

FLAMA



MÁQUINA DE FAZER PÃO
PANIFICADORA
MACHINE A PAIN

FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões, nº 249 • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>

993 FL



Linha Directa Consumidor **808 250 178**



1993.02



- 1- Tampa com janela de visualização
- 2- Painel de comandos
- 2.a- botão LIGAR/DESLIGAR com indicador luminoso
- 2.b- visor
- 2.c- botão de selecção de capacidade
- 2.d- botão de selecção do nível de tostagem
- 2.e- botão de selecção do programa
- 2.f- botões de ajuste de tempo
- 3- Cuba de preparação
- 4- Misturador
- 5- Copo medidor
- 6- Colher de medição dupla
- 6.a- colher de sopa (identificado na peça por Tbsp)
- 6.b- colher de sobremesa (identificado na peça por Tsp)

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Gardez soigneusement la preuve d'acquisition (Bon d'achat) de ce produit. Lorsque la réparation est effectuée à l'abri de ces Conditions, le technicien exigera la respective preuve d'acquisition. L'assistance pourra être prêtée seulement après avoir prouvé par la preuve d'acquisition que votre appareil se trouve dans le délai de garantie.
2. Le délai de garantie de cet appareil est de 2 ans, à compter de la date d'acquisition.
3. Dans la période de garantie, nous procéderons aux réparations et échanges, à titre gratuit, de toutes les pièces qui, lors de l'utilisation normale de l'appareil, se soient détériorées à cause d'une anomalie prouvée du matériel ou de fabrication.
4. Sont exclues de cette garantie les lampes, pièces facilement cassables, en verre ou en plastique, ou toutes autres anomalies qui ne portent préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.
5. Nous ne prenons pas la responsabilité des dommages causés par une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, par le branchement sur un courant électrique autre que celui indiqué sur l'étiquette signalétique de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des causes atmosphériques, chimiques et électrochimiques. Seront refusées toutes réclamations ou demandes d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil.
6. La prestation d'une assistance à l'abri de la garantie n'en prolonge pas le délai. Seulement dans la période mentionnée sera prêtée l'assistance sous la garantie. Le droit à celle-ci est seulement reconnu au premier acheteur de l'appareil et ne peut pas être transmis à un tiers.
7. La garantie s'échoue lorsque des personnes non-autorisées ont essayé d'effectuer des réparations, altérations ou échanges de pièces sur l'appareil.
8. Toutes les dépenses et risques de transport aller/retour de notre usine seront toujours à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour l'obtention du service d'Assistance Technique pendant la période de garantie de 24 mois après la date d'achat, il devient nécessaire :

- La présentation de la Facture / Bon d'Achat, indiquant le modèle et le numéro de série du produit (dès que possible).

Note: L'absence des documents mentionnés sera motif pour le non-fournissement de services à l'abri de la garantie.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

- Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia com atenção este manual de instruções e guarde-o para posteriores consultas. Uma utilização não conforme às instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.
- Verifique se a tensão de alimentação da instalação eléctrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.
- Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com contacto de terra e ligação à terra da instalação fixa.
- Verifique se o disjuntor de protecção do circuito, ao qual vai ligar o aparelho, é no mínimo de 6A.
- O aparelho não é destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema separado de comando à distância.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ficar alta quando o aparelho está em funcionamento.
- Não toque na janela de visualização durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica, e no interior de casa.
- Este aparelho não está previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham tido formação ou instrução em relação à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas de forma a garantir que não brincam com o aparelho.
- Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou de arrumação.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o coloca numa superfície plana, estável e horizontal.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado.
- Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados. Mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou pessoal qualificado para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não tape o aparelho durante o seu funcionamento.
- Não desmonte o aparelho.
- O aparelho só deve ser utilizado para a finalidade a que se destina. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha ou similar para manusear a cuba de preparação ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.
- Nunca tape a grelha de ventilação da tampa.
- Preste atenção à saída de vapor e no caso do programa II (compota) também aos salpicos quentes quando abrir a tampa.

Atenção – a massa que transborda para fora da cuba de preparação e cai sobre a resistência eléctrica pode incendiar-se. Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.

Este produto cumpre a Directiva da Baixa Tensão 2006/95/EC e a Directiva de Compatibilidade Electromagnética - 2004/108/EC.

BREVES NOTAS SOBRE A MÁQUINA DE FAZER PÃO

Seja principiante ou especialista, juntando os ingredientes correctos na medida certa, a máquina de fazer pão cuidará para que o resultado seja o esperado.

Pode facilmente confeccionar vários tipos de pão, desde branco a brioche, com passas ou até com chouriço. Poderá também preparar massas e compotas.

Como qualquer outro aparelho multi-usos, será necessário um tempo de aprendizagem e adaptação à máquina para que os resultados sejam os melhores que podem desejar.

Familiarize-se com a máquina de fazer pão e demore o tempo necessário até conseguir os resultados esperados; não desista se nas primeiras vezes o resultado não for o melhor.

Para facilitar o seu trabalho e poupar ainda mais tempo, existem no mercado farinhas já preparadas para uso na máquina de fazer pão, bastando seguir as instruções nelas contida.

CONSELHOS PRÁTICOS

Leia com atenção ao capítulo **Funcionamento**. Fazer pão à mão não é igual que fazer pão na máquina de fazer pão.

Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente, salvo indicação de contrário. Devem ser pesados e medidos com precisão. A farinha deve ser pesada com ajuda de uma balança de cozinha. Os líquidos deverão ser medidos com o copo medidor (5) e com a colher de medição dupla (6) fornecidos com a máquina de fazer pão. As medições incorrectas produzirão maus resultados.

Utilize os ingredientes dentro do prazo de validade e uma vez abertos conserve-os (salvo indicação contrária) em local fresco e seco.

Respeite a ordem de adição dos ingredientes. Coloque primeiros os líquidos, seguido dos sólidos, certificando-se que o fermento não entra em contacto com os líquidos nem com o sal antes do arranque da máquina de fazer pão.

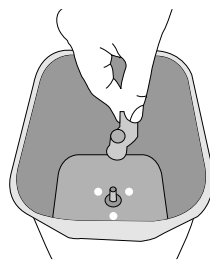
FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar a máquina de fazer pão pela primeira vez, limpe cuidadosamente todas as peças (veja capítulo "Manutenção e Limpeza"). Retire todos os autocolantes, com excepção da placa de características que se encontra na parte de trás da máquina. Limpe o corpo e a tampa da máquina de fazer pão com um pano húmido.

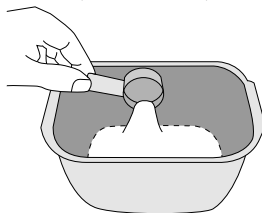
Utilização

A máquina vem por defeito programada para executar o ciclo de cozedura do programa I, capacidade máxima de pão (1000gr) e com nível médio de tostagem.

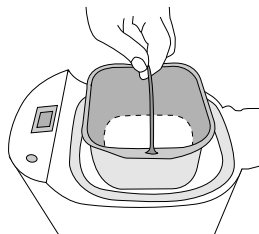
1 - Encaixe o misturador (4) no eixo que se encontra no fundo da cuba de preparação (3).



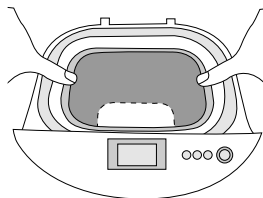
2 - Adicione os ingredientes pela ordem recomendada. Certifique que todos os ingredientes estão bem pesados e medidos.



3 - Coloque a cuba de preparação (3) na máquina de fazer pão.



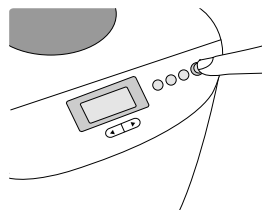
4 - Pressione a cuba de preparação (3) num dos lados, e depois no outro, de forma a garantir que a cuba encaixa e fica presa em ambos dois lados.



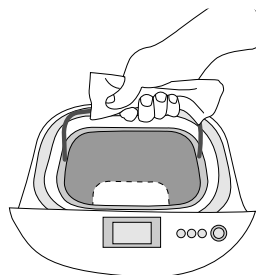
5 - Ligue a máquina a uma tomada com contacto de terra. Depois do sinal sonoro, o programa 1 será exibido no visor (2.b).

6 - Prima o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a). O indicador luminoso do botão ON/OFF (2.a) acende. A máquina de fazer pão inicia o ciclo.

Nota - Para interromper um programa ou anular a programação diferida, prima o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a) durante 3 segundos.



7 - No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina de fazer pão da tomada com contacto de terra. Retire a cuba de preparação (3) puxando pela pega. Use luvas isolantes para retirar a cuba de preparação (3), pois o interior da tampa (1), a pega e a cuba de preparação (3) poderão estar quentes. Retire o pão da cuba (3) e coloque-o sobre uma grelha para evitar que o fundo do pão fique com excesso de humidade.



ATENÇÃO – certifique-se sempre que o misturador (4) não se encontra dentro do pão quando o cortar, pois pode danificar o revestimento anti-aderente. Nunca use utensílios de metal ou outro material que possa ferir o revestimento anti-aderente da cuba(3) de preparação e do misturador (4).

Seleção de um programa

À escolha de um programa está associado um conjunto de etapas programadas.

O botão de seleção de programa MENU (2.e) permite-lhe escolher entre os 12 programas. Sempre que premir o botão MENU , o número no visor (2.b) passa para o programa seguinte de 1 a 12, do seguinte modo:

- 1 Básico
- 2 Francês
- 3 Integral
- 4 Brioche
- 5 Rápido (750g)
- 6 Rápido (1000g)
- 7 Massa Doce
- 8 Escuro
- 9 Massa Pizza
- 10 Massa Bolo
- 11 Compota
- 12 Cozer

- 1 – O programa Básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão que utilizam farinha de trigo.
- 2 – O programa Francês permite efectuar uma receita de pão de trigo tradicional francês.
- 3 – O programa Integral permite efectuar uma receita de pão utilizando farinha de pão integral.
- 4 – O programa Brioche destina-se a efectuar receitas de pão que utilizem maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Caso utilize preparações para Brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 750gr de massa no total.
- 5 – O programa Rápido é específico para receita de pão rápido que não exceda 750gr.
- 6 – O programa Rápido é específico para receita de pão rápido que não exceda 1000gr.
- 7 – O programa Massa Doce destina-se ao uso de fermento ou soda como o agente de crescimento da massa. Esta massa é muito pegajosa. Passe um pouco de azeite da cuba de preparação (3) e no misturador (4) e controle a massa pela janela de visualização. Se a massa crescer para fora da cuba de preparação (3), utilize uma espátula de madeira ou plástico para colocar a massa de novo dentro da cuba. Se o misturador (4) começar a funcionar, retire a espátula e feche de imediato a tampa (1).
- 8 – O programa Escuro é o programa mais longo. Destina-se a massas mais pesadas. Neste programa, os ingredientes são inicialmente aquecidos por 30 minutos.
- 9 e 10– Os programas Massa de Pizza e Massa Bolo destinam-se somente a amassar. Não ocorre qualquer cozedura nestes programas. Estes programas são compostos por 3 ciclos:
 - amassa durante 5 minutos
 - descansa durante 5 minutos
 - amassa durante 20 minutos
 - leveda a massa durante 60 minutos.
- 11 – O programa Compota mistura os ingredientes durante 15 minutos e depois inicia cozedura durante 50 minutos. Não ultrapasse metade da capacidade da cuba de preparação (3) para deixar espaço aos ingredientes de expandirem. Se a compota ultrapassar o limite da cuba de preparação e derramar para dentro do alojamento da cuba de preparação (3), será muito difícil de limpar. Caso aconteça, prima de imediato o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a), desligue o aparelho da tomada de alimentação e deixe arrefecer. Quando o aparelho arrefecer, retire a cuba de preparação (3) e limpe de imediato antes de a compota solidificar.

NOTA – manuseie com muita atenção a compota. A compota retém o calor por muito tempo e comporta-se como cola.

12 – O programa Cozedura apenas permite cozer durante 1 hora e manter quente o conteúdo durante outra hora. Utilize este programa para cozer massa pré-feita (comprada). Não use mais de 500gr e não coloque a massa na máquina de fazer pão até estar pronto a iniciar o ciclo.

Atenção – A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem supervisão durante o seu funcionamento. Caso seja necessário, poderá interromper qualquer programa premindo o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a).

Seleção do peso do pão

O peso do pão está regulado por defeito para 750gr. Para um maior precisão, consulte as receitas de forma pormenorizada.

Prima o botão de selecção de capacidade (2.c) para regular o peso escolhido para 500gr, 750gr ou 1000gr. O indicador visual acende-se no visor (2.b) por baixo da regulação escolhida.

NOTA – algumas receitas não permitem realizar as três selecções de capacidade.

Seleção do nível de tostagem

A selecção do nível de tostagem está regulada por defeito para **média**. Prima o botão Côr (2.d) para escolher entre **Claro , Médio e Escuro**. O indicador visual acende-se no visor (2.b) por cima do nível escolhido.

Início e interrupção do ciclo de cozedura

Prima o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a) para iniciar o ciclo de cozedura do pão. Inicia-se a contagem decrescente. Para interromper um programa ou anular a programação diferida, prima o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a) durante 3 segundos.

OS CICLOS

Amassar - Permite estruturar a massa e, ajudando a levedar de forma adequada.

Repouso - Permite que a massa distenda, de forma a melhorar a qualidade do processo anterior (amassar).

Levedar - Período de tempo no qual o fermento actua para que o pão cresça.

Cozer – processo de transformação da massa em pão.

Consulte os quadros indicativos para melhor se inteirar dos tempos de cada ciclo.

Manutenção de calor - Permite manter o pão quente depois da cozedura. É no entanto aconselhável retirar o pão da cuba misturadora assim que a cozedura termina.

Programa diferido (início de ciclo de cozedura por temporizador)

Pode programar a máquina de fazer pão por forma a que o fim do ciclo de cozedura (pão pronto) seja à hora por si escolhida, até um máximo de 13 horas.

O programa diferido não pode ser usado para os programas 5, 6, 7, 11 e 12.

Após efectuar a **selecção do peso** e do **nível de tostagem**, o tempo do programa escolhido é exibido no visor (2.b). Calcule o intervalo de tempo entre o início da programação e a hora em que pretende que o ciclo termine. Com a ajuda dos botões de ajuste (2.f) programe o tempo que deverá ser exibido no visor (2.b). Por exemplo, são 2l horas e pretende que o pão esteja pronto às 7 horas da manhã do dia seguinte. Após a **selecção do peso** e do **nível de tostagem** e do programa pretendido, ajuste o tempo para 10 horas com a ajuda dos botões de ajuste (2.f). Prima o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a). É emitido um sinal sonoro e o indicador luminoso do botão LIGAR/DESLIGAR (2.a) acende. A máquina de pão está programada, iniciando-se a contagem decrescente. No caso de engano ou se desejar modificar a programação introduzida, prima o botão LIGAR/DESLIGAR (2.a) durante 3 segundos. É emitido um sinal sonoro e a programação é interrompida. Repita a operação.

NOTA – alguns ingredientes são perecíveis. Não utilize o programa diferido para receitas com leite, queijo, ovos, iogurte, frutos secos.

PROTECÇÃO E SEGURANÇA

Corte de energia

Se no decorrer do ciclo de cozedura o programa for interrompido por uma falha de energia ou de um erro de utilização, a máquina de fazer pão está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. Assim que forem restabelecidas as condições normais de funcionamento, o ciclo é retomado.

Verificação de início

A máquina de fazer pão calcula as condições de início. O aparelho deve estar à temperatura ambiente. Se a temperatura for demasiado alta (>50°C) ou demasiado baixa (<-10°C), todas as funções ficarão inacessíveis e o visor mostrará “E00” ou “E01”. Um aviso sonoro será emitido. Neste caso, retire o pão e depois de deixar que a máquina de pão volte à temperatura ambiente entre -10°C e 50°C, torne a ligá-la. Se ainda assim o aparelho não funcionar, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica autorizado mais próximo.

Funcionamento incorrecto

Se alguns sensores internos indicam que há um mau funcionamento, o visor mostrará “EEE” e será emitido um som. E se for produzido um curto-circuito, o visor mostrará “HHH” e será emitido um som. Nos dois casos, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica autorizado mais próximo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de proceder à limpeza da máquina de fazer pão, desligue o aparelho da ficha e deixe que arrefeça.

Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.

Não utilize produtos domésticos, detergentes, produtos abrasivos nem para a sua limpeza.

Limpe a cuba de preparação (3) e o misturador (4) após a sua utilização com água e sabão, passe por água limpa e seque-as bem. Não utilize qualquer tipo de abrasivo ou esfregão pois poderá danificar o revestimento anti-aderente.

Lave o copo medidor e a colher de medição dupla com água e sabão, passe por água limpa e seque-os bem.

Limpe o exterior e interior da máquina com um pano macio humedecido. Seque com cuidado.

Não lave qualquer peça na máquina de lavar louça.

RECEITAS DE PÃO

Nota - A designação **Tbsp** corresponde à medida colher de sopa (6.a) da Colher de medição dupla (6). A designação **Tsp** corresponde à medida colher de sobremesa (6.b) da Colher de medição dupla (6).

Pão Básico (programa 1)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeno (500gr)
Água	330ML	280 ML	190ML
Óleo	2 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Sal	1 tsp	3/4 tsp	1/2 tsp
Açúcar	3 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Leite em pó	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Farinha	4 copos	3-1/4 copos	2-1/4 copos
Fermento	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pão Francês (programa 2)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeno (500gr)
Sumo de Limão	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Água	320ML	280 ML	150ML
Óleo	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Sal	2 tsp	1-1/4 tsp	1 tsp
Açúcar	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Farinha	4 copos	3-1/4 copos	2-1/4 copos
Fermento	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pão Integral (programa 3)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeno (500gr)
Água	320ML	270 ML	210ML
Óleo	3 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Sal	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Açúcar	3 Tbsp	3 Tbsp	3 Tbsp
Leite em pó	3 Tbsp	2-1/2 Tbsp	2 Tbsp
Farinha	3 copos	3 copos	2 copos
Farinha Integral	1 copo	3/4 copos	1/4 copos
Fermento	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pão Brioche (programa 4)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeno (500gr)
Água	320ML	220 ML	160ML
Óleo	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Sal	1-1/2 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Açúcar	1/2 copos	1/3 copos	1/4 copos
Leite em pó	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Farinha	4-1/4 copos	3-1/3 copos	2-1/2 copos
Fermento	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pão rápido 750gr (programa 5)

(Nota: Água à temperatura 45°C-50°C)

Ingredientes:	Normal (750gr)
Água + 1 ovo	280 ML
Óleo	2 Tbsp
Sal	1 tsp
Açúcar	3 Tbsp
Farinha	3 coposs
Fermento	4 tsp

Pão rápido 1000gr (programa 6)

(Nota: Água à temperatura 45°C-50°C)

Ingredientes:	Normal (750gr)
Água + 1 ovo	370 ML
Óleo	2 Tbsp
Sal	1 tsp
Açúcar	3 Tbsp
Leite em pó	3 Tbsp
Farinha	4 copos
Fermento	4 tsp

Massa Doce (programa 7)

Ingredientes

Água	330 ML
ovos	1
Óleo	3 Tbsp
Sal	1 tsp
Açúcar	3/4 copo
Leite em pó	2Tbsp
Farinha	3-1/2 copos
Fermento	3 tsp

Pão Escuro (programa 8)

Ingredientes

Água	310 ML
Óleo	2 Tbsp
Sal	1-1/2 tsp
Açúcar	4 Tbsp
Leite em pó	3 Tbsp
Farinha integral	3-1/4 copos
Fermento	1 tsp

Pizza 1250 gr

Ingredientes:

400 ml de água

2.5 c.de sopa (Tbsp) de azeite

2.5 c. de sobremesa (Tsp) de sal

800 gr de farinha de trigo

2.5 c. de sobremesa de fermento de padeiro

Preparação:

Colocar na cuba os ingredientes na ordem seguinte: água, azeite e sal.

Acrescentar de seguida a farinha e o fermento.

Iniciar o programa 9.

No fim do programa, retirar a massa da cuba, está pronta a ser utilizada.

Bolo de Limão 1250 gr

Ingredientes:

750gr

1000 gr

Ovos

3

4

Açúcar

220 gr

300 gr

Sal

1 pitada

1 pitada

Manteiga amolecida

90 gr

120 gr

Farinha fina

340 gr

450 gr

Fermento químico

2.5 c. de sobremesa (Tsp)

3.5 c. de sobremesa (Tsp)

Limão

Sumo de 1 limão + raspa

Sumo de 1 limão + raspa

Preparação:

Numa tigela, colocar os ovos, o açúcar, o sal e bater durante 5 minutos. Colocar a preparação na cuba da máquina.

Acrescentar a manteiga amolecida, a farinha e o fermento. Adicionar o sumo e a raspa de limão.

Iniciar o programa 10 MASSA BOLO.

Para cozer o bolo iniciar o programa 11 COZER.

COMPOTA DE ABRUNHOS COM CANELA

Ingredientes:

700gr. de abrunhos descascados e sem caroço

250gr. de açúcar

1 pau de canela

Preparação:

Tirar a casca e o caroço dos abrunhos.

Colocar as frutas na cuba da máquina de fazer pão.

Juntar o açúcar e o pau de canela.

Seleccionar o programa de COMPOTAS (programa nºII)

Nota : O programa dura cerca de 1H05. Se a compota ficar muito líquida, volte a colocar o programa (nºII) para mais um ciclo.

DOCE DE TOMATE COM CARDOMOMO

Ingredientes:

1kg de tomates bem maduros

500gr de açúcar

2 colheres de sobremesa de Cardamomo

2 paus de canela

Preparação:

Lavar bem os tomates e passar por água a ferver para retirar mais facilmente a pele. Retirar as sementes (se preferir pode sempre deixar as sementes). Triturar os tomates e coloca-los na cuba. Acrescentar o açúcar e o cardomomo .

Iniciar o programa nº II (COMPOTAS). Se necessário, repetir o programa.

COMPOTA DE MAÇÃ COM LARANJA E CANELA

Ingredientes:

400gr de maçã Reineta

160gr de açúcar ou frutose

Raspa de 1 laranja

1 colher de sopa de canela em pó

Preparação:

Lavar e descascar as maçãs. Corta-las em pedaços pequenos e misturar com o açúcar, a canela e a raspa da laranja.

Iniciar o programa nº II (COMPOTAS). Se necessário, repetir o programa.

DOCE DE ABÓBORA COM NOZES

Ingredientes:

500gr de abóbora amarela limpa e sem casca

450gr de açúcar

125gr de miolo de noz

1 colher de sobremesa de canela em pó

Pau de canela

Preparação:

Limpar e tirar a casca da abóbora. Cortar a abóbora em pedacinhos. Juntar o açúcar a canela e o pau de canela e colocar a mistura na cuba da máquina de fazer pão. Picar as nozes grosseiramente e junta-las ao doce.

Iniciar o programa nº II (COMPOTAS). Se necessário, repetir o programa.

DOCE DE FRUTOS VERMELHOS

Ingredientes:

580gr de frutos vermelhos

360gr de açúcar

Sumo de 1 limão

30gr de pectina

Preparação:

Cortar os frutos vermelhos em pedacinhos. Colocar na cuba e juntar o açúcar, o sumo de limão e a pectina.

Iniciar o programa nº II (COMPOTAS). Se necessário, repetir o programa.

DOCE DE LARANJA

Ingredientes:

500gr de laranja

400gr de açúcar

50gr de pectina

Preparação:

Cortar as laranjas em pedacinhos. Colocar na cuba e juntar o açúcar e a pectina.

Iniciar o programa nº II (COMPOTAS). Se necessário, repetir o programa.

COMPOTA DE MAÇÃ, PÊRA E BAUNILHA

Ingredientes:

500gr de maçãs

250gr de pêra

1 vagem de baunilha

5 colheres de sopa de açúcar

Preparação:

Cortar a vagem de baunilha e raspar as sementes

Descascar as frutas e corta-las em pedaços. Colocar na cuba e juntar o açúcar e a baunilha.

Iniciar o programa nº II (COMPOTAS). Se necessário, repetir o programa.

QUADRO DE TEMPOS

Programa	I											
	Básico											
Tostagem	Claro			Médio			Escuro			Rápido		
	Peso	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr
Diferido	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:18-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
Pré aquecimento												
Amassar 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Repouso	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Amassar 2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Levedar 1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Repouso	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levedar 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	8m50s	8m50s	8m50s
Repouso	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Levedar 3	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Cozer	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min
Manter	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Tempo Total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

QUADRO DE TEMPOS

Programa	Francês											
	Claro			Médio			Escuro			Rápido		
	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr
Peso												
Diferido	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Pré aquecimento												
Amassar 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Repouso	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Amassar 2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Levedar 1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Repouso	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levedar 2	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s
Repouso	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levedar 3	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Cozer	50min	52min	55min	50min	52min	55min	50min	52min	55min	50min	52min	55min
Manter	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Tempo Total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

2

QUADRO DE TEMPOS

Programa	Integral														
	Claro			Médio			Escuro			Rápido					
Tostagem															
Peso	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr
Diferido	3:43-13:00 30min	3:45-13:00 30min	3:48-13:00 30min	3:43-13:00 30min	3:45-13:00 30min	3:48-13:00 30min	3:43-13:00 30min	3:45-13:00 30min	3:48-13:00 30min	2:28-13:00 5min	2:30-13:00 5min	2:33-13:00 5min	2:30-13:00 5min	2:33-13:00 5min	2:33-13:00 5min
Pré aquecimento	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Amassar 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Repouso	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Amassar 2	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min
Levedar 1	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	24min	24min	24min	24min	24min	24min
Repouso	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levedar 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Repouso	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levedar 3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Cozer	48min	50min	53min	48min	50min	53min	48min	50min	53min	48min	50min	53min	50min	53min	53min
Manter	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Tempo Total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33	2:28	2:30	2:33

3

QUADRO DE TEMPOS

Programa	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	500gr	750gr	Brioche								
Peso		1000gr		Rápido 750gr	Rápido 1000gr	Massa Doce 1000gr	Escuro 1000gr	Massa Pizza N/A	Massa Bolo N/A	Compota N/A	Cozer N/A
Diferido	3:17- 13:00	3:27- 13:00		N/A	N/A	N/A	3:55- 13:00 30min	1:30- 13:00	2:00- 13:00	N/A	N/A
Pré aquecimento											
Amassar 1	5min	5min	5min	15min	15min	3min	5min	5min	20min	15min	
Repouso	5min	5min	5min			5min	10min	5min			
Amassar 2	20min	20min	20min			5min	20min	20min	10min		
Levedar 1	39min	39min	39min				39min	60min			
Repouso	10s	10s	10s				10s				
Levedar 2	25m50s	25m50s	25m50s				25m50s				
Repouso	5s	5s	5s				10s				
Levedar 3	51m55s	51m55s	51m55s	8min	8min		44m50s		90min		
Cozer	50min	55min	60min	35min	35min	90min	60min			50min	60min
Manter	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	N/A	N/A		
Tempo Total	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos.

O objectivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados. O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha selectiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efectuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.



- 1- Tapa con ventana de visualización
- 2- Panel de control
- 2.a- botón CONECTAR/DESCONECTAR con piloto luminoso
- 2.b- pantalla
- 2.c- botón de selección de capacidad
- 2.d- botón de selección del nivel de tostado
- 2.e- botón de selección del programa
- 2.f- botones de ajuste del tiempo
- 3- Cubeta de elaboración
- 4- Mezclador
- 5- Vaso medidor
- 6- Cuchara de medición dupla
- 6.a- Cuchara sopera (identificado en la pieza por Tbsp)
- 6.b- Cuchara de postre (identificado en la pieza por Tsp)

f b c d e a

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Los productos FLAMA fueron concebidos a pensar en el bienestar y satisfacción del consumidor, privilegiando los más elevados padrones de calidad, funcionalidad y design.

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea con atención este manual de instrucciones y guárdelo para un posterior uso. Un uso no conforme con dichas instrucciones, liberaría a FLAMA de toda responsabilidad.
- Compruebe si la toma de alimentación de su red eléctrica corresponde con la inscrita en la tarjeta de características del aparato.
- Este aparato debe ser conectado a una toma de tierra con instalación fija.
- Compruebe si el cortocircuito de protección del circuito donde va a enchufar el aparato, es al mínimo de 6A.
- Este aparato no se destina a funcionar por medio de un temporizador externo o por un sistema separado de mando a distancia.
- La temperatura de las superficies accesibles pueden quedarse altas cuando el aparato está en funcionamiento.
- No toque en la ventana de visualización durante e inmediatamente después del funcionamiento. La temperatura de la ventana puede estar alta.
- Este aparato se ha concebido exclusivamente para uso doméstico y debe utilizarse en el interior de la casa.
- Este aparato no es apto para uso por parte de personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean limitadas, o que tengan falta de experiencia o conocimiento excepto si hubieran recibido formación o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberán ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente tirando el enchufe de la toma fija de la red alimentación después de cada Utilización y al proceder a su limpieza.
- Deje enfriar antes de proceder a cualquiera operación de limpieza o almacenaje.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese que lo coloca en una superficie plana, estable y horizontal.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha resultado dañado.
- Toda intervención que no sea la limpieza debe ser realizada en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado FLAMA.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe se encuentran dañados. Debe pedir que los cambien inmediatamente en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado FLAMA.
- Si el cable de alimentación queda dañado, debe ser cambiado por el fabricante, por agentes autorizados o personal calificado para esta tarea, para evitar situaciones peligrosas.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia.
- No insiera nunca papel, cartón o plástico en el interior del aparato y no tape el aparato durante su utilización.
- No desmonte el aparato.
- El aparato solo debe ser utilizado para el fin a que se propone. Su utilización para otros fines puede provocar daños irreparables.
- Nunca sumerja el aparato en agua o en cualquier otro tipo de líquido.
- Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina o similares para manosear la cubeta de elaboración o las partes calientes del aparato. Este queda muy caliente en el transcurso de su utilización.
- Nunca tape la rendija de ventilación de la tapa.
- Cuidado con la salida de vapor y en el caso del programa I (mermelada) también con las salpicaduras calientes cuando abra la tapa.

! Atención! – la masa que ha desbordado para fuera de la cubeta de elaboración y ha caído sobre la resistencia eléctrica puede incendiarse. No exceda las cantidades indicadas en las recetas.

Este producto es conforme con la Directiva de Baja Tensión 2006/95/EC y la Directiva de Compatibilidad Electromagnética - 2004/108/EC.

BREVES NOTAS SOBRE LA PANIFICADORA

Tanto sea principiante o experto, al añadir los ingredientes correctos en la medida cierta, la panificadora cuidará para que el resultado sea el deseado.

Puede fácilmente elaborar varios tipos de pan, desde el blanco hasta la brioche, con pasas o hasta con chorizo. Podrá también preparar masas y mermeladas.

Como cualquier otro aparato multiusos, será necesario un tiempo de aprendizaje y adaptación a la máquina para que los resultados sean los mejores.

Familiarícese con la panificadora y tómese el tiempo necesario hasta conseguir los resultados deseados; no desista las primeras veces si el resultado no es el mejor.

Para facilitar su trabajo y economizar aún más tiempo, existen en el mercado harinas ya preparadas para uso en la panificadora, solo tiene que seguir las instrucciones que contienen.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Lea con atención el capítulo Funcionamiento. Hacer pan manualmente no es lo mismo que hacer pan en la panificadora.

Los ingredientes deben estar a la temperatura ambiente, excepto indicación expresa en contrario. Deben ser pesados y medidos con precisión. La harina debe ser pesada con la ayuda de una balanza de cocina. Los líquidos deben ser medidos en un vaso medidor (5) y con la cuchara de medición dupla (6) incluidos con la panificadora. Las mediciones incorrectas producirán malos resultados.

Utilice los ingredientes en el plazo de validez y una vez abiertos consérvelos (excepto indicación expresa en contrario) en lugar fresco y seco.

Respecte el orden de adición de los ingredientes. Coloque primero los líquidos y después los sólidos, certificándose que la levadura no entra en contacto con los líquidos ni con la sal antes del arranque de la panificadora.

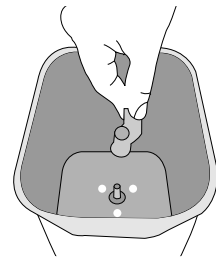
FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar la panificadora por primera vez, limpie cuidadosamente todas las piezas (ver capítulo "Mantenimiento y Limpieza"). Retire todos los autoadhesivos, con excepción de la tarjeta de características que se encuentra en la parte de atrás de la máquina. Limpie el cuerpo y la tapa de la panificadora con un paño húmedo.

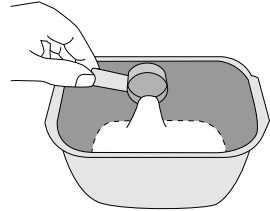
Utilización

La máquina viene por defecto programada para ejecutar el ciclo de cocción del programa I, capacidad máxima de pan (1000gr) y con nivel medio de tostado.

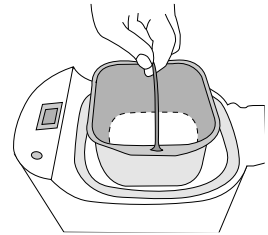
1 - Encajar el mezclador (4) en el eje que se encuentra en el fondo de la cubeta de elaboración (3).



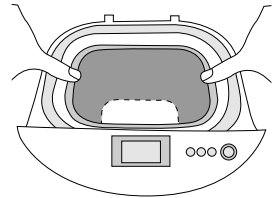
2 - Añada los ingredientes en el orden recomendado. Compruebe si todos los ingredientes están bien pesados y medidos.



3 - Coloque la cubeta de elaboración (3) en la panificadora.



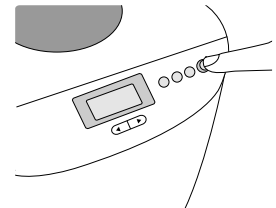
4 - Apriete la cubeta de elaboración (3) por un lado y después por el otro, para garantizar que la cubeta encaja y queda fija en ambos lados.



5 - Conecte la máquina a un enchufe con contacto de tierra. Después de la señal sonora, el programa 1 será exhibido en la pantalla (2.b).

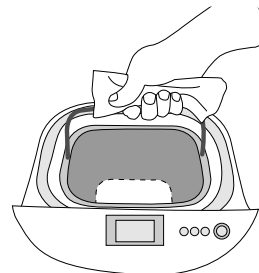
6 - Apriete el botón CONECTAR/DESCONECTAR (2.a). El piloto luminoso del botón ON/OFF (2.a) se enciende. La panificadora inicia el ciclo.

Nota - Para interrumpir un programa o anular la programación diferida, apriete el botón CONECTAR/DESCONECTAR (2.a) durante 3 segundos.



7 - Al final del ciclo de cocción, desconecte la panificadora del enchufe con contacto de tierra. Extraer la cubeta de elaboración (3) tirando por el mango.

Use guantes aislantes para extraer la cuba de elaboración (3), pues que el interior de la tapa (1), el mango y la cubeta de elaboración (3) podrán estar calientes. Retire el pan de la cubeta (3) y colóquelo sobre un grill para evitar que el fondo del pan quede con exceso de humedad.



¡ATENCIÓN! – Asegúrese siempre que el mezclador (4) no se encuentra dentro del pan al cortarlo, pues puede dañar el revestimiento antiadherente. Nunca use utensilios de metal u otro material que pueda dañar el revestimiento antiadherente de la cubeta(3) de elaboración y del mezclador(4).

Selección de un programa

La elección de un programa está asociada a un conjunto de etapas programadas.

El botón de selección del programa MENU (2.e) permítele elegir entre los 12 programas. Siempre que apriete el botón MENU, el número en la pantalla(2.b) pasa para el programa siguiente de 1 a 12, del siguiente modo:

- 1 Básico
- 2 Francés
- 3 Integral
- 4 Brioche
- 5 Rápido (750g)
- 6 Rápido (1000g)
- 7 Masa Dulce
- 8 Oscuro
- 9 Masa Pizza
- 10 Masa Pastel
- 11 Mermelada
- 12 Cocer

- 1 – El programa Básico permite realizar la mayor parte de las recetas de pan que utilizan harina de trigo.
- 2 – El programa Francés permite realizar una receta de pan de trigo tradicional francés.
- 3 – El programa Integral permite realizar una receta de pan utilizando harina de pan integral.
- 4 – El programa Brioche se destina a realizar recetas de pan que utilizan una mayor cantidad de materias grasas y azúcar. Caso utilice preparados para Brioche o pan de leche listos para utilización, no exceda los 750gr de masa total.
- 5 – El programa Rápido es específico para receta de pan rápido que no exceda los 750gr.
- 6 – El programa Rápido es específico para receta de pan rápido que no exceda los 1000gr.
- 7 – El programa Masa Dulce se destina al uso de levadura o soda como agente de crecimiento de la masa. Esta masa es muy pegajosa. Pase un poco de aceite de oliva por la cubeta de elaboración (3) y en el mezclador (4) y controle la masa a través de la ventana de visualización. Si la masa crecer para fuera de la cubeta de elaboración (3), utilice una espátula de madera o plástico para colocar la masa de nuevo dentro de la cubeta. Si el mezclador (4) empieza a funcionar, retire la espátula y cierre de inmediato la tapa (1).
- 8 – El programa Oscuro es el programa mas largo. Se destina a las masas mas pesadas. En este programa, los ingredientes son inicialmente calentados durante 30 minutos.
- 9 y 10 – Los programas Masa de Pizza y Masa Pastel se destinan solo para amasar. No ocurre cualquier cocción durante estos programas. Estos programas son compuestos por 3 ciclos:
 - amasa durante 5 minutos
 - reposa durante 5 minutos
 - amasa durante 20 minutos
 - fermenta la masa durante 60 minutos.
- 11 – El programa Mermelada mezcla los ingredientes durante 15 minutos y después inicia la cocción durante 50 minutos. No ultrapase mitad de la capacidad de la cubeta de elaboración (3) para dejar espacio para que los ingredientes se puedan expandir. Si la mermelada excede el límite de la cubeta de elaboración y derrama para dentro del alojamiento de la cubeta de elaboración (3), será muy difícil de limpiar. Caso ocurra, apriete de inmediato el botón CONECTAR/DESCONECTAR(2.a), desconecte el aparato del enchufe de alimentación de la red y deje enfriar.
Cuando el aparato enfriar, extraiga la cubeta de elaboración (3) y limpie de inmediato antes que la mermelada solidifique.

NOTA – manosea con mucha atención la mermelada. La mermelada retiene el calor por mucho tiempo y comportase como cola.

I2 – El programa Cocción solo permite cocer durante 1 hora y mantener caliente el contenido durante una hora más. Utilice este programa para cocer masa prehecha (comprada). No use más de 500gr y no coloque la masa en la panificadora hasta que esté lista para iniciar el ciclo.

! Atención! – La panificadora no puede quedarse sin supervisión durante su funcionamiento. Caso sea necesario, podrá interrumpir cualquier programa apretando el botón CONECTAR/DESCONECTAR(2.a).

Selección del peso del pan

El peso del pan está regulado por defecto para 750gr. Para una mayor precisión, consulte las recetas de forma detallada.

Apriete el botón de selección de capacidad (2.c) para regular el peso elegido para 500gr, 750gr o 1000gr. El indicador visual se enciende en la pantalla (2.b) de bajo de la regulación elegida.

NOTA – algunas recetas no permiten realizar las tres selecciones de capacidad.

Selección del nivel de tostado

La selección del nivel de tostado está regulada por defecto para **media**. Apriete el botón Color (2.d) para elegir entre **Claro, Medio y Oscuro**. El indicador visual se enciende en la pantalla (2.b) por encima del nivel elegido.

Inicio y interrupción del ciclo de cocción

Apriete el botón CONECTAR/DESCONECTAR (2.a) para iniciar el ciclo de cocción del pan. Se inicia el conteo decreciente. Para interrumpir un programa o anular la programación diferida, apriete el botón CONECTAR/DESCONECTAR (2.a) durante 3 segundos.

LOS CICLOS

Amasar - Permite estructurar la masa ayudando a fermentar de forma adecuada.

Reposo - Permite que se estire la masa, para mejorar la calidad del proceso anterior (amasar).

Fermentar - Período de tiempo en el cual la levadura actúa para que el pan crezca.

Cocer - proceso de transformación de la masa en pan.

Consulte los cuadros indicativos para se enterar mejor de los tiempos de cada ciclo.

Mantenimiento del calor - Permite mantener el pan caliente después de la cocción. Sin embargo se aconseja a quitar el pan de la cubeta mezcladora así que la cocción ha terminado.

Programa diferido (inicio del ciclo de cocción por temporizador)

Puede programar la panificadora para que el final del ciclo de cocción (pan listo) sea a la hora que ha elegido, hasta el máximo de 13 horas.

El programa diferido no puede ser utilizado para los programas 5, 6, 7, 11 y 12.

Después de haber efectuado la **selección del peso** y del **nivel de tostado**, el tiempo del programa elegido es exhibido en la pantalla(2.b). Calcule el intervalo de tiempo entre el inicio de la programación y la hora en la que desea que el ciclo termine. Con la ayuda de los botones de ajuste (2.f) programe el tiempo que tiene que ser exhibido en la pantalla (2.b).

Por ejemplo, son las 21 horas y desea que el pan este listo a las 7 horas de la mañana del día siguiente. Después de la **Selección del peso** y del **nivel de tostado** y del programa elegido, ajuste el tiempo para las 10 horas con la ayuda de los botones de ajuste (2.f). Apriete el botón CONECTAR/DESCONECTAR (2.a). Es emitida una señal sonora y el piloto luminoso del botón CONECTAR/DESCONECTAR(2.a) se enciende. La panificadora está programada, y se inicia el contaje decreciente. En el caso de equívoco o si desea modificar la programación introducida, apriete el botón CONECTAR/DESCONECTAR (2.a) durante 3 segundos. Es emitida una señal sonora y la programación es interrumpida. Repita la operación.

NOTA – algunos ingredientes son perecibles. No utilice el programa diferido para recetas con leche, queso, huevos, yogurt, frutos secos.

PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

Corte de energía

Si durante el transcurso del ciclo de cocción el programa es interrumpido por una falla de energía o por un error de utilización, la panificadora está equipada con una protección de 7 minutos, durante los cuales la programación es guardada. Mientras sean restablecidas las condiciones normales de funcionamiento, el ciclo es retomado.

Verificación de inicio

La panificadora calcula las condiciones de inicio. El aparato debe estar a la temperatura ambiente. Si la temperatura es demasiado alta (>50°C) o demasiado baja (<-10°C), todas las funciones quedaran inaccesibles y la pantalla mostrará "E00" o "E01". Un aviso sonoro será emitido. En este caso, retire el pan y cuando la panificadora vuelve a la temperatura ambiente entre -10°C y 50°C, conéctela de nuevo. Sin embargo, si el aparato no funciona, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica autorizado más próximo.

Funcionamiento incorrecto

Cuando algunos sensores internos indican que hay un mal funcionamiento, la pantalla mostrará "EEE" y se emitirá un sonido. Al producirse un cortocircuito, la pantalla mostrará "HHH" y se emitirá un sonido. En los dos casos, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica autorizado más cercano.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder a la limpieza de la panificadora, desconecte el aparato del enchufe y deje enfriar.

No sumerja el aparato en el agua ni en ningún otro líquido.

No utilice productos domésticos, detergentes, productos abrasivos ni siquiera para su limpieza.

Limpie la cubeta de elaboración (3) y el mezclador (4) después de su utilización con agua y jabón, pase por agua limpia y séquelos bien. No utilice cualquier tipo de abrasivo o estropajo pues podrá dañar el revestimiento antiadherente.

Lave el vaso medidor y la cuchara de medición dupla con agua y jabón, pase por agua limpia y séquelos bien.

Limpie el exterior y el interior de la máquina con un paño suave humedecido. Seque con cuidado.

No lave cualquier pieza en el lavavajillas.

RECETAS DE PAN

Nota - La designación **Tbsp** corresponde a la medida de la cuchara sopera (6.a) de la Cuchara de medición dupla (6). La designación **Tsp** corresponde a la medida cuchara de postre (6.b) de la Cuchara de medición dupla (6).

Pan Básico (programa 1)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeño (500gr)
Agua	330ML	280 ML	190ML
Aceite	2 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Sal	1 tsp	3/4 tsp	1/2 tsp
Azúcar	3 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Leche en polvo	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Harina	4 vasos	3-1/4 vasos	2-1/4 vasos
Levadura	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pan Francés (programa 2)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeño (500gr)
Zumo de Limón	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Agua	320ML	280 ML	150ML
Aceite	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Sal	2 tsp	1-1/4 tsp	1 tsp
Azúcar	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Harina	4 vasos	3-1/4 vasos	2-1/4 vasos
Levadura	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pan Integral (programa 3)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeño (500gr)
Agua	320ML	270 ML	210ML
Aceite	3 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Sal	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Azúcar	3 Tbsp	3 Tbsp	3 Tbsp
Leche en polvo	3 Tbsp	2-1/2 Tbsp	2 Tbsp
Harina	3 vasos	3 vasos	2 vasos
Harina Integral	1 vaso	3/4 vasos	1/4 vasos
Levadura	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pan Brioche (programa 4)

Ingredientes:	Grande (1000gr)	Normal (750gr)	Pequeño (500gr)
Agua	320ML	220 ML	160ML
Aceite	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Sal	1-1/2 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Azúcar	1/2vasos	1/3 vasos	1/4 vasos
Leche en polvo	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Harina	4-1/4 vasos	3-1/3 vasos	2-1/2 vasos
Levadura	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pan rápido 750gr (programa 5)

(Nota: Agua a una temperatura entre 45°C-50°C)

Ingredientes:	Normal (750gr)
Agua + 1 huevo	280 ML
Aceite	2 Tbsp
Sal	1 tsp
Azúcar	3 Tbsp
Harina	3 vasos
Levadura	4 tsp

Pan rápido 1000gr (programa 6)

(Nota: Agua a una temperatura entre 45°C-50°C)

Ingredientes:	Normal (750gr)
Agua + 1 huevo	370 ML
Aceite	2 Tbsp
Sal	1 tsp
Azúcar	3 Tbsp
Leche en polvo	3 Tbsp
Harina	4 vasos
Levadura	4 tsp

Masa Dulce (programa 7)

Ingredientes

Agua	330 ML
Huevos	1
Aceite	3 Tbsp
Sal	1 tsp
Azúcar	3/4 vaso
Leche en polvo	2Tbsp
Harina	3- 1/2 vasos
Levadura	3 tsp

Pan Oscuro (programa 8)

Ingredientes

Agua	310 ML
Aceite	2 Tbsp
Sal	1-1/2 tsp
Azúcar	4 Tbsp
Leche en polvo	3 Tbsp
Harina integral	3-1/4 vasos
Levadura	1 tsp

Pizza 1250 gr

Ingredientes:

- 400 ml de agua
- 2.5 c. soperas (Tbsp) de aceite de oliva
- 2.5 c. de postre (Tsp) de sal
- 800 gr de harina de trigo
- 2.5 c. de postre de levadura de panadero

Elaboración:

Colocar en la cubeta los ingredientes en el siguiente orden: agua, aceite de oliva y sal.

Añadir a continuación la harina y la levadura.

Iniciar el programa 9.

Al final del programa, quitar la masa de la cubeta, está lista para ser utilizada.

Pastel de Limón 1250 gr

Ingredientes:	750 gr	1000 gr
Huevos	3	4
Azúcar	220 gr	300 gr
Sal	1 pizca	1 pizca
Mantequilla blanda	90 gr	120 gr
Harina fina	340 gr	450 gr
Levadura química	2.5 c. de postre (Tsp)	3.5 c. de postre (Tsp)
Limón	Zumo de 1 limón + raspadura	Zumo de 1 limón + raspadura

Elaboración:

En una taza, poner los huevos, el azúcar, la sal y batir durante 5 minutos. Colocar la preparación en la cubeta de la panificadora. Añadir la mantequilla blanda, la harina y la levadura. Añadir el zumo y la raspadura de un limón.

Iniciar el programa 10 MASA PASTEL.

Para cocer el pastel iniciar el programa 11 COCER.

MERMELADA DE ENDRINAS CON CANELA

Ingredientes:

700gr.de endrinas peladas y sin hueso

250gr.de azúcar

1 palo de canela

Elaboración:

Sacar la cáscara y el hueso de las endrinas.

Colocar las frutas en la cubeta de la panificadora.

Añadir el azúcar y el palo de canela.

Seleccionar el programa de MERMELADAS (programa nº II)

Nota: El programa tiene la duración de 1H05. Si la mermelada queda muy líquida, colocar de nuevo el programa (nº I para I) y un ciclo más.

MERMELADA DE TOMATE CON CARDOMOMO

Ingredientes:

1 kg de tomates bien maduros

500gr de azúcar

2 cucharadas de postre de Cardomomo

2 palos de canela

Elaboración:

Lavar bien los tomates y escaldarlos por agua hirviendo para procederlos a pelar. Quitar las semillas (si prefiere puede dejar las semillas). Triturar los tomates, ponerlos en la cubeta. Añadir el azúcar y el cardomomo.

Iniciar el programa nº II (MERMELADAS). Si necesario, repetir el programa.

MERMELADA DE MANZANA CON NARANJA Y CANELA

Ingredientes:

400gr de manzana Reineta

160gr de azúcar o fructosa

Raspadura de 1 naranja

1 cuchara sopera de canela en polvo

Elaboración:

Lavar y pelar las manzanas. Cortarlas en pedazos pequeños y mezclar con el azúcar, la canela y la raspadura de la naranja.

Iniciar el programa nº II (MERMELADAS). Si necesario, repetir el programa.

MERMELADA DE CALABAZA CON NUECES

Ingredientes:

500gr de calabaza amarilla limpia y sin cáscara

450gr de azúcar

125gr de pulpa de nuez

1 cucharada de postre de canela en polvo

Palo de canela

Elaboración:

Limpiar y sacar la cáscara de la calabaza. Cortar la calabaza en pedacitos. Añadir el azúcar, el palo de canela y colocar la mezcla en la cubeta de la panificadora. Picar groseramente las nueces y añadirlas a la mermelada. Iniciar el programa nºII (MERMELADA). Si necesario, repetir el programa.

MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

580gr de frutos rojos

360gr de azúcar

Zumo de 1 limón

30gr de pectina

Elaboración:

Cortar los frutos rojos en pedacitos. Poner en la cuba y añadir el azúcar, el zumo de limón y la pectina. Iniciar el programa nºII (MERMELADA). Si necesario, repetir el programa.

MERMELADA DE NARANJA

Ingredientes:

500gr de naranja

400gr de azúcar

50gr de pectina

Elaboración:

Cortar las naranjas en pedacitos. Poner en la cuba y añadir el azúcar y la pectina. Iniciar el programa nºII (MERMELADAS). Si necesario, repetir el programa.

MERMELADA DE MANZANA, PERA Y VAINILLA

Ingredientes:

500gr de manzana

250gr de pera

1 vaina de vainilla

5 cucharas soperas de azúcar

Elaboración:

Cortar la vaina de vainilla y raspar las semillas.

Pelar las frutas y cortarlas en pedazos. Poner en la cubeta y añadir el azúcar y la vainilla.

Iniciar el programa nºII (MERMELADAS). Si necesario, repetir el programa.

CUADRO TEMPORAL

Programa	I											
	Básico											
	Claro			Médico			Oscuro			Rápido		
Tostado	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr
Peso	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
Diferido												
Precalentamiento												
Amasar 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Reposo	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Amasar 2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Fermentar 1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Reposo	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Fermentar 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	8m50s	8m50s	8m50s
Reposo	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Fermentar 3	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Cocer	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min
Mantener	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Tiempo Total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

CUADRO TEMPORAL

Programa	Francés											
	Claro			Médico			Oscuro			Rápido		
	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr
Peso												
Diferido	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Precaletamiento												
Amasar 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Reposo	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Amasar 2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Fermentar 1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Reposo	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Fermentar 2	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s
Reposo	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Fermentar 3	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Cocer	50min	52min	55min	50min	52min	55min	50min	52min	55min	50min	52min	55min
Mantener	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Tiempo Total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

2

CUADRO TEMPORAL

Programa	Integral											
	Claro			Médico			Oscuro			Rápido		
	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr
Peso												
Diferido	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	2:28- 13:00	2:30- 13:00	2:33- 13:00
Precalentamiento	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	5min	5min	5min
Amasar 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Reposo	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Amasar 2	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min
Fermentar 1	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	24min	24min	24min
Reposo	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Fermentar 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Reposo	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Fermentar 3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Cocer	48min	50min	53min	48min	50min	53min	48min	50min	53min	48min	50min	53min
Mantener	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Tiempo Total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

CUADRO TEMPORAL

Programa	4		5	6	7	8	9	10	11	12
	500gr	Brioche 750gr	Rápido 750gr	Rápido 1000gr	Masa Dulce 1000gr	Oscuro 1000gr	Masa Pizza N/A	Masa Pastel N/A	Mermelada	Cocer
Peso										
Diferido	3:17 - 13:00	3:22 - 13:00	N/A	N/A	N/A	3:55 - 13:00	1:30 - 13:00	2:00 - 13:00	N/A	N/A
Precalentamiento						30min				
Amasar 1	5min	5min	15min	15min	3min	5min	5min	20min	15min	
Reposo	5min	5min			5min	10min	5min			
Amasar 2	20min	20min			5min	20min	20min	10min		
Fermentar 1	39min	39min				39min	60min			
Reposo	10s	10s				10s				
Fermentar 2	25m50s	25m50s				25m50s				
Reposo	5s	5s				10s				
Fermentar 3	51m55s	51m55s	8min	8min		44m50s		90min		
Cocer	50min	55min	35min	35min	90min	60min			50min	60min
Mantener	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	N/A	N/A		
Tiempo Total	3:17	3:22	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

El objetivo principal de la recogida separada de estos residuos, es reducir la cantidad de desechos, promover la reutilización, el reciclaje y otras formas de valorización, de manera que se reduzcan los efectos negativos en el medioambiente.

Cuando este aparato ya esté en desuso, no hay que desecharlo junto con el resto de residuos urbanos no indiferenciados.

El usuario es responsable de realizar su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para tal efecto.

La recogida de los equipos en desuso, se puede realizar también en los puntos de venta, con la compra de un equipo nuevo que sea equivalente o que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener más información sobre los locales de recogida, dirjase a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipos.



- 1- Couvercle avec hublot
- 2- Tableau de commandes
- 2.a- touche MARCHE/ARRET avec voyant lumineux
- 2.b- écran
- 2.c- touche de réglage de capacité
- 2.d- touche de réglage du niveau du stockage
- 2.e- touche de sélection du programme
- 2.f- touches de réglage du temps
- 3- Bol de préparation
- 4- Mélangeur
- 5- Gobelet gradué
- 6- Dosette double
- 6.a- cuillère à soupe (désignée par Tbsp)
- 6.b- cuillère à thé (désignée par Tsp)

f b c d e a

CONSEILS DE SECURITE

Les produits FLAMA ont été conçus en pensant à la commodité et à la satisfaction du consommateur, en privilégiant les plus hauts standards de qualité, performance et design.

- Avant la première utilisation de cet appareil, lisez attentivement ce Mode d'Emploi et conservez-le pour toute consultation future. Une utilisation non-conforme au Mode d'Emploi dégage FLAMA de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de l'installation électrique de votre habitation corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre.
- Vérifiez si le disjoncteur de protection du circuit sur lequel vous allez brancher l'appareil est de 6A, au minimum.
- Cet appareil n'est pas prévu à être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système séparé de contrôle à distance.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- Ne touchez pas le hublot pendant et immédiatement après le fonctionnement. La température de l'hublot peut être élevée.
- Cet appareil a été conçu pour l'usage exclusivement domestique, à l'intérieur de la maison.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant, après chaque utilisation et lors de son nettoyage.
- Laissez-le refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de rangement.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que vous le posez sur un plan stable et horizontal.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé.
- Toute intervention autre que le nettoyage doit être accomplie par un Centre Service Après-vente Agréé FLAMA.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. Faites-les remplacer tout de suite par un Centre Service Agréé FLAMA
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, par un Agent agréé ou par du personnel qualifié, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'introduisez pas de papier, carton, ou plastique dans l'appareil et ne le couvrez pas en cours de fonctionnement.
- Ne démontez pas l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu
- N'immergez jamais la machine à pain dans l'eau ou autre liquide.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine ou similaires pour manipuler le bol de préparation ou les parties chaudes de l'appareil. Celui-ci devient très chaud en cours d'utilisation.
- Ne couvrez jamais la grille d'aération du couvercle.
- Faites attention au jet de vapeur et en cours du programme II (confiture/compote) aux projections chaudes, lorsque vous ouvrez le couvercle.

Attention – la pâte qui déborde du bol de préparation et coule sur la résistance électrique risque de s'enflammer. Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.

Ce produit est conforme à la Directive de Basse Tension - 2006/95/EC et à la Directive de Compatibilité Electromagnétique - 2004/108/EC.

BREVES REMARQUES SUR LA MACHINE A PAIN

Débutant ou expert, si vous ajoutez les ingrédients corrects dans la mesure précise, la machine à pain veillera à ce que vous obtiendrez les résultats souhaités.

Vous pouvez aisément préparer de différents types de pain, soit le pain blanc ou la brioche, avec des raisins secs ou même du saucisson. Vous pouvez aussi préparer des pâtes et des confitures.

Comme pour tout autre appareil multifonctions, une période d'apprentissage et d'adaptation à la machine est nécessaire, pour assurer la bonne réussite de vos préparations.

Familiarisez-vous avec la machine à pain et prenez tout le temps nécessaire jusqu'à ce que vous obteniez les résultats satisfaisants; ne renoncez pas même si les premières fois le résultat n'est pas le meilleur.

Afin de rendre votre travail plus facile et pour épargner votre temps, sont disponibles sur le marché des mélanges de farines pré-préparés pour utilisation à la machine à pain; vous n'avez qu'à suivre les instructions fournies à ce but.

CONSEILS PRATIQUES

Lisez attentivement le chapitre Fonctionnement. Vous ne faites pas votre pain dans cet appareil comme vous le faites à main.

Les ingrédients doivent être à température ambiante, sauf indication contraire. Ils doivent être pesés et mesurés avec précision. La farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Les liquides doivent être mesurés avec le gobelet gradué (5) e à l'aide de la dosette double (6) fournis avec la machine à pain. Les mesures incorrectes produiront de mauvais résultats.

Utilisez les ingrédients avant la date limite de validité et, une fois le paquet ouvert, conservez-le (sauf indication contraire) dans un endroit frais et sec.

Respectez l'ordre d'addition des ingrédients. Mettez d'abord les liquides, ensuite les solides, veillant à ce que la levure n'entre pas en contact avec les liquides ni avec le sel, avant le démarrage de la machine à pain.

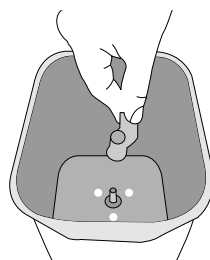
FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation de la machine à pain, nettoyez soigneusement toutes les pièces (voire chapitre « Entretien et Nettoyage »). Enlevez tous les autocollants, sauf la plaque signalétique qui se trouve à l'arrière de la machine. Nettoyez le corps et le couvercle de la machine à pain à l'aide d'un chiffon humide.

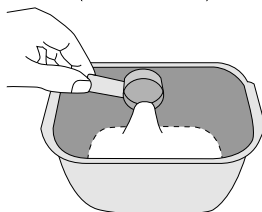
Utilisation

La machine est réglée par défaut pour accomplir le cycle de cuisson du programme I, capacité maximale de pain (1000gr) et un niveau de dorage moyen.

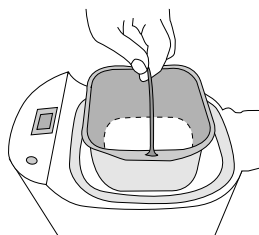
1 – Enclenchez le mélangeur (4) sur l'entraîneur situé au fond du bol de préparation (3).



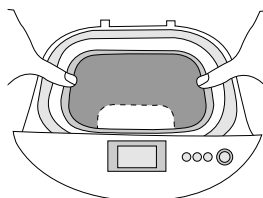
2 - Ajoutez les ingrédients en suivant l'ordre recommandé. Assurez-vous que tous les ingrédients sont bien pesés et mesurés.



3 -Placez le bol de préparation (3) dans la machine à pain.



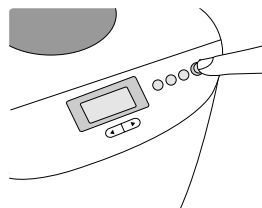
4 – Appuyez sur un des côtés du bol de préparation (3), et ensuite sur l'autre, afin d'assurer que le bol reste emboîté et enclenché sur les deux ergots latéraux.



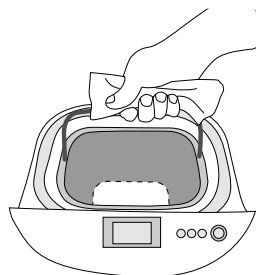
5 -Branchez la machine sur une prise de courant avec borne de terre. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche à l'écran (2.b).

6 -Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET (2.a). Le voyant lumineux de la touche ON/OFF (2.a) s'allume. La machine à pain démarre le cycle.

Note – Pour interrompre un programme ou annuler la programmation différée, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET (2.a) pendant 3 secondes.



7- En fin de cycle de cuisson, débranchez la machine à pain de la prise de courant avec borne de terre. Retirez le bol de préparation (3) en tirant sur l'anse. Utilisez des gants isolants pour enlever le bol de préparation (3), car l'intérieur du couvercle (1), l'anse et le bol de préparation (3) pourront être chauds. Retirez le pain du bol (3) et posez-le sur une grille pour éviter que le bas du pain reste trop humide.



ATTENTION – assurez-vous toujours que le mélangeur (4) ne se trouve pas dans le pain lorsque vous le coupez, sous risque d'endommager le revêtement anti-adhésif. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou d'autres matériels qui puissent détériorer le revêtement anti-adhésif du bol de préparation (3) et du mélangeur (4).

Sélection d'un programme

Le choix d'un programme est associé à un ensemble d'étapes programmées.

La touche de sélection du programme MENU (2.e) vous permet de choisir parmi les 12 programmes. Lorsque vous appuyez sur la touche MENU, le chiffre à l'écran (2.b) passe au programme suivant de 1 à 12, comme suit :

1. Basique
2. Français
3. Intégral
4. Brioche
5. Rapide (750g)
6. Rapide (1000g)
7. Pâte Sucrée
8. Pain Noir
9. Pâte à Pizza
10. Pâte à Gâteau
11. Confiture/Compote
12. Cuisson

1 - Le programme Basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain qui utilisent la farine de blé.

2 - Le programme Français permet d'effectuer une recette de pain de blé traditionnelle française.

3 - Le programme intégral permet d'effectuer une recette de pain en utilisant la farine intégrale.

4 - Le programme Brioche permet d'effectuer des recettes de pain qui utilisent une plus grande quantité de matières grasses et de sucre. Au cas où vous utilisez des mélanges de farines pour Brioche ou Pain au Lait prêts à utiliser, n'excédez pas 750g de pâte au total.

5 - Le programme Rapide est spécifique pour la recette de pain rapide qui ne dépasse 750g.

6 - Le programme Rapide est spécifique pour la recette de pain rapide qui ne dépasse 1000g.

7 - Le programme Pâte Sucrée est prévu pour l'utilisation de levure ou de bicarbonate de soude comme agent de levage de la pâte. Cette pâte est très collante. Graissez le bol de préparation (3) et le mélangeur (4) avec un peu d'huile d'olive et surveillez la pâte par le hublot. Si la pâte déborde du bol de préparation (3), utilisez une spatule en bois ou en plastique pour la remettre dans le bol. Si le mélangeur (4) commence à fonctionner, retirez la spatule et fermez immédiatement le couvercle (1).

8 - Le programme Pain Noir est le programme le plus long. Il est prévu pour les pâtes plus lourdes. Dans ce programme, les ingrédients sont préchauffés pendant 30 minutes.

9 et 10 – Les programmes Pâte à Pizza et Pâte à Gâteau sont prévus uniquement pour le pétrissage. Il n'y a aucune cuisson en cours de ces programmes. Ces programmes se composent de 3 cycles.

- pétrissage pendant 5 minutes

- repos pendant 5 minutes

- pétrissage pendant 20 minutes

- levage de la pâte pendant 60 minutes.

11 - Le programme Confiture/Compote mélange les ingrédients pendant 15 minutes et ensuite la cuisson démarre et se déroule pendant 50 minutes. Ne dépassez pas la moitié de la capacité du bol de préparation (3) pour laisser de l'espace aux ingrédients pour gonfler. Si la confiture dépasse la limite du bol de préparation et coule vers l'intérieur du logement du bol de préparation (3), le nettoyage deviendra très difficile. Le cas échéant, appuyez immédiatement sur la touche MARCHE/ARRET (2.a), débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir. Lorsque l'appareil est refroidi, retirez le bol de préparation (3) et nettoyez-le tout de suite avant que la confiture se solidifie.

NOTE – Manipulez la confiture avec précaution. La confiture retient la chaleur pendant longtemps, se comportant comme la colle.

12 – Le programme Cuisson permet uniquement de cuire pendant 1 heure et maintient la préparation chaude pendant encore une heure. Utilisez ce programme pour cuire le mélange de farines à pain (acheté). N'utilisez plus de 500gr et n'introduisez pas la pâte dans la machine à pain avant qu'elle soit prête à démarrer le cycle.

Attention – Ne laissez pas la machine à pain sans surveillance en cours de fonctionnement. Si nécessaire, vous pouvez interrompre le programme à tout moment en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET (2.a).

Sélection du poids du pain

Le poids du pain est réglé par défaut à 750gr. Pour une meilleure précision, consultez les recettes détaillées. Appuyez sur la touche de réglage de capacité (2.c) pour régler le poids choisi sur 500gr, 750gr ou 1000gr. Le voyant lumineux s'allume à l'écran (2.b) en dessous du réglage choisi.

NOTE – quelques recettes ne permettent pas de réaliser les trois sélections de capacité.

Sélection du niveau du dorage

La sélection du niveau du dorage est réglée par défaut sur moyen. Appuyez sur le bouton Couleur (2.d) pour choisir entre **Clair, Moyen et Foncé**. Le voyant lumineux s'allume à l'écran (2.b) au-dessus du niveau choisi.

Début et interruption du cycle de cuisson

Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET (2.a) pour démarrer le cycle de cuisson du pain. Le décompte du temps s'initie. Pour interrompre un programme ou annuler la programmation différée, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET (2.a) pendant 3 secondes.

LES CYCLES

Pétrissage – Permet de structurer la pâte, en aidant à obtenir un levage convenable.

Repos – Permet que la pâte gonfle, de façon à améliorer la qualité du cycle précédent (pétrissage).

Levage – Période de temps pendant lequel la levure agit pour faire monter le pain.

Cuisson – Procédé de transformation de la pâte en pain.

Veillez consulter les tableaux récapitulatifs pour mieux vous renseigner sur les temps de chaque cycle.

Maintien au chaud – Permet de maintenir le pain chaud après la cuisson. Cependant il est conseillé de retirer le pain du bol mélangeur dès que la cuisson s'achève.

Programme différé (début du cycle de cuisson par temporisateur)

Vous pouvez programmer la machine à pain de façon à ce que la fin du cycle de cuisson (pain prêt) soit à l'heure choisie par vous-même, jusqu'à un maximum de 13 heures.

Le programme différé ne peut pas être utilisé pour les programmes 5, 6, 7, 11 et 12.

Après avoir effectué la **sélection du poids** et du **niveau du dorage**, la durée du programme choisi s'affiche à l'écran (2.b). Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous désirez que le cycle se termine. A l'aide des touches de réglage (2.f), programmez le temps qui doit s'afficher à l'écran (2.b).

Par exemple, il est 21 heures et vous souhaitez que le pain soit prêt à 7 heures le lendemain matin. Après la **sélection du poids**, du **niveau du dorage** et du programme souhaité, réglez le temps pour les 10 heures, à l'aide des touches de réglage (2.f). Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET (2.a). Un bip sonne et le voyant lumineux de la touche MARCHE/ARRET (2.a) s'allume. La machine à pain est programmée, et le décompte du temps s'initie. Si vous vous êtes trompé ou si vous désirez changer la programmation lancée, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET (2.a) pendant 3 secondes. Un signal sonore est émis et la programmation est interrompue. Répétez l'opération.

NOTE – quelques ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant le lait, le fromage, les œufs, le yaourt, les fruits secs.

PROTECTION ET SECURITE

Coupure de courant

Si en cours de cycle de cuisson, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une utilisation incorrecte, la machine à pain est munie d'une protection de 7 minutes, pendant lesquelles la programmation est sauvegardée. Dès que les conditions normales de fonctionnement sont rétablies, le cycle est repris.

Vérification du démarrage

La machine à pain calcule les conditions de démarrage. L'appareil doit se trouver à température ambiante. Si la température est trop élevée (>50°C) ou trop basse (<-10°C), toutes les fonctions resteront inaccessibles et l'écran affichera « E00 » ou « E01 ». Un signal sonore sera émis. Dans ce cas, retirez le pain et après avoir laissé la machine à pain reprendre la température ambiante entre -10°C et 50°C, remettez-la en marche. Si, quand même, l'appareil ne fonctionne pas, adressez-vous au Centre Service Après-vente Agréé le plus proche.

Fonctionnement incorrect

Au cas où quelques senseurs internes signalent un mauvais fonctionnement, l'écran affichera « EEE » et un signal sonore est émis. Dans l'éventualité d'un court-circuit, l'écran affichera « HHH » et un signal sonore est émis. Dans ces deux cas, adressez-vous au Centre Service Après-vente Agréé le plus proche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de la machine à pain, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.

N'immergez pas la machine à pain dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas de produits domestiques, de détergents, de produits abrasifs, ni même pour son nettoyage.

Nettoyez le bol de préparation (3) et le mélangeur (4) après leur utilisation avec de l'eau savonneuse, rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement. N'utilisez aucun type de produits abrasifs ou de tampons sous risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Lavez le gobelet gradué et la dosette double à l'eau savonneuse, rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de la machine à l'aide d'un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement.

Ne passez pas au lave-vaisselle aucune des pièces de la machine.

RECETTES DE PAIN

Note - La désignation **Tbsp** correspond à la mesure cuillère à soupe (6.a) de la Dosette double (6). La désignation **Tsp** correspond à la mesure cuillère à thé (6.b) de la Dosette double (6).

Pain Basique (programme 1)

Ingrédients :	Grand (1000gr)	Normal (750gr)	Petit (500gr)
Eau	330 ML	280 ML	190 ML
Huile	2 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Sel	1 tsp	3/4 tsp	1/2 Tbsp
Sucre	3 Tbsp	1-1/2Tbsp	1 Tbsp
Lait en poudre	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Farine	4 verres	3-1/4 verres	2-1/4 verres
Levure	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pain Français (programme 2)

Ingrédients :	Grand (1000gr)	Normal (750gr)	Petit (500gr)
Jus de citron	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Eau	320 ML	280 ML	150 ML
Huile	2 Tbsp	1-1/2Tbsp	1 Tbsp
Sel	2 tsp	1-1/4 tsp	1 tsp
Sucre	2 Tbsp	1-1/2Tbsp	1 Tbsp
Farine	4 verres	3-1/4 verres	2-1/4 verres
Levure	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pain Intégral (programme 3)

Ingrédients :	Grand (1000gr)	Normal (750gr)	Petit (500gr)
Eau	320 ML	270 ML	210 ML
Huile	3 Tbsp	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp
Sel	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Sucre	3 Tbsp	3 Tbsp	3 Tbsp
Lait en poudre	3 Tbsp	2-1/2 Tbsp	2 Tbsp
Farine	3 verres	3 verres	2 verres
Farine Intégrale	1 verre	3/4 verre	1/4 verre
Levure	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pain Brioche (programme 4)

Ingrédients :	Grand (1000gr)	Normal (750gr)	Petit (500gr)
Eau	320 ML	220 ML	160 ML
Huile	2 Tbsp	1 Tbsp	1 Tbsp
Sel	1-1/2 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Sucre	1/2 verre	1/3 verre	1/4 verre
Lait en poudre	2 Tbsp	1-1/2 Tbsp	1 Tbsp
Farine	4-1/4 verres	3-1/3 verres	2-1/2 verres
Levure	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Pain Rapide 750gr (programme 5)

(Note : Eau à température 45[C-50]C)

Ingrédients:	Normal (750gr)
Eau + 1 Suf	280 ML
Huile	2 Tbsp
Sel	1 tsp
Sucre	3 Tbsp
Farine	3 verres
Levure	4 tsp

Pain Rapide 1000gr (programme 6)

(Note : Eau à température 45[C-50]C)

Ingrédients:	Normal (750gr)
Eau + 1 Suf	370 ML
Huile	2 Tbsp
Sel	1 tsp
Sucre	3 Tbsp
Lait en poudre	3 Tbsp
Farine	4 verres
Levure	4 tsp

Pâte Sucrée (programme 7)

Ingrédients :

Eau	330 ML
Rufs	1
Huile	3 Tbsp
Sel	1 tsp
Sucre	æ verre
Lait en poudre	2 Tbsp
Farine	3-1/2 verres
Levure	3 tsp

Pain Noire (programme 8)

Ingrédients:

Eau	310 ML
Huile	2 Tbsp
Sel	1-1/2 tsp
Sucre	4 Tbsp
Lait en poudre	3 Tbsp
Farine intÉgrale	3-1/4 verres
Levure	1 tsp

Pizza 1250 gr

Ingrédients :

400 ml d'eau

2.5 cuillères à soupe (Tbsp) d'huile d'olive

2.5 cuillères à thé (tsp) de sel

800 gr de farine de blé

2.5 cuillères à thé de levure de boulanger

Préparation :

Introduisez les ingrédients dans le bol, respectant l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel.

Rajoutez ensuite la farine et la levure.

Démarrez le programme 9.

En fin de programme, enlevez la pâte du bol; elle est prête à être utilisée.

Gâteau au citron 1250 gr

Ingrédients:	750 gr	1000 gr
Œufs	3	4
Sucre	220 gr	300 gr
Sel	1 pincée	1 pincée
Beurre ramolli	90 gr	120 gr
Farine fine	340 gr	450 gr
Levure chimique	2.5 cuillères à thé (tsp)	3.5 cuillères à thé (tsp)
Citron	Jus 1 citron + zeste	Jus 1 citron + zeste

Préparation :

Introduisez dans un récipient les œufs, le sucre, le sel et mixez pendant 5 minutes. Placez la préparation dans le bol de la machine. Ajouter ensuite le beurre ramolli, la farine et la levure. Ajoutez le jus et le zeste de citron.

Démarrez le programme 10 PATE A GATEAU.

Pour cuire le gâteau, initiez le programme 11 CUISSON.

COMPOTE DE PRUNES ET CANNELLE

Ingrédients :

700 gr de prunes pelées et sans les noyaux

250 gr de sucre

1 tige de cannelle

Préparation :

Pelez les prunes et retirez les noyaux.

Introduisez les fruits dans le bol de la machine à pain.

Ajoutez le sucre et la tige de cannelle.

Sélectionnez le programme CONFITURE (programme n° II)

Note : La durée du programme est env. 1h05. Si la compote devient trop liquide, enchaînez à nouveau le programme (n° II) pour un nouveau cycle.

CONFITURE DE TOMATES A LA CARDAMOME

Ingrédients :

1 kg de tomates bien mûres

500 gr de sucre

2 cuillères à thé de Cardamome

2 tiges de cannelle

Préparation :

Lavez les tomates soigneusement et passez-les à l'eau bouillante afin d'enlever plus facilement la peau. Retirer les pépins (si vous référez, vous pouvez toujours laisser les pépins). Triturez les tomates et placez-les dans le bol. Ajoutez le sucre et la cardamome.

Démarrez le programme n° II (CONFITURE). Si nécessaire, répétez le programme.

COMPOTE POMME, ORANGE ET CANNELLE

Ingrédients :

400 gr de pommes Reinette

160 gr de sucre ou de fructose

Zeste 1 orange

1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

Préparation :

Lavez et séchez les pommes. Coupez-les en petits morceaux et mélangez avec le sucre, la cannelle et le zeste d'orange.

Démarrez le programme n° II (CONFITURE). Si nécessaire, répétez le programme.

CONFITURE DE CITROUILLE AUX NOIX

Ingrédients:

500 gr de citrouille jaune pelée et sans graines

450 gr de sucre

125 gr de cerneaux de noix

1 cuillère à thé de cannelle en poudre

1 tige de cannelle

Préparation :

Retirez les graines et pelez la citrouille. Coupez la citrouille en petits morceaux. Ajoutez le sucre, la cannelle et la tige de cannelle et mettez le mélange dans le bol de la machine à pain. Hachez grossièrement les noix et ajoutez-les à la confiture.

Démarrez le programme n° II (CONFITURE). Si nécessaire, répétez le programme.

CONFITURE DE FRUITS ROUGES

Ingrédients:

580 gr de fruits rouges

360 gr de sucre

Jus 1 citron

30 gr de pectine

Préparation :

Coupez les fruits rouges en morceaux. Introduisez-les dans le bol et rajoutez le sucre, le jus de citron et la pectine.

Démarrez le programme n° II (CONFITURE). Si nécessaire, répétez le programme.

CONFITURE D'ORANGES

Ingrédients:

500 gr d'oranges

400 gr de sucre

50 gr de pectine

Préparation :

Coupez les oranges en petits morceaux. Introduisez dans le bol et ajoutez le sucre et la pectine.

Démarrez le programme n° II (CONFITURE). Si nécessaire, répétez le programme.

COMPOTE DE POMMES, POIRES ET VANILLE

Ingrédients:

500 gr de pommes

250 gr de poires

1 gousse de vanille

5 cuillères à soupe de sucre

Préparation :

Coupez la gousse de vanille et grattez les pépins.

Epluchez les fruits et coupez-les en morceaux. Introduisez-les dans le bol et ajoutez le sucre et la vanille.

Démarrez le programme n° II (CONFITURE). Si nécessaire, répétez le programme.

TABLEAU DES TEMPS

Programme	I														
	Basique														
	Clair			Moyen			Foncé			Rapide					
Dorage															
Poids	500gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr
Différé	3:13- 13:00	3:25- 13:00	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	3:12- 13:00	2:17- 13:00	2:24- 13:00	2:12- 13:00	2:17- 13:00	2:24- 13:00	2:12- 13:00
Préchauffage															
Pétrissage 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Repos	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Pétrissage 2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Levage 1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Repos	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levage 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	8m50s	8m50s	8m50s
Repos	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Levage 3	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Cuisson	48 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min	53 min	60 min	48 min
Maintien au chaud	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Temps total	3:13	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:12	2:17	2:24	2:17

TABLEAU DES TEMPS

Programme	Français														
	Clair				Moyen				Foncé				Rapide		
	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr
Poids	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:35-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00	
Préchauffage															
Pétrissage 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Repos	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Pétrissage 2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Levage 1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min	15min
Repos	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levage 2	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s	15m50s
Repos	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levage 3	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Cuisson	50min	52min	55min	50min	52min	55min	50min	52min	55min	52min	55min	50min	52min	55min	55min
Maintien au chaud	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Temps total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35	2:35

TABLEAU DES TEMPS

Programme	3														
	Intégral														
	Clair			Moyen			Foncé			Rapide					
Dorage	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr	500gr	750gr	1000gr
Poids	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00	2:33-13:00
Différé	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	30min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Préchauffage	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Pétrissage 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Repos	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Pétrissage 2	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min
Levage 1	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	24min	24min	24min
Repos	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levage 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Repos	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Levage 3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Cuisson	48min	50min	53min	48min	50min	53min	48min	50min	53min	48min	50min	53min	50min	53min	53min
Maintien au chaud	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Temps total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

TABLEAU DES TEMPS

Programme	4		5	6	7	8	9	10	11	12
	500gr	750gr	Rapide 750gr	Rapide 1000gr	Pâte Sucrée 1000gr	Pain Noir 1000gr	Pâte à Pizza N/A	Pâte à Gâteau N/A	Confiture / Compote N/A	Cuisson N/A
Poids										
Différé	3:17- 13:00	3:22- 13:00	N/A	N/A	N/A	3:55- 13:00	1:30- 13:00	2:00- 13:00	N/A	N/A
Préchauffage						30min				
Pétrissage 1	5min	5min	15min	15min	3min	5min	5min	20min	15min	
Repos	5min	5min			5min	10min	5min			
Pétrissage 2	20min	20min			5min	20min	20min	10min		
Levage 1	39min	39min				39min	60min			
Repos	10s	10s				10s				
Levage 2	25m50s	25m50s				25m50s				
Repos	5s	5s				10s				
Levage 3	51m55s	51m55s	8min	8min		44m50s		90min		
Cuisson	50min	55min	35min	35min	90min	60min			50min	60min
Maintien au chaud	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	N/A	N/A		
Temps total	3:17	3:22	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00



Ce symbole indique la collecte séparée d'équipements électriques et électroniques.

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la réutilisation, le recyclage et autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

Lorsque cet appareil est mis au rebut, il ne doit pas être jeté avec les autres résidus urbains de manière non différenciée. L'utilisateur est responsable de déposer lui-même gratuitement les déchets dans les installations de collecte sélective prévues à cet effet.

La reprise des équipements au rebut peut également s'effectuer auprès des points de vente lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent ou doté de fonctions similaires.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les points de collecte, veuillez vous renseigner auprès de la Mairie ou auprès du revendeur de ces équipements.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efectuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

- A apresentação da Factura/Talão de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustuiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

- La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.