

COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;
 MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL
 DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.
IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.
 Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari.
 Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).
 In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

DA OGGI POTETE ESTENDERE GRATUITAMENTE LA
 VOSTRA GARANZIA A 3 (TRE) O A 5 (CINQUE) ANNI!!!

SCOPRITE COME COLLEGANDOVI AL SITO INTERNET

www.G3FerrariGroup.com



STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

MACCHINA DEL PANE

bread & break

1XE80100



G3FERRARI®

ITALY

G3 FERRARI S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY

Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99

www.G3FerrariGroup.com

assistenza@G3Ferrari.com

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea

Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta. E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire. Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso. Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento. Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.

Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.

L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionata.

Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.

It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned. Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.

In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic. The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.

The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como deshechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida específicos. Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.

Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.

En el caso de que el producto contenga batería es necesario sacarla antes de proceder a deshecharlo.

Esta última debe ser deshechada separadamente en uno contenedor específico para sustancias altamente tóxicas. El símbolo representado en la figura es el contenedor de deshechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.

La introducción en el mercado después del 1° julio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionada.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communauté Européenne

N'écouler pas le produit comme ordures solides urbaines mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.

Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des sérieux dommages au même habitat.

Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de procéder à l'écoulement.

Les batteries doivent être écouleres séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contiennent des composants hautement polluantes. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains.

Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.

L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 est sanctionnée administrativement.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungsstelle. Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu diesen zurückgegeben.









Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.

Im Falls von Batteriebetriebsgeräte, es ist nötig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.

Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen.

Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.



 1XE80100	 1XE80100	 1XE80100	 1XE80100
			

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.

E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.

La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili alla G3 FERRARI.

L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso G3 Ferrari o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da G3 Ferrari.

Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto G3 Ferrari dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura (dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore).
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile alla G3 Ferrari.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

G3 Ferrari resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento scrivendo a:

G3 FERRARI
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO

oppure mandando una email ad
oppure inviando un fax allo

assistenza@G3Ferrari.com
059/815099

UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Wenn die Stromversorgung während des Laufes der Brotmaschine unterbrochen wird, erlaubt die Zusatzspeicher die automatische Wiederinbetriebnahme des laufenden Prozesses in 10 Minuten. Wenn die Unterbrechung der Stromversorgung mehr als 10 Minuten dauert, vergisst die Maschine den laufenden Prozess, und Sie müssen ganz von vorn anfangen. Wenn das Brot die Phase des Knetens 1 nicht überschreitet hat, können Sie das Programm zum Drücken der Taste START/STOP wieder starten.

WARNUNGSZEICHNEN AUF DEM LCD DISPLAY

Als den START Knopf gedrückt wird, der LCD display zeigt "H:HH", das meist dass die Temperatur inner das Gerät zu heiss ist. STOP drücken und aufmachen die obene Tür und abkühlen lassen 10 – 20 Minuten lange. Im Falls das LCD Display zeigt "E:E0" und "E:E1" das meist dass der Temperatursensor unverbunden ist. Ees ist ratbar das Geraet bei ein autorisierten Technicker reparieren lassen.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Achtung: Um elektrische Schläge zu vermeiden, den Netzstecker des Geräts vor dem Reinigen aus der Steckdose ziehen.
2. Warten, bis der Backautomat abgekühlt ist.
WICHTIG: Gehäuse und Deckel nicht in Flüssigkeit eintauchen oder bespritzen, da dies zu einer Beschädigung und/oder einem elektrischen Schlag führen könnte.
3. Außen: Deckel und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Lappen oder Schwamm abwischen.
4. Innen: Mit einem feuchten Lappen oder Schwamm die Innenseite des Backautomaten abreiben.
5. Backform: Die Backform mit warmem Wasser reinigen; es braucht kein Spülmittel hinzugefügt werden. Vorsichtig reiben, damit Sie die Teflonbeschichtung nicht beschädigen. Die Backform muss ganz trocken sein, bevor sie wieder in die Backkammer eingesetzt wird. Backform, Messbecher, Messlöffel und Knetschaufel nicht in der Geschirrspülmaschine spülen. Die Backform nicht zu lange im Wasser lassen, da dies die einwandfreie Funktion der Antriebsachse beeinträchtigen könnte. Wenn die Knetschaufel in der Backform festsetzt, heißes Wasser darauf gießen und ca. 30 Minuten einweichen lassen. Auf diese Weise können Sie die Knetschaufel leichter lösen. Das Gerät erst aufräumen, wenn es ganz abgekühlt ist.

Keines dieser Mittel zum Reinigen verwenden!

Farbenverdünner
Benzol
Stahlscheuerschwamm
Scheuermittel
Mit chemischen Mitteln versetzte Lappen

Besondere Pflegehinweise für die Teflonbeschichtung

Um eine Beschädigung der Teflonbeschichtung zu vermeiden, dürfen keine Metallutensilien, Messer oder Gabeln verwendet werden. Nach einer langen Anwendungsdauer kann sich die Farbe der Beschichtung verändern. Dies ist jedoch nur auf die Feuchtigkeit und den Dampf zurückzuführen und beeinträchtigt die Leistung Ihres Geräts bzw. die Qualität Ihres Brots in keinsten Weise. Das Loch in der Mitte der Knetschaufel muss gereinigt und mit einem Tropfen Speiseöl eingefettet werden. Anschließend die Schaufel auf die Antriebsachse in der Backform stecken. Dies verhindert das Festkleben der Schaufel. Alle Lüftungsschlitze und andere Öffnungen staubfrei halten.

AUFRÄUMEN DES GERÄTS

Alle Teile vor dem Aufräumen gut abtrocknen, insbesondere auch die Feuchtigkeit am Schauglas entfernen. Deckel schließen und nichts auf den Deckel stellen.

Achtung: Der Kundendienst wird vom Vertrauenshändler, vom Importeur, Vertreiber oder unserer Filiale ausgeführt.



PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3 FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
22. Conservare queste istruzioni.

PRECAUZIONI D'USO SUPPLEMENTARI

1. Non collocare mai l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro.
2. Assicurarsi che l'apparecchio venga utilizzato su una superficie stabile e piana.
3. Non utilizzare all'esterno.
4. Non toccare le superfici calde. Per rimuovere il recipiente di cottura caldo, utilizzare apposite manopole o guanti da forno. Non ostruire in alcun caso le aperture di uscita del vapore.
5. Evitare il contatto con gli organi in movimento.
6. Prestare particolare attenzione quando si sposta un apparecchio contenente alimenti caldi.
7. Non utilizzare la macchina per il pane per conservare e non inserirvi alcun utensile. Potrebbe dare origine ad un incendio o causare scosse elettriche.
8. Non pulire con pagliette saponate. Non lavare il recipiente di cottura, le lame impastatrici, il bicchiere graduato o il cucchiaino dosatore in lavastoviglie.
9. Il recipiente di cottura deve essere installato prima di accendere l'apparecchio.
10. Posizionare la macchina del pane in una stanza con temperatura tra i 15°C e i 34°C.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è opportuno dedicare alcuni minuti alla lettura del presente manuale d'istruzioni, che dovrà poi essere conservato in un luogo comodo in modo tale da potere consultarlo. Prestare particolare attenzione alle istruzioni per la sicurezza.

1. Disimballare con cautela la macchina per il pane e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Togliere la polvere eventualmente accumulatasi durante l'imballaggio.
3. Strofinare il recipiente di cottura, la lama impastatrice e la superficie esterna della macchina con un panno pulito e umido. Il recipiente di cottura è rivestito con materiale antiaderente. Non utilizzare pagliette saponate o altri prodotti abrasivi sui componenti della macchina.
4. La prima volta utilizzare olio, burro o margarina per ungere il recipiente di cottura ed eseguire una cottura a vuoto per circa 10 minuti.
5. Pulire ancora una volta.
6. Posizionare le lame impastatrici sugli assi all'interno del recipiente di cottura.

In fase di produzione dell'apparecchio, è necessario ingrassare leggermente alcune sue parti. Pertanto, al momento del primo utilizzo dell'unità potrebbe fuoriuscire un po' di vapore, fenomeno del tutto normale.

IMPOSTARE L'ORA CORRENTE

1. Rimuovere la protezione dalle pile poste sotto la macchina del pane e inserirle correttamente.
2. Con la macchina in condizione di stand-by (riposo) premere PAUSE. Sul display apparirà la scritta "set clock time" (impostare l'ora) e le ore lampeggeranno.
3. Modificare le ore con il pulsante TIME.
4. Premere PAUSE per passare ad impostare i minuti. I minuti lampeggeranno.
5. Modificare i minuti con il pulsante TIME.
6. Premere PAUSE per salvare le modifiche. I puntini ":" tra le ore e i minuti lampeggeranno.

ALCUNE INFORMAZIONI SULLA MACCHINA PER IL PANE

- Per raggiungere un risultato ottimale tutti gli ingredienti, sia quelli liquidi che quelli solidi, devono essere accuratamente misurati con l'apposito bicchiere e misurino graduati e devono essere a una temperatura ambiente di 21°C.
- Fare attenzione ad utilizzare lievito attivo e non scaduto o deteriorato. Spesso la non riuscita del pane è causata dal lievito stesso. Tenere il lievito separato dal sale il quale lo rende inattivo.
- L'apparecchio prevede due impostazioni per realizzare una pagnotta piccola da 900 gr o una pagnotta grande da 1125 gr (peso approssimativo che dipende dalla ricetta).
- Il segnale acustico indica quando è possibile aggiungere ulteriori ingredienti, in modo tale che non vengano tagliati dalla lama impastatrice.
- È disponibile un'opzione che consente di ottenere una pagnotta con una crosta più dorata (solo in alcuni programmi).

16. Stollen Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus

Schalten Sie die Maschine mit der entsprechenden Sicherheitstaste ein, die auf der Rückseite der Maschine liegt, und nehmen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

ANWENDUNG DES TIMERS

Den Timer verwenden, wenn Sie möchten, dass das Brot erst später oder am nächsten Morgen fertig wird. Sie können innerhalb eines maximalen Zeitraums von 13 Stunden ein späteres Einschalten einstellen. Prüfen Sie, ob die Funktion vorhanden ist. Sehen Sie dazu im Abschnitt «Dauer der Backzyklen» nach. Verwenden Sie diese Funktion nicht mit Rezepten, bei denen verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch, Schlagsahne oder Käse zum Einsatz kommen.

Stellen Sie die Uhrzeit (folgen Sie die Anweisungen des Abschnittes "EINSTELLEN DER UHRZEIT") und das gewünschte Programm ein, drücken Sie TIME einmal, die Aufschrift "set ready time" erscheint in der Anzeige (stellen Sie die Endzeit des Brotgarens ein) die Uhrzeit + die Zeit des ausgewählten Programms + 10 Minuten.

Das ist die Endzeit des Brotgarens (oder des Garens der Nahrung, die Sie kochen wollen).

Drücken Sie die Taste TIME noch einmal zur Veränderung der Endzeit mit Inkrementen von 10 Minuten.

Drücken Sie START/STOP zur Bestätigung. Die Endzeit des Brotgarens erscheint in der Anzeige.

Zur Anzeige der Uhrzeit drücken Sie die Taste TIME.

Zur Löschung der eingestellten Verspätung drücken Sie START/STOP für mindestens 3 Sekunden. Ein Piepsen gibt die geschehene Löschung bekannt.

AM: Morgenzeit

PM: Nachmittags- Abendzeit

SAMEDAY: selber Tag

NEXTDAY: nächster Tag

Zum Beispiel: es ist 8:00 AM, das Programm dauert 3 Stunden und das Brotgaren muss am 2:00 PM enden.

1. Drücken Sie TIME und 11:10 AM (8:00 + 3:00 + 00:10) erscheint in der Anzeige.
2. Drücken Sie TIME und wählen 2:00 PM (das bedeutet, dass die Maschine am 11:00 startet).
3. Drücken Sie START/STOP zur Bestätigung der Verschiebung des Programms. PM 2:00 SOMEDAY erscheint in der Anzeige.
4. Zur Anzeige der Uhrzeit drücken Sie die Taste TIME.
5. Am 11:00 AM startet die Maschine und die restliche Zeit erscheint in der Anzeige.
6. Zur Löschung der eingestellten Verspätung drücken Sie die Taste START/STOP für mindestens 3 Sekunden. Ein Piepsen gibt die geschehene Löschung bekannt.

Wenn es 7:00 AM Uhr ist und Sie die Endzeit des Brotgarens am 4:00 PM auswählen, PM 4:00 SAMEDAY (selber Tag) erscheint in der Anzeige.

Wenn es 9:00 PM Uhr ist und Sie die Endzeit des Brotgarens am 7:00 AM auswählen, AM 7:00 NEXTDAY (nächster Tag) erscheint in der Anzeige.

ALARM

Der Alarm (Piepton) ertönt:

1. wenn Sie auf eine Taste drücken;
2. während des zweiten Knetvorgangs bestimmter Programme, um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie Getreide, Früchte, Nüsse oder andere Zutaten hinzufügen können;
3. nach Ablauf des Programms;
4. nach Ablauf des Warmhaltens.

ANWENDUNG DES BACKAUTOMATEN

1. Backform herausnehmen

Deckel öffnen und Backform herausnehmen; diese dazu am Griff nehmen und hochheben. Auf die Arbeitsfläche stellen. Die Zutaten müssen außerhalb des Geräts in die Backform gegeben werden, um zu vermeiden, dass versehentlich neben die Backform geschüttete Zutaten aufgrund eines Kontakts mit den Heizwiderständen Feuer fangen.

2. Knetschaufel fixieren

Knetschaufel mit deren Achse fixieren. Dazu draufdrücken.

3. Zutaten abmessen

Die erforderlichen Zutaten abwägen und in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben. Wenn Sie Hefe in die Backform geben, dabei darauf achten, dass diese nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommt, da sie sonst sofort zu gären beginnt. Lauwarmes Wasser (21-28°C) verwenden.

4. Backform wieder anbringen

Backform wieder in den Backautomat einsetzen. Deckel schließen.

5. Gerät anschließen

Netzstecker in eine Steckdose stecken. Schalten Sie die Maschine mit der Sicherheitstaste ein, die auf der Rückseite der Maschine liegt. Der Backautomat stellt sich automatisch für eine normale Dauer auf das Programm Basic ein. Jedes Mal, wenn Sie auf eine Taste drücken, hören Sie einen Piepton zur Bestätigung.

6. Programm einstellen

Durch Druck auf die Taste "MENU" in der Liste die gewünschte Einstellung auswählen.

7. Gewicht einstellen

Auf die Taste "LOAF SIZE" drücken, um zwischen Small/large (klein/groß) zu wählen.

8. Färbung einstellen

Durch Druck auf die Taste "COLOR" die gewünschte Farbe der Kruste auswählen.

9. Spätere Einschaltzeit einstellen

Wenn Ihr Brot erst später fertig sein soll, können Sie wie im folgenden Abschnitt beschrieben, eine spätere Einschaltzeit einstellen.

10. Start

Auf die Taste "START/STOP" drücken, damit das Gerät sich einschaltet. Die restliche Zeit wird minutenweise zurückgezählt.

11. Programmablauf

Der Backautomat durchläuft automatisch, wie im Abschnitt angegeben, alle programmierten Schritte. Wenn ein Programm mit einem zweiten Knetvorgang programmiert ist, werden Sie durch Pieptöne daraufhin gewiesen, dass die Früchte und/oder Nüsse hinzugefügt werden können. Beim Backen kann aus den Lüftungsschlitzen Dampf austreten. Dabei handelt es sich um ein ganz normales Phänomen.

12. Zyklusende

Nach Ablauf des Programms und des Backens wird am Display 0:00 angezeigt und es ertönt ein Warnsignal.

13. Warmhalten

Durch die Warmhaltefunktion wird bei den meisten Einstellungen noch weitere 60 Minuten heiße Luft abgegeben. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, sollten Sie die Backform während dieses Zeitraums oder nach Ablauf des ursprünglichen Programms aus dem Backautomaten herausnehmen. Nach Ablauf des Warmhaltens ertönen 10 Pieptöne.

14. Inhalt aus dem Backautomaten entnehmen

Auf die Taste "Stop" drücken. Deckel öffnen.

GEFAHR: Zum Herausnehmen der Backform Küchenhandschuhe überziehen, da diese sehr heiß ist.

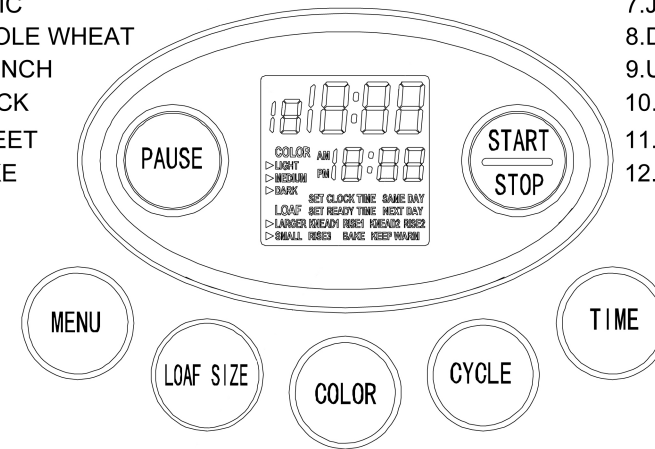
15. Brot umdrehen

Das Brot in der Backform ca. 15 Minuten abkühlen lassen und dann die Backform umdrehen, leicht auf den Boden der Form klopfen, damit sich das Brot löst.

Auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Form sofort mit warmem Wasser füllen, um zu vermeiden, dass die Knetschaufel an der Achse verklebt. Manchmal bleibt die Knetschaufel im Brot stecken. In diesem Fall warten, bis das Brot abgekühlt ist und mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel entfernen, um eine Beschädigung der Teflonbeschichtung zu vermeiden.

PULSANTI DEL PANNELLO DI COMANDO, DISPLAY E FUNZIONI

1. BASIC
2. WHOLE WHEAT
3. FRENCH
4. QUICK
5. SWEET
6. CAKE



7. JAM
8. DOUGH
9. ULTRA FAST
10. BAKE
11. GLUTEN-FREE
12. HOME MADE

DISPLAY

Visualizza:

- Il grado di doratura.
- La misura della pagnotta (piccola/grande).
- Il numero del programma.
- Il tempo rimanente prima del termine del programma (ad esempio: 3:20 significa 3 ore e 20 minuti, mentre 0:20 significa 20 minuti).
- La segnalazione relativa alla temperatura troppo elevata.
- L'orario corrente e l'orario in cui sarà pronto il pane.
- La fase (impasto, lievitazione, cottura, mantenimento in caldo) in cui si trova il programma avviato.

START/STOP

Per avviare un programma: premere questo pulsante per circa 1 secondo, viene emesso un segnale acustico, i due punti (:) lampeggiano e il programma viene avviato.

Per fermare un programma avviato e mettere la macchina in stand-by: premere questo pulsante per circa 2 secondi, viene emesso un segnale acustico più lungo rispetto allo Start a conferma dell'avvenuto arresto.

PAUSE

Dopo aver avviato un programma (ad eccezione della fase di mantenimento in caldo) è possibile sospenderlo premendo questo pulsante per 1,5 secondi. Il tempo rimanente lampeggerà sul display. Per ripristinare il programma premere di nuovo PAUSE per 1,5 secondi.

MENU

Questo pulsante consente di scegliere i vari programmi: da 1 a 12.

LOAF SIZE (dimensione pagnotta)

Questo pulsante consente di scegliere la misura del pane (solo per alcuni programmi):

larger: grande

small: piccola

COLOR (doratura)

Questo pulsante consente di selezionare il grado di doratura della crosta (solo per alcuni programmi):

light: leggera

medium: media

dark: intensa

CYCLE

Nel programma 12 "Home Made" questo pulsante consente di scegliere le varie fasi (impasto 1, lievitazione 1, impasto 2, lievitazione 2, lievitazione 3, cottura, mantenimento in caldo) per poi poterle modificare.

TIME

Utilizzare questo pulsante per impostare l'ora corrente e per ritardare l'avvio del programma.

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

1. Basic (Base) 3:00

Per ottenere pane bianco e nero. Anche per pane condito con aggiunta di odori e uva passa.

Impasto 1 (00:10), lievitazione 1 (00:20), impasto 2 (00:15), lievitazione 2 (00:25), lievitazione 3 (00:45) cottura (01:05).

2. Wholewheat (Integrale) 3:40

Per la cottura di pane contenente notevoli quantità di farina integrale. Tale impostazione prevede un tempo di preriscaldamento per consentire a questo tipo di farina di assorbire l'acqua e gonfiarsi. In questo caso, si consiglia di utilizzare il timer di ritardo in quanto può dare risultati insoddisfacenti.

Impasto 1 (00:10), lievitazione 1 (00:25), impasto 2 (00:20), lievitazione 2 (00:35), lievitazione 3 (01:05), cottura (01:05).

3. French (Francese) 3:50

Per la cottura di pane leggero, come il pane francese, che possiede una crosta più croccante e una consistenza leggera. Impasto 1 (00:18), lievitazione 1 (00:40), impasto 2 (00:22), lievitazione 2 (00:30), lievitazione 3 (00:50), cottura (01:10).

4. Quick (Veloce) 2:10

Per ottenere pane bianco in tempi più brevi. Il pane preparato con questa impostazione è solitamente più piccolo e presenta una consistenza densa. Impasto, lievitazione, cottura veloce. Durante la fase di impasto iniziale potrebbe essere necessario aiutare la macchina ad impastare rimuovendo eventuali residui di farina dalle pareti del recipiente di cottura con una spatola di plastica. Impasto 1 (00:10), lievitazione 1 (00:10), impasto 2 (00:10), lievitazione 3 (00:30), cottura (01:10).

5. Sweet (Pane dolce) 2:50

Per ottenere un pane dolce. Impasto 1 (00:10), lievitazione 1 (00:05), impasto 2 (00:20), lievitazione 2 (00:33), lievitazione 3 (00:40), cottura (01:02).

6. Cake (Dolci) 1:50

Questa impostazione consente di miscelare gli ingredienti e quindi di cuocerli per un tempo preimpostato. È necessario miscelare due gruppi di ingredienti in apposite ciotole prima di introdurli nella macchina per il pane. Impasto, lievitazione e cottura in forno di dolci. Impasto 1 (00:06), lievitazione 1 (00:05), impasto 2 (00:10), lievitazione 2 (00:09), cottura (01:20).

7. Jam (Marmellata) 1:20

Utilizzare questa impostazione per preparare marmellate di frutta fresca e confettura di arance amare. Non aumentare la quantità e non lasciare bollire gli ingredienti al di sopra del recipiente nella camera di cottura. Se ciò accadesse, arrestare immediatamente la macchina. Rimuovere con cautela il recipiente, lasciarlo raffreddare e pulirlo a fondo. Lievitazione 1 (00:15), lievitazione 3 (00:45), cottura (00:20).

8. Dough (Impasto) 1:30

Questa impostazione prepara soltanto l'impasto, ma non cuoce il pane finale. È pertanto necessario togliere l'impasto e modellarlo per ottenere panini, pizza, baguette ecc. Con questa impostazione è possibile preparare qualunque impasto. Non superare i 1000 gr di ingredienti miscelati. Impasto 1 (00:20), lievitazione 2 (00:30), lievitazione 3 (00:40).

9. Ultra Fast (molto veloce) 0:59

Impasto, lievitazione e cottura. Il pane preparato con questa impostazione è solitamente più piccolo e presenta una consistenza densa. Si consiglia di utilizzare acqua molto calda (48-50°C) per favorire la lievitazione. Un'acqua troppo fredda o troppo calda potrebbe compromettere la riuscita del pane. Impasto 1 (00:10), lievitazione 3 (00:09), cottura (00:40).

10. Bake (Forno) 0:10 - 1:00

Solo cottura, niente impasto o lievitazione. E' possibile modificare il tempo di cottura da 10 a 60 minuti con il pulsante TIME.

11. Gluten-free (Senza glutine) 2:50

Impasto, lievitazione e cottura di pane senza glutine. Impasto 1 (00:10), lievitazione 1 (00:05), impasto 2 (00:10), lievitazione 2 (00:30), lievitazione 3 (00:45) cottura (01:10).

12. Home Made (Personalizzato)

Questo programma è personalizzabile secondo il vostro gusto e la vostra esperienza.

E' possibile modificare i tempi di impasto, lievitazione, cottura e mantenimento in caldo.

Quando viene selezionato questo programma per la prima volta le impostazioni sono uguali a quelle del programma Basic ma è possibile modificarne la durata secondo la propria necessità.

BESCHREIBUNG DER PROGRAMME

1. Basic 3:00

Für weißes und dunkles Brot. Auch für aromatisierte Brote mit Zugabe von Kräutern und Rosinen.

2. Wholewheat 3:40

Zum Backen von Broten mit hohem Vollkornmehlanteil. Bei dieser Einstellung wird länger vorgeheizt, so dass das Vollkornmehl besser das Wasser aufnehmen und somit aufgehen kann. Es wird davon abgeraten, den Timer für ein späteres Einschalten zu benutzen, da dies zu schlechten Ergebnissen führen könnte.

3. French 3:50

Zum Backen von leichtem Brot wie französisches Baguette mit sehr knuspriger Rinde und innen leicht und locker.

4. Quick (Schnell) 2:10

Für Weißbrot mit sehr kurzer Zubereitungszeit. Das mit dieser Einstellung gebackene Brot ist in der Regel kleiner und fester.

Zum Erreichen eines weißen Brotes in kurzer Zeit. Normalerweise ist das mit diesem Programm gekochte Brot kleiner und dicker. Kneten, Säuerung, schnelles Backen. Während der Phase des Knetens könnte es notwendig sein, die mögliche Mehreste von den Wänden des Garbehälters mit einer Plastikschaufel wegzuräumen, um das Kneten der Brotmaschine zu helfen.

5. Sweet (süßes Brot) 2:50

Kneten, Säuerung und Garen zum Erreichen eines süßen Brotes.

6. Cake 1:50

Mit dieser Einstellung werden die Zutaten während eines vorbestimmten Zeitraums vermischt und anschließend gebacken. Dazu müssen, bevor man sie in den Backautomaten gibt, zwei Arten von Zutaten in Salatschüsseln vermischt werden.

7. Jam 1:20

Mit dieser Einstellung können Sie Marmelade aus frischem Obst und Orangenmarmelade machen. Die Mengen nicht überschreiten bzw. darauf achten, dass die Zubereitung beim Kochen nicht aus dem Behälter/der Backform in die Backkammer überläuft. Sollte es trotzdem dazu kommen, sofort das Gerät ausschalten. Behälter vorsichtig entnehmen, kurz abkühlen lassen und sorgfältig reinigen.

8. Dough 1:30

Bei dieser Einstellung wird nur der Teig hergestellt, jedoch kein Brot gebacken. Den Teig aus dem Gerät herausnehmen und daraus kleine Brötchen oder Pizzas usw. formen. Mit dieser Einstellung können beliebige Teigarten hergestellt werden. Insgesamt nicht mehr als 1000 g Zutaten verwenden.

9. Ultra Fast (sehr schnell) 0:59

Kneten, Säuerung und Garen. Normalerweise ist das mit diesem Programm gekochte Brot kleiner und dicker. Benutzen Sie sehr heißes Wasser (48-50°C) zum Fördern der Säuerung. Ein zu kaltes oder zu heißes Wasser könnte die gute Qualität des Brotes gefährden.

10. Bake (Backofen) 0:10 - 1:00

Nur Backen, keines Kneten und keine Säuerung. Sie können die Garzeit von 10 bis 60 Minuten durch einen Druck der Taste TIME verändern.

11. Gluten-free (Ohne Glutin) 2:50

Kneten, Säuerung und Garen des Brotes ohne Glutin.

12. Home Made (individuell regulierbares Programm)

Sie können dieses Programm nach eigenem Gusto und Ausführung regulieren.

Es ist möglich, die Dauer des Knetens, der Säuerung, des Garens und des Warmhaltens zu verändern.

Als Sie dieses Programm zum ersten Mal auswählen, funktioniert die Brotmaschine nach dem Basic Programm, aber Sie können seine Dauer nach Ihrer Notwendigkeit verändern.

Zum Drücken der Taste CYCLE zeigt die Anzeige die folgenden Phasen an, deren Dauer Sie verändern können.

Zum Drücken der Taste TIME (zur Bestätigung jeder Phase und zum Übergang zu der folgenden Phase drücken Sie die Taste CYCLE):

Knead 1 (Kneten 1): von 6 bis 14 Minuten

Rise 1 (Säuerung 1): von 20 bis 60 Minuten

Knead 2 (Kneten 2): von 5 bis 20 Minuten

Rise 2 (Säuerung 2): von 5 bis 120 Minuten

Rise 3 (Säuerung 3): von 0 bis 120 Minuten

Bake (Garen): von 0 bis 80 Minuten

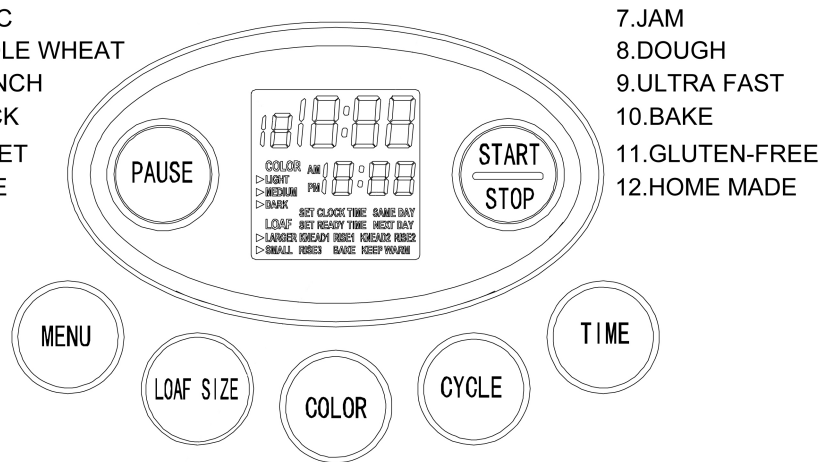
Keep Warm (Warmhalten): von 0 bis 60 Minuten

Nach dem Einstellen jeder Phase drücken Sie die Taste START/STOP zur Speicherung der Veränderungen.

Drücken Sie die Taste START/STOP noch einmal zum Anlassen des Programms.

- Der Signalton zeigt an, wenn man zusätzliche Zutaten hinzufügen kann, so dass diese nicht von der Kneteschaukel zerhackt werden.
- Durch eine besondere Einstellung werden die Brote knuspriger (nur mit bestimmten Programmen möglich).

BEDIENUNGSTASTEN, ANZEIGEN UND FUNKTIONEN



DISPLAY

Zeigt die gewählte Färbung an;
Zeigt das gewählte Gewicht an;
Zeigt die Nr. des Programms an;
Zeigt die noch verbleibende Zeit eines Programms an (3:20 bedeutet 3 Stunden und 20 Minuten; 0:20 bedeutet 20 Minuten);
Zeigt einen Temperaturalarm an.
Die Uhrzeit und die Zeit, in der das Brot gekocht ist.
Die Phase (das Kneten, die Säuerung, das Garen, das Warmhalten) des angelassenen Programms.

START/STOP

Start: zum Starten eines Programms ca. 1 Sekunde diese Taste drücken. Es ist ein kurzer Piepton zu hören und der Doppelpunkt (:) fängt zu blinken an. Das Programm läuft an.
Stop: zum Ausschalten des Geräts ca. 2 Sekunden diese Taste drücken. Zur Bestätigung des Ausschaltens ist ein kurzer Piepton zu vernehmen.

PAUSE

Nach dem Anlassen eines Programms (mit Ausnahme von der Phase des Warmhaltens) können Sie es durch einen 1, 5 Sekunden Druck auf diese Taste abstellen.
Die restliche Zeit blinkt auf der Anzeige. Zum Wiedereinschalten des Programms drücken Sie die Taste PAUSE 1,5 Sekunden noch einmal.

Taste MENU

Zur Auswahl eines Programms in der Liste (Nr. 1 bis 12).

Taste LOAF SIZE

Benutzt Programm, um das Maß des Brotes zu wählen, Kleine oder groß.

Taste COLOR

Zur Einstellung einer leicht gebräunten, mittelmäßig gebräunten oder stark gebräunten Kruste (nur bei einigen Programmen).

Taste CYCLE

In dem Programm 12 "Home Made" erlaubt diese Taste die verschiedene Phasen (Kneten 1, Säuerung 1, Kneten 2, Säuerung 2, Säuerung 3, Garen, Warmhalten) auszuwählen, und dann sie zu verändern.

Taste TIME

Benutzen Sie diese Taste, um die Uhrzeit einzustellen und den Beginn des Programms zu verschieben.

Premendo il pulsante CYCLE il display visualizzerà le seguenti fasi di cui è possibile modificarne la durata premendo il pulsante TIME (per confermare ogni fase e passare a quella successiva premere CYCLE):
Knead 1 (impasto 1): da 6 a 14 minuti
Rise 1 (lievitazione 1): da 20 a 60 minuti
Knead 2 (impasto 2): da 5 a 20 minuti
Rise 2 (lievitazione 2): da 5 a 120 minuti
Rise 3 (lievitazione 3): da 0 a 120 minuti
Bake (cottura): da 0 a 80 minuti
Keep Warm (mantenimento in caldo): da 0 a 60 minuti
Dopo aver impostato tutte le fasi premere START/STOP per salvare le impostazioni.
Premere ancora START/STOP per avviare il programma.

UTILIZZO DELLA MACCHINA PER IL PANE

1. Estrarre il recipiente

Aprire il coperchio ed estrarre il recipiente alzandone le impugnature e sollevandolo. Posarlo sul piano di lavoro. È importante introdurre gli ingredienti nel recipiente al di fuori della macchina, in modo tale che eventuali fuoriuscite accidentali non brucino per effetto degli elementi riscaldanti.

2. Fissare le lame

Fissare le lame impastatrici sugli alberi dentro al recipiente premendole su di essi.

3. Dosare gli ingredienti

Dosare gli ingredienti richiesti ed introdurli nel recipiente seguendo l'ordine indicato. Al momento dell'introduzione del lievito nel recipiente di cottura, assicurarsi che non entri a contatto con l'acqua o con altri liquidi, in quanto, altrimenti, si attiverebbe immediatamente. Utilizzare acqua tiepida a 21-28°C.
NOTA: Se si desidera ritardare il timer e se la ricetta necessita di lievito, è preferibile utilizzare il lievito secco che non deve essere fatto "rinvenire" nel liquido in quanto, altrimenti, si attiverebbe subito.
Consigliamo, inoltre, di tenere separato il lievito dal sale il quale tende a rendere inattivo il lievito stesso.

4. Riposizionare il recipiente

Riposizionare il recipiente di cottura nella macchina per il pane pressandolo fino a bloccarlo nella corretta posizione. Abbassare le impugnature e chiudere il coperchio.

5. Collegare l'apparecchio

Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. Accendere l'apparecchio tramite il pulsante di sicurezza posto sul retro.

6. Selezionare un programma

Scegliere l'impostazione desiderata dall'elenco premendo il pulsante MENU. Ogniqualvolta si preme un pulsante, viene emesso un segnale acustico di conferma.

7. Selezionare il peso

Premere il pulsante LOAF SIZE per scegliere tra una pagnotta piccola o grande (900 o 1125 gr).
Opzione disponibile solo per alcuni programmi.

8. Selezionare il grado di doratura

Scegliere il grado di doratura desiderato per la crosta premendo il pulsante COLOR (viene mostrata la scelta sul display scegliendo tra light = leggero, medium = medio, dark = intenso).
Opzione disponibile solo per alcuni programmi.

9. Selezionare il tempo di ritardo

Se si desidera che il pane sia pronto più tardi, impostare il tempo di ritardo come illustrato nel paragrafo successivo.

10. Avviare la macchina

Premere il pulsante START/STOP per avviare la macchina. Il tempo rimanente verrà contato alla rovescia per decrementi di un minuto.

11. Avanzamento

La macchina per il pane eseguirà automaticamente le fasi programmate che saranno visibili sul display.
Se sulla macchina è stato selezionato un programma che prevede un secondo processo di impastatura, vengono emessi alcuni segnali acustici che avvertono che è possibile aggiungere frutta e/o noci. Durante la cottura può esservi una fuoriuscita di vapore dalle aperture di aerazione, fenomeno del tutto normale. Non aprire il coperchio mentre la macchina è in funzione, in quanto si altererebbe la qualità del pane e, in particolar modo, durante la fase di lievitazione. Aprire il coperchio soltanto quando la ricetta prevede l'aggiunta di ulteriori ingredienti.

12. Fine

Quando il programma è stato completato e il pane è cotto, sul display compare l'indicazione "0:00" e viene emesso un segnale acustico.

13. Mantenimento in caldo

La funzione di mantenimento in caldo farà circolare aria calda per altri 60 minuti dopo la cottura.

Per ottenere i migliori risultati, estrarre il recipiente di cottura e la pagnotta entro questo intervallo o non appena il programma iniziale è stato completato premendo START/STOP per spegnere la macchina. Al termine della fase di mantenimento in caldo, verranno emessi 10 segnali acustici.

14. Estrarre il pane

Premere START/STOP. Aprire il coperchio.

Avvertenza: Per estrarre il recipiente di cottura, utilizzare guanti da forno (prestare attenzione in quanto il recipiente è molto caldo).

15. Rovesciare il pane

Lasciare raffreddare il pane nel recipiente per 15 minuti, quindi capovolgere il recipiente ed estrarre il pane posandolo su una griglia dove si raffredderà. Riempire immediatamente il recipiente con acqua calda per evitare che le lame rimangano bloccate sull'albero. Talvolta le lame impastatrici possono rimanere all'interno della pagnotta, attendere sino a quando la pagnotta non si sia raffreddata e quindi rimuovere le lame impastatrici.

16. Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso

Spegnere la macchina con l'apposito interruttore di sicurezza posto dietro la macchina e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

UTILIZZO DEL TIMER

Utilizzare il timer quando si desidera che il pane sia pronto più tardi o il mattino seguente. È possibile impostare un ritardo massimo di 13 ore. Non utilizzare questa funzione con le ricette che impiegano ingredienti deperibili come uova, latte fresco, panna fermentata o formaggio. Usare il lievito secco al posto del lievito fresco che non deve essere fatto "rinvenire" nel liquido in quanto, altrimenti, si attiverebbe subito.

Consigliamo, inoltre, di tenere separato il lievito dal sale il quale tende a rendere inattivo il lievito stesso.

Impostare l'orario corrente (seguendo le istruzioni del paragrafo "IMPOSTARE L'ORA CORRENTE" e il programma desiderato, premere TIME una volta, sul display apparirà la scritta "set ready time" e la somma totale tra il tempo corrente + il tempo del programma selezionato + 10 minuti.

Quello è l'orario in cui sarà pronto il pane (o quello che si sta cucinando).

Premere ancora TIME per modificare l'orario finale con incrementi di 10 minuti.

Premere START/STOP per confermare. Sul display rimarrà visualizzato l'orario in cui sarà pronto il pane.

Per visualizzare l'ora corrente premere il pulsante TIME.

Per annullare il ritardo impostato tenere premuto START/STOP per almeno 3 secondi. Un beep segnalerà l'avvenuto annullamento.

AM: orario mattutino

PM: orario pomeridiano/serale

SAMEDAY: stesso giorno

NEXTDAY: giorno successivo

Ad esempio: l'ora corrente è 8:00 AM, il tempo del programma è di 3 ore e si vuole avere il pane pronto alle 2:00 PM.

1. Premere TIME e sul display apparirà 11:10 AM (8:00 + 3:00 + 00:10).
2. Premere TIME e aggiustare l'orario sulle 2:00 PM (significa che la macchina si avvierà alle 11:00).
3. Premere START/STOP per confermare l'accensione ritardata. Il display mostrerà PM 2:00 SAMEDAY.
4. Per visualizzare l'orario corrente premere TIME.
5. Alle ore 11:00 AM la macchina si avvierà e verrà mostrato il tempo mancante alla fine del programma.
6. Per annullare il ritardo impostato tenere premuto il pulsante START/STOP per almeno 3 secondi. Verrà emesso un beep di conferma.

Se l'orario corrente è 7:00 AM e si vuole avere il pane pronto alle 4:00 PM il display mostrerà PM 4:00 SAMEDAY (stesso giorno).

Se l'orario corrente è 9:00 PM e si vuole avere il pane pronto alle 7:00 AM il display mostrerà AM 7:00 NEXTDAY (giorno successivo).

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

1. Achten Sie darauf, dass das Gerät nie zu nah am Rand der Arbeitsfläche steht.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
3. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
4. GEFÄHR: Keine heißen Flächen berühren. Küchenhandschuhe oder einen Lappen verwenden, um die heiße Backform herauszunehmen. Darauf achten, in keinem Fall die Dampfauslassschlitze zu verschließen.
5. GEFÄHR: Bewegliche Teile nicht berühren.
6. Extreme Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit einem heißen Inhalt bewegt wird.
7. Den Backautomat nicht als Stauraum verwenden und keine Haushaltsutensilien darin ablegen, da dies zu einer Brandgefahr bzw. elektrischen Schlägen führen könnte.
8. Das Gerät nicht mit einem kratzenden Schwamm reinigen. Backform, Knetschaufel und Messbecher bzw. -löffel dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
9. Die Backform muss unbedingt vor Einschalten des Geräts angebracht werden.
10. Die Brotmaschine sollte an einem gut durchlüfteten Ort (Temperatur zwischen 15°C und 34°C) positioniert werden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie diese Anleitung aufmerksam durchlesen. Bitte bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort zum späteren Nachschlagen auf. Bitte beachten Sie insbesondere die Sicherheitsvorschriften.

1. Packen Sie den Backautomat vorsichtig aus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie den Staub, der sich eventuell während der Lagerung angesammelt hat.
3. Mit einem sauberen und feuchten Lappen die Backform, die Knetschaufel und die Außenseite des Backautomaten abwischen. Die Backform ist mit einem Teflonbelag beschichtet. An keinem Bereich des Backautomaten dürfen Scheuerlappen oder – mittel verwendet werden.
4. Bei der ersten Anwendung die Backform mit Öl, Butter oder Margarine einschmieren und rund 10 Minuten leer erhitzen lassen.
5. Die Backform erneut reinigen.
6. Die Knetschaufel mit ihrer Achse in der Backform befestigen.

Bei der Fertigung müssen bestimmte Teile des Geräts leicht geschmiert werden. Dies kann bei der ersten Anwendung zu einer leichten Dampfbildung führen; dabei handelt es sich um ein völlig normales Phänomen.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

1. Nehmen Sie den Schutz der Batterien auf der Rückseite der Brotmaschine ab und legen Sie die Batterien korrekt ein.
2. Drücken Sie die Taste PAUSE auf der Brotmaschine in den Stand-By Modus (Ruhe). Die Aufschrift "set clock time" (Einstellen der Uhrzeit) erscheint in der Anzeige und die Stunden blinken.
3. Stellen Sie die Stunden mit der Taste TIME ein.
4. Drücken Sie die Taste PAUSE zur Einstellung der Minuten. Die Minuten blinken.
5. Stellen Sie die Minuten mit der Taste TIME ein.
6. Drücken Sie die Taste PAUSE, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Pünktchen ":" zwischen der Stunden und der Minuten blinken.

HINWEISE ZU DIESEM BROTTBACKAUTOMAT

- Zum Erreichen von hervorragenden Ergebnissen sollen alle Zutaten (sowohl die flüssige als auch die feste) genau mit dem entsprechenden Messbecher gemessen werden und sollen bei einer Zimmertemperatur von 21°C aufbewahrt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Hefe aktiv und nicht abgelaufen oder verderben ist. Die schlechte Qualität des Brotes wird oft von der Hefe selbst verursacht. Da das Salz die Hefe inaktiv macht, halten Sie es von der Hefe getrennt.
- Zwei Einstellungen ermöglichen kleine Brote (900 gr) und große Brote (1125 gr) zu backen (ungefähres Gewicht, das vom Rezept abhängt).



Deutsch

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschriften)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschaum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernuftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschaum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SUONO ACUSTICO

La macchina del pane emette un segnale acustico:

1. quando si preme un pulsante qualsiasi;
2. durante il secondo ciclo di impastatura di alcuni programmi, per indicare che è possibile aggiungere cereali, frutta, noci o altri ingredienti;
3. quando il programma giunge al termine;
4. quando termina la fase di mantenimento in caldo.

INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE

Se l'alimentazione viene interrotta durante il funzionamento della macchina del pane, la memoria supplementare provvederà automaticamente a ripristinare il processo in corso in 10 minuti. Se l'interruzione dell'alimentazione ha una durata superiore ai 10 minuti la macchina non riesce a tenere in memoria il programma in corso e si deve ripartire da zero. Se il pane si trova non oltre la fase di impasto 1 il programma può essere semplicemente fatto ripartire premendo START/STOP.

SEGNALI D'ALLARME VISUALIZZATI SUL DISPLAY

Se una volta premuto il tasto START/STOP per far partire un programma, sul display appare la scritta "H:HH", significa che la temperatura all'interno della macchina è troppo elevata. Premere START/STOP per spegnere la macchina, aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti. Se una volta premuto il tasto "START/STOP" per far partire un programma, sul display appare la scritta "E:EO" o "E:E1", significa che il sensore di misurazione della temperatura non è collegato, in tal caso è opportuno far controllare accuratamente il sensore da un tecnico autorizzato.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Attenzione: Per evitare scosse elettriche, scollegare l'unità prima della pulizia.
2. Attendere sino a quando la macchina per il pane non si sia raffreddata.
IMPORTANTE: non immergere né lasciare cadere il corpo o il coperchio dell'apparecchio in liquidi in quanto potrebbero causare danni e/o scosse elettriche.
3. Parte esterna: strofinare il coperchio e il corpo esterno dell'unità con un panno umido o una spugna leggermente inumidita.
4. Parte interna: utilizzare un panno umido o una spugna per strofinare la parte interna della macchina per il pane.
5. Recipiente di cottura: pulire il recipiente di cottura con acqua calda. Non è necessario utilizzare detersivi. Evitare di graffiare la superficie antiaderente. Asciugare completamente il recipiente prima di riposizionarlo nella camera di cottura. Non lavare il recipiente di cottura, il bicchiere graduato, il cucchiaino dosatore o le lame impastatrici in lavastoviglie.

Non lasciare in ammollo il recipiente di cottura per lungo tempo, onde evitare di alterare il funzionamento dell'albero di azionamento. Se le lame rimangono bloccate all'interno del recipiente di cottura, versarvi sopra acqua calda e lasciare in ammollo per 30 minuti. Ciò consentirà di rimuovere più facilmente le lame.

Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che si sia raffreddato completamente.

Durante la pulizia non utilizzare i seguenti prodotti:

Diluenti per vernici: benzina; spugnette in lana d'acciaio; polvere lucidante; panni chimici.

Manutenzione speciale per la superficie antiaderente

Evitare di danneggiare il rivestimento. Non utilizzare utensili metallici, come spatole, coltelli o forchette.

Dopo un uso prolungato il rivestimento può cambiare colore: ciò è dovuto esclusivamente all'umidità e al vapore, ma non influisce sulle prestazioni dell'unità o sulla qualità del pane. Il foro presente al centro della lama impastatrice deve essere pulito. Dopo la pulizia, aggiungere una goccia di olio da cucina e riposizionare la lama sul mandrino presente nel recipiente di cottura. In questo modo si eviterà che la lama si attacchi agli ingredienti. Mantenere tutte le aperture di aerazione e i fori liberi dalla polvere.

CONSERVAZIONE DELL'UNITÀ

Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi di asciugare tutti i componenti, eliminando l'eventuale umidità dall'oblò posto sul coperchio. Chiudere il coperchio e non sistemare nulla su di esso.



English

USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use of multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

INTERRUPTION DE L'ALIMENTATION

Si l'alimentation est interrompue pendant le fonctionnement de la machine à pain, la mémoire supplémentaire rétablira automatiquement le processus en cours en 10 minutes. Si la durée de l'interruption de l'alimentation est supérieure à 10 minutes la machine ne réussit pas à avoir en mémoire le programme en cours et on doit repartir de zéro. Si la cuisson du pain n'est pas après la phase "pétrissage 1" on peut recommencer en appuyant sur START/STOP.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Attention: Pour éviter un choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Attendez que le four à pain ait refroidi.
IMPORTANT: N'immergez et n'aspergez pas le corps ou le couvercle de liquide, car ceci pourrait être à l'origine d'un endommagement et/ou d'un choc électrique.
3. Extérieur: Essuyez le couvercle et la paroi externe de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement imbibée.
4. Intérieur: Servez-vous d'un chiffon humide ou d'une éponge pour frotter l'intérieur du four à pain.
5. Moule à pain: Nettoyez le moule à pain avec de l'eau chaude ; il n'est pas nécessaire de rajouter du liquide vaisselle. Evitez de rayer la surface anti-adhésive. Veillez à bien sécher le moule à pain avant de le replacer dans la chambre de cuisson.
Ne lavez pas le moule à pain, le doseur (mesure en tasses), la dosette (cuillère) ou la pale de pétrissage au lave-vaisselle.
Ne laissez pas le moule à pain tremper pendant de longues périodes car ceci pourrait nuire au bon fonctionnement de l'axe d'entraînement.
Si la pale de pétrissage est grippée dans le moule à pain, versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi dégager la pale plus facilement.
Assurez-vous que l'appareil est complètement froid avant de le ranger.

Ne vous servez d'aucun de ces produits pour le nettoyage:

diluant à peinture; benzène; tampons de laine d'acier; poudre à récurer; chiffonnettes imprégnées de produits chimiques.

Précautions spéciales d'entretien de la surface anti-adhésive

Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne vous servez pas d'ustensiles en métal tels que spatules, couteaux ou fourchettes.

Le revêtement peut changer de couleur après une longue utilisation; ceci n'est causé que par l'humidité et la vapeur et n'affectera pas les performances de l'appareil ou la qualité de votre pain.

Le trou au centre de la pale de pétrissage doit être nettoyé, puis il faut y déposer une goutte d'huile de cuisson et replacer la pale sur son axe dans le moule à pain. Ceci empêche la pale de coller.

Tenez toutes les ouïes de ventilation et autres orifices exempts de poussière.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les ranger, et notamment essuyez toute humidité déposée sur le hublot de contrôle. Fermez le couvercle et ne rangez rien sur ce dernier.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits G3 FERRARI.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Servez-vous de la minuterie si vous souhaitez que le pain soit prêt plus tard, ou le lendemain matin. Vous pouvez fixer un délai de départ différé donnant une durée de cycle maximum de 13 heures. Vérifiez si la fonction est disponible en consultant la rubrique 'Durée des cycles de cuisson'. Ne vous servez pas de cette fonction avec des recettes qui comportent des ingrédients périssables tels que des oeufs, du lait frais, de la crème sure ou du fromage.

Réglez l'horaire courant (en suivant le mode d'emploi du paragraphe "RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE" et le programme désiré, appuyez sur TIME une fois, le display montrera l'indication "set ready time" (régler l'heure où vous voulez votre pain) le temps courant + le temps du programme sélectionné + 10 minutes. C'est l'horaire où le pain sera prêt (ou celui où ce qu'on cuisine sera prêt). Appuyez de nouveau sur TIME pour modifier l'horaire final par des augmentations de 10 minutes. Appuyez sur START/STOP pour confirmer. Le display montrera l'horaire où le pain sera prêt. Appuyez sur le bouton TIME pour visualiser l'heure courante. Appuyez sur START/STOP pendant au moins 3 secondes pour annuler le retard établi. Un beep signalera l'annulation effectuée.

AM: horaire matinal
PM: horaire de l'après-midi/de la soirée
SAMEDAY: même jour
NEXTDAY: jour suivant

Par exemple: l'heure courante est 8:00 AM, la durée du programme est de 3 heures et on veut que le pain soit prêt à 2:00 PM.

1. Appuyez sur TIME et le display montrera 11:10 AM (8:00 + 3:00 + 00:10).
2. Appuyez sur TIME et réglez l'horaire à 2:00 PM (cela signifie que la machine se démarrera à 11:00).
3. Appuyez sur START/STOP pour confirmer l'allumage retardé. Le display montrera PM 2:00 SOMEDAY.
4. Appuyez sur TIME pour visualiser l'heure courante.
5. À 11:00 AM la machine se démarrera et le temps restant (jusqu'à la fin du programme) sera montré.
6. Pour annuler le retard établi appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes. Un beep confirmera l'opération.

Si l'heure courante est 7:00 AM et si on veut que le pain soit prêt à 4:00 PM le display montrera PM 4:00 SAMEDAY (même jour).

Si l'heure courante est 9:00 PM et si on veut que le pain soit prêt à 7:00 AM le display montrera AM 7:00 NEXTDAY (jour suivant).

ALARME SONORE

L'alarme sonore (bip) retentit:

1. lorsque vous appuyez sur une touche;
2. pendant le second cycle de pétrissage de certains programmes pour indiquer que vous pouvez ajouter des céréales, fruits, noix ou autres ingrédients;
3. quand le programme est fini;
4. quand le maintien au chaud est fini.

SIGNAUX D'ALARME VISUALISÉS PAR LE DISPLAY

Si une fois pressée la touche START, sur le display il apparaît l'inscription "H:HH". il signifie que la température à l'intérieur de la machine est trop élevée. Presser STOP, ouvrir le couvercle supérieur et laisser refroidir la voiture pour 10-20 minutes. Si une fois pressée la touche START, sur le display il apparaît l'inscription "E:EE", il signifie que le capteur température ne fonctionne pas réuni, en tel cas il est opportun de le faire contrôler soigneusement d'un technicien autorisé.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Place the appliance far from the edges of the board on which it is laid on.
2. Make sure that the appliance is laid on a steady and flat board.
3. Do not use outdoors.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs for moving the bread pan. Don't obstruct the air outlet.
5. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
6. Be careful while moving the appliance when inside there is hot food.
7. Don't use the bread maker for keeping food nor introduce kitchen utensils: this may cause short-circuits or even fires.
8. Don't use steel wool for cleaning. Don't wash the bread pan, the kneading blade, the graduated beaker neither the spoon into the dishwasher.
9. The bread pan must be introduced into the appliance before the appliance is turned on.
10. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

FOR THE FIRST USE

Before using the appliance for the first time, it is recommended to read carefully the present instruction manual that should be kept at hand. Put particular attention to the safeguard instructions.

1. Unpack carefully the bread maker and take away all packing materials.
2. Clean the appliance from dust that could have accumulated during packing.
3. Clean the bread pan, the kneading blade and the outer part of the appliance with a wet cloth. The bread pan is coated with a non-stick material. Don't use steel wool or abrasive detergents for cleaning.
4. The first time apply oil, butter or margarine on the bread pan surface and bake empty for about 10 minutes.
5. After cooling it down clean once more.
6. Introduce and fit also the kneading blade into its site.

Some internal parts of the appliance are oiled during production, for this reason it may happen that during the first use some smoke could come out from inside. This is normal.

SET REAL CLOCK

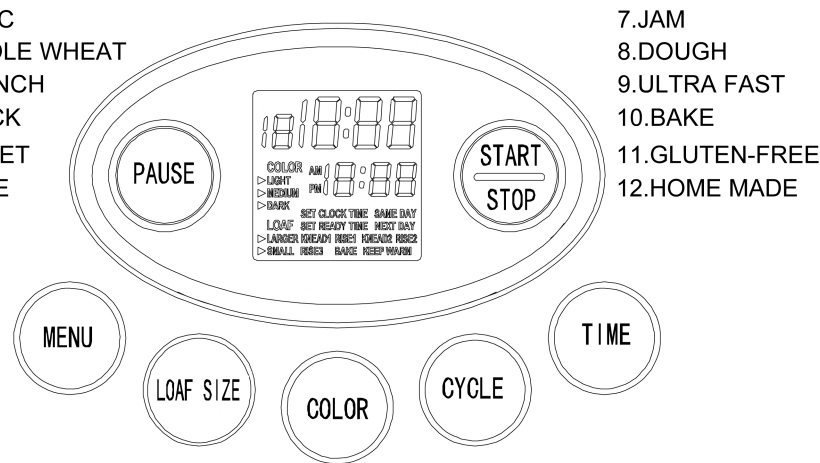
1. Before initial use, remove the insulating cloth of batteries that are put in the bottom of the unit. When the batteries is connected, real clock will show 12:00, but we can distinguish whether it is morning or afternoon through AM and PM shown.
2. We can set clock time by press PAUSE button at standby condition and the number representing hours will blink.
3. Adjust to proper hours by press TIME button.
4. Press PAUSE button again to adjust the minute, minute digit blinks.
5. Adjust to proper minute by press TIME button.
6. Press PAUSE button one more time to save the setting, and the colon of clock ":" will blink.

SOME MORE INFORMATION ABOUT BREAD MAKER

- For obtaining a perfect result, all ingredients both liquid and solid, must be dosed carefully with the proper beaker and dosing spoon and must be kept at the home temperature of 21°C.
- One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

- Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before use check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.
- The appliance has got 2 programs: one for making a small loaf of 900 gr and one for a big loaf of 1125 gr (weight is approximate, it depends on the recipe).
- The acoustic alarm indicates when it is possible adding some other ingredients, in this way they're not chopped by the kneading blade.
- A special program permits to obtain a loaf with a consistent crust (only for some programs).

CONTROL PANEL SWITCHES, DISPLAY AND FUNCTIONS



DISPLAY

- Shows the baking grade selected;
- Shows the weight selected;
- Shows the program number;
- Shows the time remaining to the end of the program (for example: 3:20 means 3 hours and 20 minutes, while 0:20 means 20 minutes);
- Shows the temperature advise.

START/STOP

Start: press this button for about 1 second: an acoustic signal is heard, in the display the 2 point (:) blink and the program is started.

Stop: press this button for about 2 seconds: an acoustic signal is heard as confirmation that the program is stopped.

PAUSE

After procedure starts up, you can press PAUSE button for 1.5s to interrupt at any time (Excluding the keeping warm program), the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Press PAUSE button again for 1.5s, the program will continue. Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

"MENU" BUTTON

This button permits to select the baking program: from 1 to 12.

"LOAF SIZE" BUTTON

This button permits to chose the dimension of the loaf: small or big.

"COLOR" BUTTON

This button permits to select the grade of browning of the crust: light, medium or dark (only for some programs).

CYCLE

In the program 12 "Home Made" the pulse button CYCLE permits to select the several phases (kneading 1, leavening 1, kneading 2, leavening 2, baking, keep warm) and to modify them.

UTILISATION DU FOUR À PAIN

1. Sortez le moule à pain

Ouvrez le couvercle et sortez le moule à pain; pour ce faire, prenez-le par sa poignée et soulevez. Placez-le sur la surface de travail. Il est important de verser les ingrédients dans le moule à pain à l'extérieur de la machine, de manière à ce que des ingrédients accidentellement versés à côté du moule ne prennent pas feu par contact avec les résistances de chauffage.

2. Fixez la pale de pétrissage

Fixez la pale de pétrissage à son axe en appuyant dessus.

3. Mesurez les ingrédients

Mesurez les ingrédients requis et versez-les tous dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Lorsque vous versez de la levure dans le moule à pain, prenez garde à ce que la levure n'entre pas en contact avec de l'eau ou tout autre liquide, sans quoi elle va commencer à s'activer immédiatement. Servez-vous d'eau tiède (21-28°C).

4. Remettez le moule à pain en place

Remettez le moule à pain dans le four à pain. Refermez le couvercle.

5. Branchez l'appareil

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant. Allumez l'appareil avec le bouton de sécurité placé derrière. Le four à pain va se régler automatiquement sur le programme Basic et sur une durée normale. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous allez entendre un bip de confirmation.

6. Sélectionnez le programme

Choisissez le réglage désiré dans la liste en appuyant sur la touche MENU.

7. Sélectionnez le poids

Appuyez sur la touche LOAF SIZE pour choisir entre small/large (petit/gros).

8. Sélectionnez la coloration

Choisissez la coloration de croûte désirée en appuyant sur la touche COLOR.

9. Sélectionnez le délai de départ différé

Si vous souhaitez que le pain soit prêt plus tard, réglez dès maintenant le délai de départ différé, comme décrit sous la rubrique suivante.

10. Démarrage

Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer la machine. Le temps restant va être décompté par incréments de une minute.

11. Progression

Le four à pain va avancer automatiquement à travers toutes les étapes programmées. Si le four à pain a un programme sélectionné qui comporte un second processus de pétrissage, des bips retentissent pour vous informer que les fruits et/ou noix peuvent être ajoutés. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les ouïes de ventilation pendant la cuisson; il s'agit là d'un phénomène normal.

12. Fin du cycle

Une fois le programme achevé et le pain cuit, l'afficheur indique 0:00 et l'alarme sonore retentit.

13. Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud fait circuler de l'air chaud pendant 60 minutes de plus sur la plupart des réglages. Pour obtenir les meilleurs résultats, sortez le moule à pain et son contenu pendant cette période ou lorsque le programme initial est achevé. 10 bips se font entendre lorsque la période de maintien au chaud est terminée.

14. Sortez le contenu du four

Appuyez sur la touche START/STOP. Ouvrez le couvercle.

DANGER: Servez-vous de gants isolants pour sortir le moule à pain (prenez garde parce qu'il est très chaud).

15. Retournez le pain

Laissez le pain refroidir dans son moule pendant 15 minutes, puis retournez le moule à l'envers et tapotez dessus pour faire tomber le pain hors du moule, sur une grille où vous le laisserez refroidir. Remplissez immédiatement le moule d'eau chaude pour éviter que la pale colle à son axe.

16. Déconnectez toujours l'appareil après l'usage

Éteignez la machine avec l'interrupteur de sécurité placé derrière la machine et déconnectez le câble d'alimentation de la prise de courant. Parfois, la pale de pétrissage reste dans le pain. Attendez que ce dernier ait refroidi, et ensuite enlevez la pale au moyen d'un ustensile en bois ou en plastique pour éviter d'endommager la surface anti-adhésive.

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

- 1. Basic 3:00**
Pour les pains blanc et brun. Sert aussi pour les pains aromatisés avec ajout d'herbes et de raisins.
- 2. Wholewheat 3:40**
Pour la cuisson des pains contenant une forte proportion de blé complet. Ce réglage comporte un plus long temps de préchauffage pour permettre à la farine complète de bien s'imbibber d'eau et de gonfler. Il est déconseillé de se servir de la minuterie de départ différé car celle-ci pourrait produire de mauvais résultats.
- 3. French 3:50**
Pour la cuisson des pains légers tels que le pain français, qui a une croûte plus croustillante et une texture légère.
- 4. Quick 2:10**
Pour le pain blanc requis dans un temps très court. Le pain cuit sous ce réglage est généralement plus petit avec une texture dense.
Pour obtenir du pain blanc plus rapidement. Le pain qu'on obtien de cette façon est souvent plus petit et sa consistance est dense. Pétrissage, levure et cuisson dans le four plus rapides. Pendant la phase initiale de pétrissage il faudrait aider la machine en enlevant des restes éventuels de farine des parois du récipient de cuisson avec une gâche en plastique.
- 5. Sweet 2:50**
Pétrissage, levage et cuisson pour obtenir du pain doux.
- 6. Cake 1:50**
Ce réglage assure le mélange des ingrédients et ensuite la cuisson pendant une durée préétablie. Il est nécessaire de mélanger deux groupes d'ingrédients dans des saladiers avant de les verser dans le four à pain.
- 7. Jam 1:20**
Servez-vous de ce réglage pour faire de la confiture de fruits frais et de la marmelade d'oranges de Séville. N'augmentez pas les quantités ou veillez à ce que la préparation ne déborde pas, en bouillant, de la cuve/moule à pain dans la chambre de cuisson. Si cela se produit, stoppez la machine immédiatement.
Sortez la cuve avec précaution, laissez refroidir un peu et nettoyez à fond.
- 8. Dough 1:30**
Ce réglage sert uniquement à fabriquer la pâte et fait l'impasse sur la cuisson finale du pain. Sortez la pâte de l'appareil et mettez-la en forme pour réaliser des petits pains, des pizzas, etc... Il est possible de préparer n'importe quelle pâte avec ce réglage. Veillez à ne pas aller au-delà de 1000 g d'ingrédients au total.
- 9. Ultra Fast (très rapide) 0:59**
Pétrissage, levage et cuisson. Le pain qu'on obtien de cette façon est souvent plus petit et sa consistance est dense. Utilisez de l'eau très chaude (48-50°C) pour aider le levage.
Le pain ne cuit pas bien si on utilise de l'eau trop froide ou trop chaude.
- 10. Bake (Four) 0:10 - 1:00**
Cuisson dans le four seulement, pas de pétrissage et de levage. On peut modifier le temps de cuisson de 10 à 60 minutes avec le bouton TIME.
- 11. Gluten-free (Sans gluten) 2:50**
Pétrissage, levage et cuisson du pain sans gluten.
- 12. Home Made (Personnalisé)**
Ce programme est personnalisable selon votre goût et votre expérience.
On peut modifier le temps de pétrissage, de levage, de cuisson et de maintien au chaud.
Quand on sélectionne ce programme pour la première fois les établissements sont ceux du Programme Basic mais vous pouvez en modifier la durée selon vos nécessités.
Quand on appuie sur le bouton CYCLE le display montrera les phases suivantes dont on peut modifier la durée en appuyant sur le bouton TIME (appuyez sur CYCLE pour confirmer chaque phase et pour passer à la suivante):
Knead 1 (pétrissage 1): de 6 à 14 minutes
Rise 1 (levage 1): de 20 à 60 minutes
Knead 2 (pétrissage 2): de 5 à 20 minutes
Rise 2 (levage 2): de 5 à 120 minutes
Rise 3 (levage 3): de 0 à 120 minutes
Bake (cuisson): de 0 à 80 minutes
Keep Warm (maintien au chaud): de 0 à 60 minutes
Après avoir établi toutes les phases appuyez sur START/STOP pour enregistrer les établissements.
Appuyez de nouveau sur START/STOP pour commencer le programme.

TIME

Use these switches for the postponing the operation start.

DESCRIPTION OF PROGRAMS

- 1. Basic 3:00**
Used for white or black bread, even added of raisins or aromas.
- 2. Wholewheat 3:40**
For baking bread of wholewheat. This program has a pre-heat time for permitting to this type of wheat to absorb water and to swallow. In this case it is advisable using the delay timer for satisfying results.
- 3. French 3:50**
For baking light bread, like French bread, crusty but light.
- 4. Quick 2:10**
For baking white bread in a shorter time. The bread prepared with this program is normally smaller and thick. Kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture. Quick breads are made with baking powder and baking soda hat activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.
- 5. Sweet 2:50**
Kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
- 6. Cake 1:50**
This program permits to mix the ingredients for a cake and bake them. It is necessary mixing 2 groups of ingredients before introducing them into the appliance.
- 7. Jam 1:20**
This program can be used for the preparation of fresh fruit marmalades and jams. Don't let the ingredients boiling over the bread pan. In case this happens, turn immediately off the appliance, let the pan cool down and clean it.
- 8. Dough 1:30**
This program prepares only the dough but doesn't bake. It is therefore necessary taking off the dough and shape it for pizza, bread rolls, etc.. With this program it is possible preparing any type of dough. Don't exceed the 1000 gr with the mixed ingredients.
- 9. Ultra Fast 0:59**
Kneading, rise and baking loaf in a short time, bread with a dense texture. The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48-50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.
- 10. Bake 0:10 - 1:00**
Only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.
- 11. Gluten-free 2:50**
Kneading, rise and baking gluten-free bread. You may also add ingredients to add flavor.
- 12. Home Made**
When select the menu at the HOME MADE, the default state is the same as the program of BASIC, but the user can set yourself programs according to your desire and experience. Press the CYCLE button, LCD will cycle to display and flash the process as following: KNEAD1 - RISE1 - KNEAD2 - RISE2 - RISE3 - BAKE - KEEP WARM, select desired process. Then press the TIME button to set the operation time for selected process. The time increase is 1 minutes every time, after achieving the max time, if you press the TIME once, the time will return to the minimum time, if you press the TIME continuously, the time will increase continuously and rapidly. After setting the process time, press the CYCLE button to confirm the setting. Then press the CYCLE button to select the next process, and repeat the time setting until all the processes have been set. Press the START/STOP button to stop setting the process program and save the time setting, the LCD will display the total time finishing all the processes, press the START/STOP button again to start the set program. The program of HOME MADE is mainly suitable for the user who is familiar with the operation process and make the bread according to herself desire and experience.

You can self-program and re-set every step time by this menu. The time range of each program is as following:

- KNEAD1: 6-14 minutes
- RISE1: 20-60 minutes
- KNEAD2: 5-20 minutes
- RISE2: 5-120 minutes
- RISE3: 0-120 minutes
- BAKE: 0-80 minutes
- KEEP WARM: 0-60 minutes

USE OF THE BREAD MAKER

1. Taking off the bread pan

Open the cover and take off the pan grasping the handle and rising it up. Lay it on the board. It is important introducing the ingredients into the pan while it is outside the appliance, in order to avoid ingredients to fall inside the bread maker and burn due to heating elements.

2. Fixing of the kneading blade

Fix the kneading blade on the shaft pressing onto it.

3. To measure out ingredients

Measure out the necessary ingredients and to introduce them into the pan following the order indicated by the recipes. When you introduce the yeast into the pan, make sure that it doesn't get in contact with water or other liquids, as it would activate immediately. Use warm water (21 – 28°C).

4. Repositioning the pan

Reposition the pan into the bread machine. Close the cover.

5. Connect the appliance

Connect the appliance to the main. Open the switch back of the appliance. The bread maker will automatically set on the basin program and with normal time. Any time a button is switched an acoustic signal is heard.

6. Program selection

Chose any program desired from the list pressing the button MENU.

7. Weight selection

Press the button LOAF SIZE for selecting amongst small loaf or big loaf.

8. Browning selection

Chose the grade of browning desired, pressing the button COLOR.

9. Delay time selection

To postpone the preparation and baking of bread, it is necessary programming time delay as shown in the next paragraph.

10. Start up the appliance

Press the button START/STOP for set in function the appliance. The remaining time will be shown in a countdown decreasing each minute.

11. Advancement

The appliance will execute automatically the different phases of the programs. In case it has been selected a program that foresees a second kneading process, they can be heard acoustic signals that advise when it is possible adding other ingredients like fruits, nuts, etc... During baking it is possible the steam comes out from air outlet, this is absolutely normal.

12. End

The program has been completed and bread is cooked, on the display it appears "0:00" and this is advised by an acoustic signal.

13. Keeping warm

The keeping warm function let hot air blowing for further 60 minutes for the most part of cooking programs. For obtaining the best results, take off the bread pan and the loaf during this laps of time or as soon as the cooking program is finished. At the end of the keeping warm program, 10 acoustic signals will be heard. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

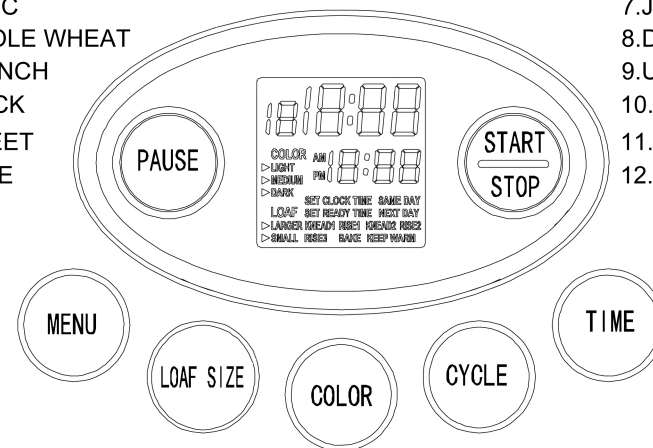
14. Taking off bread from the pan

Press STOP. Open the cover. CAUTION: use kitchen gloves for taking off the bread pan (the bread pan is very hot).

TOUCHES DU PANNEAU DE COMMANDES, AFFICHAGES ET FONCTIONS

1. BASIC
2. WHOLE WHEAT
3. FRENCH
4. QUICK
5. SWEET
6. CAKE

7. JAM
8. DOUGH
9. ULTRA FAST
10. BAKE
11. GLUTEN-FREE
12. HOME MADE



FENÊTRE DE L'AFFICHEUR

Indique le niveau de coloration choisi;

Indique le poids choisi;

Indique le numéro du programme;

Indique le temps restant avant achèvement du programme (3:20, par exemple, signifie 3 heures et 20 minutes; 0:20 signifie 20 minutes);

Affiche l'alarme de température.

L'horaire courant et l'horaire où le pain sera prêt.

La phase (pétrissage, levage, cuisson, maintien au chaud) du programme commencé.

START/STOP

Star: appuyez sur cette touche pendant 1 seconde environ pour démarrer: un bip se fait entendre, le double point (:) se met à clignoter et le programme démarre.

Stop: appuyez sur cette touche pendant 2 secondes environ pour arrêter l'appareil: un bip retentit pour confirmer l'arrêt.

PAUSE

Après avoir commencé un programme (sauf pendant la phase "maintien au chaud") on peut le suspendre en appuyant sur ce bouton pendant 1,5 secondes. Le temps restant clignotera sur le display. Pour rétablir le programme appuyez sur le bouton PAUSE de nouveau pendant 1,5 secondes.

TOUCHE MENU

Permet de choisir un programme dans la liste (numérotée de 1 à 12).

TOUCHE LOAF SIZE

Programme utilisé pour choisir la mesure du pain, petite ou grande.

TOUCHE COLOR

Permet de choisir entre une croûte légèrement colorée, moyennement colorée ou de coloration foncée (pour certains programmes uniquement).

CYCLE

Pendant le programme 12 "Home Made" ce bouton permet de choisir parmi plusieurs phases (pétrissage 1, levage 1, pétrissage 2, levage 2, levage 3, cuisson, maintien au chaud) et de les modifier en suite.

TIME

Utilisez ce bouton pour régler l'heure courante et pour retarder le commencement du programme.

AUTRES CONSIDÉRATIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

1. Veillez à toujours éloigner votre appareil du bord du plan de travail.
2. Assurez-vous que l'appareil est posé sur une surface plane et stable.
3. Ne vous servez pas de l'appareil à l'extérieur.
4. DANGER: Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous de gants de cuisine ou de maniques pour sortir le moule à pain lorsqu'il est chaud. Veillez à n'obstruer en aucun cas les ouïes d'évacuation de la vapeur.
5. DANGER: Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Les plus extrêmes précautions doivent être observées lorsque l'on déplace un appareil dont le contenu est chaud.
7. Ne vous servez pas du four à pain à des fins de stockage et veillez à ne pas y introduire d'ustensiles, car ceci peut engendrer un risque d'incendie ou de choc électrique.
8. Ne nettoyez pas l'appareil avec un tampon à récurer. Ne lavez pas le moule à pain, la pale de pétrissage, le doseur ou la dosette dans un lave-vaisselle.
9. Le moule à pain doit impérativement être en place avant de mettre l'appareil en fonction.
10. Placer la machine à pain dans une chambre à la température entre 15°C et 34°C.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant de vous servir de l'appareil pour la première fois, veuillez consacrer quelques instants à la lecture du présent manuel d'instructions et trouver un endroit où vous le rangerez afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Accordez une attention toute particulière aux consignes de sécurité.

1. Déballez le four à pain avec précaution et enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Éliminez la poussière qui peut s'être accumulée pendant le conditionnement.
3. Essuyez le moule à pain, la pale de pétrissage et la surface extérieure du four à pain au moyen d'un chiffon propre humidifié. Le moule à pain possède un revêtement anti-adhésif. Ne vous servez pas de tampons ou de produits abrasifs sur quelque partie que ce soit du four à pain.
4. Lors de la première utilisation, enduisez le moule à pain d'huile, de beurre ou de margarine et mettez-le chauffer à vide pendant 10 minutes environ.
5. Nettoyez le moule à pain une nouvelle fois.
6. Placez la pale de pétrissage sur son axe dans le moule à pain.
Lors du processus de fabrication, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces de l'appareil. Ceci peut se traduire par l'émission d'une petite quantité de vapeurs lors de la première utilisation; il s'agit là d'un phénomène normal.

RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

1. Enlevez les protections des piles placées sous la machine à pain et insérez-les correctement.
2. Quand la machine est en stand-by (répos) appuyez sur PAUSE. Le display montrera l'indication "set clock time" (réglez l'heure) et les heures clignoteront.
3. Modifiez les heures par le bouton TIME.
4. Appuyez sur PAUSE pour régler les minutes. Les minutes clignoteront.
5. Modifiez les minutes par le bouton TIME.
6. Appuyez sur PAUSE pour enregistrer les modifications. Les points ":" entre les heures et les minutes clignoteront.

A PROPOS DE CE FOUR À PAIN

- Pour obtenir un résultat optimal mesurez soigneusement tous les ingrédients liquides et solides dans les pratiques verre et mesure gradués; leur température ambiante doit être de 21°C.
- Utilisez de la levure active et pas périmée ou détériorée. C'est la qualité de la levure qui ne permet pas au pain de cuire bien. Séparez la levure du sel car il la rend inactive.
- Il possède deux réglages permettant de faire des pains petits 900 gr ou gros 1125 gr (poids approximatif dépend de la recette).
- Un signal sonore indique quand des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés de manière à ce qu'ils ne soient pas hachés par la pale de pétrissage.
- Il existe un réglage spécial qui permet de rendre les pains plus croustillants (compatible avec certains programmes uniquement).

15. Fitting out bread

Let bread cool down for 15 minutes, then turn the pan upside down, fit out the bread loaf and let it cool down further on a grid. Fulfill immediately the pan with cold water for avoiding that the kneading blade remains blocked into the shaft. It may happen that the kneading blade remains fitted into the loaf. Wait until loaf is cooled down then remove the blade with a kitchen tool, in order to avoid scratches on the non-stick panels.

16. Disconnect the appliance after use

When do not use or completely operation, unplug the power cord.

TIMER SETTING

Use the timer when you want that your bread is prepared later or the morning after. It is possible programming for at utmost 13 hours. Verify if the function is feasible looking at the paragraph "Cooking times and cycles". Don't use this function with perishable ingredients like eggs, milk, cream or cheese.

Set the current time. If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. Firstly set the current time and the operation program, once you press "TIME" one time, the time of showing on the display should be: current time+ total operation time of selected program + 10 minutes, press "TIME" again and set the finish time.

For example: the current time is 8:00, the program time is 3 hours, you want eat the bread at the PM 2:00.

1. Press the TIME button, the display will show 11:10.
2. Press TIME button again and set the time to "PM 2:00", it means the unit will work at the AM 11:00.
3. Press the START/STOP button to start. The display will show PM 2:00, the number on the display will steady, and SET REDAY TIME will show on the display at the same time.
4. You can see the current time by pressing the TIME button.
5. When the current time is 11:00, the unit will start to work, the time of program on the display will count down.
6. If you want to cancel the setting, press START/STOP button for 3 seconds, a buzzer will be heard. The setting program will be cancelled.
If you set the program at the AM 7:00, you want to eat the bread at the PM 4:00, the display will show PM 4:00 SAME DAY.
If you set the program at the PM 9:00, you want to eat the bread at the AM 7:00, the display will show AM 7:00 NEXT DAY.

ACOUSTIC SIGNAL

The bread maker makes an acoustic signal:

1. when you press any button;
2. during the second kneading phase in some programs, when it is possible adding other ingredients (cereals fruit, nuts and others);
3. when the program is finished;
4. when the keeping warm program is finished.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing START/STOP button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP straight to continue the program from the beginning.

ALARMS INDICATIONS ON THE LCD DISPLAY

As you press the button START, on the display it appears "H:HH", it means that the temperature inside the appliance is too high. Press STOP and open the upper door and let the appliance cool down for 10 – 20 minutes. If once you have pressed the button START it appears "E:E0" or "E:E1", it means that the measuring sensor is disconnected, it is advisable to let the appliance be controlled by an experienced technician.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. CAUTION: in order to avoid electric-shocks, disconnect the appliance before cleaning.
2. Wait until the bread maker has cooled down.
IMPORTANT: don't sink the appliance nor the cover into water, that could cause damages and electro-shocks when the appliance will be reconnected to the main.
3. Outer part: clean the appliance and the outer body with a damp cloth or with a lightly wet sponge.
4. Inner parts: use a damp cloth or a sponge for cleaning the internal parts of the bread maker.
5. Bread pan: clean the bread pan with hot water. It is not necessary using detergents. Avoid to scratch inside non-stick panels. Dry completely the pan before introducing it inside the bread maker. Don't wash the pan, the graduated beaker, the dosing spoon nor the kneading blade into dishwasher. Don't leave the pan sunk into water for a long time, in order to avoid damages to the action shaft. In case the kneading blade remains blocked into the shaft, pour hot water onto it and leave it sunk for 30 minutes. That will help you to take away the blade. Before storing the appliance, ensure yourself it has completely cooled down.

Don't use the following products for cleaning:
solvents for lacquers; petrol; steel wool; polishing powder; chemical cloths

Special maintenance for non-stick panels

Avoid to damage the non-stick coating. Don't use metal kitchen tools, like spatula, knives or forks. The hole in the middle of the kneading blade must be cleaned up. After cleaning, add a drop of kitchen oil and fit the blade into the shaft of the bread pan. In this way you'll avoid that the kneading blade remains attached to the ingredients. Keep lateral air outlets cleaned.

APPLIANCE MAINTENANCE

Before storing the appliance, dry all components, and also the humidity on the inspection window. Close the cover and don't put anything upon it.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / distributor of G3 FERRARI products.



Français

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentent des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son intégrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doit être remplacé par le fabricant ou par son service technique ou par une personne avec un titre similaire, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaque correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable à l'appareil.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien spécialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'électricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente G3 FERRARI autorisé et demander l'emploi de pièces détachées originales.
Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
Tout autre emploi doit être considéré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par G3 FERRARI. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on déciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faites lire ce mode d'emploi aux autres possibles utilisateurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.

El agujero en el centro del amasador también tiene que estar limpio. Ponga una gota de aceite de cocina en el agujero y vuelva a encajar el amasador en el husillo en el molde. Esto evitará que el amasador pueda quedar pegado. Limpie de polvo las aperturas de ventilación.

CONSERVACIÓN DEL APARATO

Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas se encuentran secas y sin humedad, incluida la ventana. Cierre la tapa y no la use para depositar cosas.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.

El artículo a reparar debe llegar íntegro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliera las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución del importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.
El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com



Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podrán evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparato, comprobar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparato puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrá substituir la toma por otra idónea y podrá verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y el de potencia máxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7. No utilizar el aparato si hubiera algún daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia G3 FERRARI autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
9. Este aparato se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. G3 FERRARI no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erróneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparato en agua o en otros líquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilicen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razón accesorios que no sean previstos por G3 FERRARI y que podrían crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras, duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosféricos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda además dejar inactivas las piezas que podrían representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas instrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Coloque siempre el aparato lejos del borde de la superficie de trabajo.
2. Cuando se sirva del aparato, coloque éste en una superficie llana y lisa.
3. El aparato no se puede utilizar al aire libre.
4. **ADVERTENCIA:** No toque nunca las partes calientes. Use siempre un paño o un guante de cocina para sacar el molde caliente del aparato. Las aperturas de ventilación de ningún modo podrán estar tapadas.
5. **ADVERTENCIA:** Evite el contacto con las piezas móviles mientras el aparato está funcionando.
6. Al mover el aparato con el contenido caliente dentro y al tener que colocarlo en otro lugar, tenga el máximo cuidado.
7. No utilice el Maestro de pan para guardar cosas ni introduzca objetos en él porque puede causar un incendio. También hay riesgo de descargas eléctricas.
8. No limpie el aparato con rascadores de ollas. No lave el molde, el amasador, la copa graduada ni la cuchara de medición en el lavaplatos.
9. Cuando vaya a encender la máquina, el molde ya tiene que estar introducido en el aparato.
10. Posicionar la máquina del pan en una habitación con temperatura entre 15°C y 34°C.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, tómese algunos minutos para leer este manual y buscar un lugar donde lo tendrá a mano. Observe especialmente las instrucciones de seguridad.

1. Saque el aparato con cuidado de su embalaje y separe todos los materiales de embalaje.
 2. Elimine todo el polvo que se pudiera haber acumulado durante el embalaje.
 3. Limpie o lave el molde, el amasador y el aparato por fuera, sirviéndose de un paño limpio y húmedo. El molde tiene una capa antiadherente. Cuando limpie el aparato o sus accesorios, nunca utilice un raspador de ollas o detergente agresivos.
 4. Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase el molde con aceite, mantequilla o margarina y deje cocer durante aprox. 10 minutos con el molde vacío.
 5. Vuelva a limpiar.
 6. Encaje el asador sobre el eje motriz en el molde.
- Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas. Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.

PONER RELOJ EN HORA

1. Quitar la protección de la pila puesta debajo la máquina del pan y colocarla correctamente.
2. Con la máquina en condiciones de stand-by (reposo) apriete PAUSE. Sobre el display aparecerá el escrito "set clock time" (poner la hora) y las horas parpadearán.
3. Modificar las horas con el botón TIME.
4. Apriete PAUSE para pasar y poner los minutos. Los minutos parpadearán.
5. Modificar los minutos con el botón TIME.
6. Apriete PAUSE para salvar la modificación. Los puntos ":" tras las horas y los minutos parpadearán.

SOBRE ESTOS MAESTROS DE PAN

- Para obtener un resultado óptimo todos los ingredientes, sean aquellos líquidos que sólidos, deberán acuradamente ser pesados con el recipiente y medidor graduado y tienen que estar a una temperatura ambiente de 21°C.
- Prestar atención al utilizar levadura que no esté caducada o deteriorada. Puesto que el pan no suba, puede deberse a la levadura. Tenga la levadura separada de la sal, la cual la deja inactiva.
- Hay dos tipos de regulación, uno para cocer un pan pequeño de 900 gr y otro para cocer un pan de 1125 gr (pesos aproximados dependiente de la receta).
- Un pitido de alarma indica que ya se pueden añadir otros componentes de la receta - cuando haya que añadir otros componentes sin que el amasador los corte.
- El aparato dispone de una regulación del grado de tostado con la cual también se puede cocer pan con una corteza especial (sólo con determinados programas).

PITIDO DE ALARMA

El pitido de alarma suena:

1. cuando se ha oprimido una tecla;
2. durante la segunda fase de amasamiento en ciertos programas para indicar que ahora se pueden añadir los cereales, las frutas, las nueces u otros ingredientes;
3. cuando ha terminado el programa;
4. cuando ha terminado la fase de conservar caliente.

INTERRUPCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

Si la alimentación viene interrumpida durante el funcionamiento de la máquina del pan, la memoria supletoria automáticamente reactivará el proceso en curso en 10 minutos. Si la interrupción de la alimentación es superior a 10 minutos la máquina no puede tener en memoria el programa y se deberá iniciar desde cero. Si el pan se encuentra en la fase amasado 1, no en otra, el programa puede simplemente reiniciarse apretando START/STOP.

SEÑALES DE ALARMA VISUALIZADAS EN EL DISPLAY

Si una vez apretado el botón START, sobre el display aparece escrito "H:HH", significa que la temperatura interior de la máquina es demasiado elevada. Apriete STOP, abra la puerta superior y deje enfriar la máquina por 10-20 minutos. Si una vez apretado el botón START, sobre el display aparece escrito "E:E0" o "E:E1", significa que el sensor de medición de la temperatura no es encendido, en tal caso es oportuno hacer controlar concienzudamente el sensor por un técnico autorizado.

Mantenimiento y limpieza

1. Cuidado: Para evitar las descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Deje enfriar el aparato.
IMPORTANTE: No sumerja la caja exterior o la tapa en agua o en otro líquido ni los salpique, porque eso estropearía el aparato y/o podría causar un choque eléctrico.
3. Por fuera: Limpie la tapa y la caja exterior del aparato con un paño húmedo o con una esponja húmeda.
4. Por dentro: Lave el interior del aparato con un paño húmedo o una esponja húmeda.
5. Molde: Limpie el molde con agua caliente. No es necesario usar jabón o detergente. Tenga cuidado de no deteriorar la capa antiadherente del molde. Seque el molde muy bien antes de introducirlo en la cámara. No lave el molde, la copa de medición, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos. No deje el molde mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influir negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.
Si el amasador no se separa fácilmente del molde, eche agua caliente por arriba y deje remojar los residuos durante 30 minutos. De este modo ya conseguirá sacar el amasador con más facilidad.
Antes de guardar el aparato, déjelo enfriar completamente.

Nunca limpie con los productos siguientes:

diluyente
bencina
estopa de acero para ollas
polvo para pulir
pañó para polvo con un producto químico

Cuidados especiales con la capa antiadherente

Es muy importante que la capa antiadherente no se dañe. Por eso nunca use objetos de metal, p. ej., espátulas, cuchillos o tenedores para limpiar.

Como resultado del uso, esta capa puede cambiar su color debido a la humedad y al vapor, pero esto no influye en la capacidad del aparato o en la calidad de su pan.

13. Conservar caliente

Con la función de conservar caliente que podrá ser activada en casi todos los tipos de regulación es posible mantener el aire caliente circulando durante más 60 minutos. Se obtienen los mejores resultados cuando se saca el molde y el pan en este intervalo de tiempo o después de terminar el programa. 10 pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

14. Sacar el molde

Oprima Paro. La tapa del aparato se abre. ADVERTENCIA: Cuando saque el producto cocido del molde, utilice siempre un guante de cocina (cuidado porque está muy caliente).

15. Sacar el pan

Deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, luego gire el molde y haga salir el pan del molde hacia una rejilla dando golpes, para allí poder enfriar mejor. Llene inmediatamente el molde con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz. Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Espere hasta que se enfríe el pan. Después sáquelo con la ayuda de un objeto de madera o de plástico para no dañar la capa antiadherente.

16. Desenchufar siempre el aparato después del uso.

Apagar la máquina con el correspondiente interruptor de seguridad situado detrás de la máquina y desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.

ACCIONAR EL TEMPORIZADOR

Accione el temporizador, si desea el pan cocido más tarde o al día siguiente. Puede seleccionar el tiempo máximo de 13 horas. Compruebe en el punto "Tiempos del proceso de cocción", si esta función está disponible. No utilice esta función en recetas con ingredientes que se echen fácilmente a perder, como p. ej., huevos, leche fresca, nata amarga o queso.

Poner el reloj en hora (siguiendo las instrucciones del "PONER RELOJ EN HORA" y el programa deseado, apriete TIME una vez, sobre el display aparecerá el escrito "set ready time" (poner el tiempo en el cual que desea tener el pan listo) el tiempo corriente + el tiempo del programa seleccionado + 10 minutos.

Eso es el tiempo en el cual estará listo el pan(o lo que se esté cocinando).

Apriete aún TIME para modificar el tiempo final con incrementos de 10 minutos.

Apriete START/STOP para confirmar. Sobre el display quedará visualizado el tiempo en que estará listo el pan.

Para visualizar la hora normal apriete el botón TIME.

Para anular el retraso programad mantener apretado Star/Stop durante al menos 3 segundos. Un beep señalará la anulación.

AM: horario matutino

PM: horario post-meridiano / tarde

SAMEDAY: mismo día

NEXTDAY: próximo día

Ejemplo: La hora es 8:00 AM, el tiempo del programa es 3 horas y si quiere tener el pan listo a las 2:00 PM.

1. Apriete TIME y sobre el display aparecerá 11:10 AM (8:00 + 3:00 + 00:10).
2. Apriete TIME y ajuste el horario sobre las 2:00 PM (significa que la máquina se encenderá a las 11:00).
3. Apriete START/STOP para confirmar el encendido retardado. El display mostrará PM 2:00 SOMEDAY.
4. Para visualizar la hora normal apriete TIME.
5. A las 11:00 AM la máquina se activará y mostrará el tiempo restante hasta la finalización del programa.
6. Para anular el retraso programado mantenga apretado el botón START/STOP durante al menos 3 segundos. Oirá un beep de confirmación.

Si la hora es 7:00 AM y se quiere el pan listo a las 4:00 PM el display mostrará PM 4:00 SAMEDAY (mismo día).

Si la hora son las 9:00 PM y se quiere tener el pan listo a las 7:00 AM el display mostrará AM 7:00 NEXTDAY (próximo día).

AREA DE OPERACIONES – TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES

1. BASIC

2. WHOLE WHEAT

3. FRENCH

4. QUICK

5. SWEET

6. CAKE

7. JAM

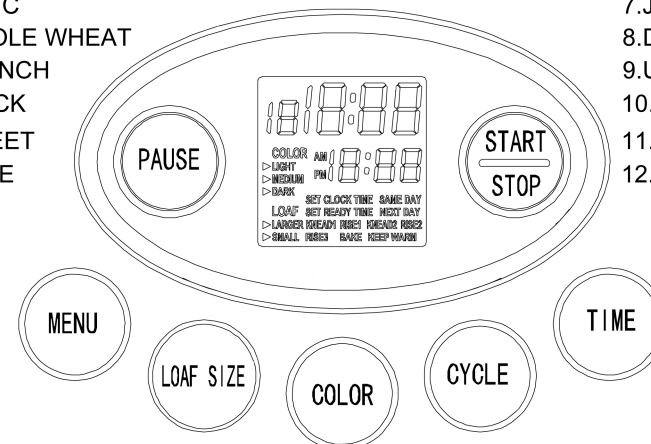
8. DOUGH

9. ULTRA FAST

10. BAKE

11. GLUTEN-FREE

12. HOME MADE



DISPLAY DIGITAL

Indica el grado de tostado seleccionado

Indica el peso seleccionado

Indica el número del programa

Indica el tiempo de espera hasta terminar la cocción (por 3:20 se entiende, p. ej., aún 3 horas y 20 minutos; 0:20 significa, todavía 20 minutos)

Indica aumento de temperatura

El tiempo corriente es en el tiempo en que estará listo el pan.

La fase (amasar, fermentación, cocción, mantenimiento en caliente) en cual se encuentra el programa en curso.

START/STOP - INICIO/PARO

INICIO: oprima esta tecla y manténgala oprimida durante 1 segundo para iniciar el programa. Suenan un pitido, se enciende el símbolo (:) y el programa se inicia.

PARO: oprima esta tecla y manténgala oprimida para parar el programa o para apagar el aparato. Como confirmación suenan un pitido.

PAUSE - PAUSA

Después de haber acabado un programa (excepto de la fase de mantenimiento caliente) es posible suspenderlo apretando este botón durante 1,5 seg. El tiempo restante parpadeará sobre el display. Para reactivar el programa apretar de nuevo PAUSA por 1,5 seg.

TECLA MENU

Para seleccionar entre 1 y 12 el programa de cocción de una lista.

TECLA LOAF SIZE - GRADO DE TOSTADO

Para seleccionar el grado de tostado de la corteza – claro, medio o oscuro (sólo en determinados programas).

TECLA COLOR - TAMAÑO DEL PAN

Programa utilizado para elegir la medida del pan, pequeña o grande.

TECLA CYCLE - CICLO

En el programa 12 "Home Made" este botón permite elegir entre las varias fases (amasar 1, fermentación 1, amasar 2, fermentación 2, fermentación 3, cocción, mantenimiento en caliente) para poder modificarlo.

TIEMPO

Utilizar este botón para poner la hora corriente y para retrasar el inicio del programa.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

1. Basic (Pan normal y pan blanco) 3:00

Este programa se utiliza para pan blanco y pan normal. También adecuado para pan con hierbas y pan con pasas. Mezcla, levadura, cocción en horno.

2. Wholewheat (Integral) 3:40

Este programa se utiliza para cocer pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes. Mezcla, levadura, cocción de pan integral.

3. French (Pan francés) 3:50

Este programa se utiliza para cocer pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa. Mezcla, levadura, (prolongada), cocción en horno.

4. Quick (Rápido) 2:10

Este programa se utiliza para cocer pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso. Mezcla, levadura, cocción en horno rápido. Para obtener pan blanco en el menor tiempo. El pan preparado con esta programación es normalmente más pequeño y presenta una consistencia densa. Amasado, fermentación, cocción en horno rápido. Durante la fase de amasado inicial puede ser necesario ayudar a la máquina removiendo algún residuo de harina de las paredes del recipiente de cocción con una espátula de plástico.

5. Sweet (Pan dulce) 2:50

Amasar, fermentación y cocción para obtener un pan dulce.

6. Cake (Tortas) 1:50

Con esta regulación se preparan todos los ingredientes juntos y después se cuecen en el tiempo seleccionado. Al hacerse una torta, antes de introducir la masa en el molde del aparato es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en escudillas separadas. Mezcla e cocción en horno de dulces.

7. Jam (Mermelada) 1:20

Utilice esta regulación para hacer mermeladas a partir de frutas frescas o de naranjas de Sevilla. Nunca use cantidades superiores a las que se indican en las recetas. El contenido no podrá subir más que el borde del molde en la cámara de cocción. Si esto ocurre, apague inmediatamente el aparato. Después saque el molde con mucho cuidado, déjelo enfriar y límpielo muy bien.

8. Dought (Masa) 1:50

Con esta regulación solo se hace la masa, no se cuece pan. Después se saca la masa y se forman los panecillos, la pizza, etc. Esta regulación permite hacer cualquier tipo de masa. El peso total de los ingredientes no deberá exceder 1 kg.

9. Ultra Fast (muy rápido) 0:59

Amasar, fermentación y cocción. El pan preparado con este programa es normalmente más pequeño y presenta una consistencia densa. Se aconseja utilizar agua muy caliente (48-50°C) para favorecer la fermentación. Un agua muy fría o muy caliente puede afectar la esponjosidad del pan.

10. Bake (Horno) 0:10 - 1:00

Solo cocción en horno, nada amasado o fermentación. Es posible modificar el tiempo de cocción de 10 a 60 minutos con el botón TIME.

11. Gluten-free (Sin gluten) 2:50

Amasar, fermentación y cocción del pan sin gluten.

12. Home Made (Personalizado)

Este programa es personalizable según el gusto personal y vuestra experiencia.

Es posible modificar los tiempos de amasado, fermentación, cocción y mantenimiento en caliente.

Cuando se selecciona este programa por primera vez los programas son los mismos que en el programa Básico pero es posible modificar la duración según la propia necesidad.

Apretando el botón CYCLE el display visualizará la siguiente fase de la cual es posible modificar la duración.

Apretando el botón TIME (para confirmar cada fase y pasar a la siguiente apretar CYCLE):

Knead 1 (amasar 1): de 6 a 14 minutos

Rise 1 (fermentación 1): de 20 a 60 minutos

Knead 2 (amasar 2): de 5 a 20 minutos

Rise 2 (fermentación 2): de 5 a 120 minutos

Rise 3 (fermentación 3): de 0 a 120 minutos

Bake (cocción): de 0 a 80 minutos

Keep Warm (mantenimiento en caliente): de 0 a 60 minutos

Después de haber programado todas las fases apriete START/STOP para salvar la programación.

Apriete de nuevo START/STOP para activar el programa.

COMO TRABAJAR CON SU MAESTRO DEL PAN

1. Sacar el molde

Abra la tapa y saque el molde, elevando el asa y extrayendo el molde. Coloque éste en la superficie de trabajo.

Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.

2. Colocar y fijar el amasador

Fije bien el amasador encajándolo adecuadamente en el eje motriz.

3. Medir los ingredientes

Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado.

Si añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente. Use agua tibia a una temperatura entre 21 y 28°C. NOTA: Si se desea retardar el timar y si la receta necesita levadura, es preferible utilizar la levadura seca que no se debe "amasar" en líquido, puesto que, se activará rápido. Aconsejamos tener separada la levadura de la sal la cual tiende a tener inactivo la misma levadura.

4. Volver a introducir el molde

Introduzca el molde otra vez en el aparato automático Maestro del pan hasta que encaje. Después cierre la tapa.

5. Conectar el aparato

Introduzca el enchufe en el tomacorriente. Encender el aparato a través del botón de seguridad que está en la parte posterior. La cocción de pan normal y el tiempo normal de cocción ya se encuentran automáticamente programados en el Maestro del pan.

Cada vez que Usted oprime una tecla, sonará un pitido de alarma como confirmación.

6. Seleccionar el programa

Seleccione en la lista la regulación que desea, oprimiendo la tecla MENU.

7. Seleccionar el peso

Oprima la tecla Tamaño del pan para seleccionar pequeño/grande. Cuando enciende el Maestro del pan, el aparato ya está programado para crostoso.

8. Tostado

Seleccione el grado de tostado, oprimiendo la tecla Tostado (COLOR).

9. Regular la selección del tiempo

Si desea que su pan esté terminado más tarde a una hora diferente, entonces podrá programar la hora utilizando la selección del tiempo, como se describe en el punto siguiente.

10. Iniciar

Oprima la tecla Inicio/Paro para la puesta en marcha del Maestro del Pan. La indicación del tiempo de espera se reduce en intervalos de 1 minuto.

11. Trabaja automáticamente

El Maestro del pan ejecuta automáticamente las fases de trabajo programadas individualmente. Cuando se selecciona un programa con una segunda fase de amasamiento, suena un pitido de alarma que advierte que ahora se pueden añadir las frutas y/o las nueces.

Durante esta fase de cocción es posible que salga vapor, lo que es normal.

12. Terminar

Cuando el programa termina y el pan está cocido, se visualiza en el display 0:00 y suena un pitido de alarma.