenza di aggiunta degli ingredienti per far sì che vengano incorporati correttamente nell'impasto dalla macchina in maniera corretta.
3. Gli ingredienti extra possono essere incorporati nell'impasto prima di modellare e cuocere, usando il programma **Leavened Dough** (impasto lievitato).

Uso della macchina per fare il pane

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Mettere la teglia in posizione, ruotarla in senso orario finché non si sente uno scatto. Una volta che la teglia è in posizione, posizionare la lama impastatrice sull'albero motore. Prima della cottura si consiglia di ungere la lama impastatrice con della margarina per evitare che l'impasto si attacchi ad essa e per renderla più facile da rimuovere.
2. Mettere gli ingredienti nella teglia, mettere prima l'acqua seguita da zucchero, sale e farina. Aggiungere sempre il lievito o lievito in polvere per ultimo. Per quest'ultimo passaggio sarebbe opportuno fare una piccola rientranza nella farina per evitare contatto con il liquido o sale.

		Lievito o soda
		Ingredienti secchi
		Acqua o liquidi

NOTE: La massima quantità di farina che si può utilizzare è 600g ed è consigliata come massima quantità di lievito 3 cucchiaini da tè.

4. Chiudere delicatamente il coperchio e inserire la spina nella presa della corrente.
5. Premere il pulsante **MENU** più volte fino a selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante **LOAF/SIZE** per selezionare la dimensione (se selezionabile) .
7. Premere il pulsante **COLOUR** per selezionare il colore della crosta (se selezionabile).
8. Premere il pulsante **START/STOP** per iniziare.
9. Una volta terminato il processo, saranno emessi 10 bip. Premere il pulsante **START/ STOP**

per circa 3 secondi per fermare la funzione di mantenimento del calore e, per tirare fuori il pane, utilizzare dei guanti protettivi. Aprire il coperchio, girare la teglia in senso antiorario finché non viene sbloccata e tirare la teglia fuori dalla macchina del pane.

ATTENZIONE: La teglia ed il pane stesso potrebbero essere molto caldi, prestare attenzione onde evitare scottature.

10. Premere il pulsante **START/STOP** per 3 secondi finché il display LCD non mostra la schermata di default.
11. Lasciar raffreddare il pane prima di rimuoverlo e utilizzare una spatola per staccare delicatamente il pane dalle pareti della teglia.
12. Rigirare la teglia su una griglia o una superficie pulita e scuotere delicatamente la teglia per far cadere il pane dalla teglia.

Suggerimenti e consigli

- Utilizzare sempre ingredienti di buona qualità, questo inciderà notevolmente sul sapore del pane.
- Misurare gli ingredienti accuratamente, quantità eccessive o mancanti possono avere effetti negativi sul pane, utilizzare i dosatori inclusi nella confezione prestando attenzione alle scale graduate.
- Ricordare che in caso di settaggio del ritardo, non bisogna utilizzare ingredienti facilmente deperibili.
- Non aprire il coperchio durante le operazioni sia di impasto che di cottura in quanto potrebbe inficiare sulla qualità del prodotto nonché potrebbe essere una situazione pericolosa, utilizzare la finestrella del coperchio per tenere sotto controllo le operazioni.
- Raccomandiamo di operare in un ambiente con temperature comprese tra i 15°C e i 34°C per assicurare i migliori risultati.

Cura e pulizia

Staccare sempre la spina della macchina e lasciarla raffreddare completamente prima di iniziare le operazioni di pulizia.

Teglia: Rimuovere la teglia ruotandola in senso antiorario e tirare la maniglia. Pulire l'interno e l'esterno con un panno umido. Non usare nessun oggetto tagliente o abrasivo per non danneggiare lo strato antiaderente. Asciugare bene la teglia prima di riporla.

Lama impastatrice: Se la lama impastatrice è difficile da rimuovere dal pane, utilizzare il gancio in

dotazione. Pulirla accuratamente con un con un panno umido, preferibilmente di cotone. Sia la teglia che la lama sono lavabili in lavastoviglie.

Esterno: Pulire delicatamente la superficie esterna con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia in quanto questo si degrada lo smalto della superficie. Non immergere mai la macchina in acqua per pulirla.

Prima di riporre la macchina per il pane, attendere che si sia completamente raffreddata, che sia stata pulita e che sia completamente asciutta e con il coperchio chiuso.

Assicurarsi:

- Di controllare periodicamente lo stato delle parti della macchina affinché siano integre.
- Di conservare la macchina in un luogo fresco ed asciutto.
- Di non arrotolare il cavo attorno alla macchina.
- Di eliminare eventuali residui di marmellata o confetture in generale quando sono calde in quanto raffreddandosi sono più difficili da rimuovere.
- Di non usare nessun oggetto tagliente o abrasivo per non danneggiare lo strato antiaderente.
- **Non pulire la teglia con spugnette metalliche o altri materiali abrasivi.**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

No	Problema	Causa	Soluzione
1.	Esce del fumo dalla finestra di ventilazione	<ul style="list-style-type: none"> Alcuni ingredienti possono aver bloccato l'elemento riscaldante. Durante il primo utilizzo, potrebbe essere presente dell'olio sulla superficie dell'elemento riscaldante. 	<ul style="list-style-type: none"> Scollegare la macchina per il pane e pulire la resistenza quando si è raffreddata. Quando si utilizza la macchina per il pane per la prima volta, eseguire la
2.	Il fondo/la crosta del pane è troppo spessa.	<ul style="list-style-type: none"> La funzione di mantenimento del calore è rimasta attivata per troppo tempo. Il pane è rimasto nella teglia per troppo tempo causando una perdita di idratazione. 	<ul style="list-style-type: none"> tirare fuori il pane dalla macchina e dalla teglia un po' prima per evitare tale problematica.
3.	È difficile estrarre il pane.	<ul style="list-style-type: none"> La lama è attaccata saldamente all'albero. 	<ul style="list-style-type: none"> Dopo aver rimosso il pane e rimontato la lama, versare acqua calda nella teglia e lasciarla 10 minuti in ammollo, poi rimuovere e pulire il tutto.
4.	Ingredienti non impastati uniformemente e cottura non corretta	<ul style="list-style-type: none"> Si è selezionato il programma errato. Dopo la lavorazione il coperchio è stato aperto più volte, il pane si è seccato e la crosta non è marrone. La lama non gira bene e non è possibile impastare correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Selezionare il programma giusto. Non aprire il coperchio finché l'impasto non sia lievitato. Controllare il foro della lama, estrarre la teglia e pulirla. Se continua a non funzionare, contattare l'assistenza clienti.
5.	Dopo aver premuto "Start/Stop" sul display appare la scritta "EOI".	<ul style="list-style-type: none"> Si è raggiunta una temperatura troppo elevata nella macchina. 	<ul style="list-style-type: none"> Premere il pulsante "Start/Stop" e staccare la spina della macchina, togliere la teglia e lasciare aperto il coperchio per far raffreddare la macchina.

13.	La superficie del pane presenta polveri di ingredienti.	<ul style="list-style-type: none"> • Nell'impasto sono presenti ingredienti glutinosi come burro o banane ecc. • L'impasto contiene poca acqua rispetto alla quantità di farina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare l'uso di ingredienti glutinosi. • Assicurarsi che la quantità di acqua sia corretta
14.	La crosta è troppo spessa e il colore a seguito della cottura è troppo scuro quando si fanno torte o impasti con molto zucchero.	<ul style="list-style-type: none"> • Il colore è più scuro per l'eccesso di zucchero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se il colore di cottura è troppo scuro per la ricetta a causa del troppo zucchero, interrompere il programma 5-10 minuti prima del tempo previsto e lasciare il pane o la torta nella teglia per circa 20 minuti con il coperchio chiuso.
15.	Il display riporta la scritta "EEE" o "HHH"	<ul style="list-style-type: none"> • Sensore della temperatura danneggiato 	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare il servizio clienti per la restituzione
16	Il display riporta la scritta "EOO"	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura all'interno della macchina del pane è inferiore ai -10°C 	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare il servizio clienti per la restituzione

