

G FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10078

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

DE

FR

Technical model: BM8502



Macchina del pane
Bread machine
PAGNOTTA

www.g3ferrari.eu

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10078.....	p. 6
Pannello di controllo.....	p. 7
Al primo utilizzo.....	p. 7
Introduzione alle funzioni.....	p. 7
Consigli per la cottura.....	p. 9
Funzionamento.....	p. 9
Manutenzione e pulizia.....	p. 10
Caratteristiche tecniche.....	p. 10
Risoluzione dei problemi.....	p. 10
Ricettario.....	p. 11
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 61

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
General information.....	p. 14
Safety instructions.....	p. 17
G10078.....	p. 18
First use.....	p. 18
Functions introduction.....	p. 18
Hints for cooking.....	p. 20
Operating the bread machine.....	p. 20
Maintenance and Cleaning.....	p. 20
Technical features.....	p. 21
Troubleshooting.....	p. 21
Recipy book.....	p. 22
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 61

PORTUGUESE..... p. 25

ESPAÑOL..... p. 33

DEUTSCH..... p. 41

FRANCAIS..... p. 52

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, e prima di montarlo e smontarlo.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.
- Non per uso commerciale. Solo per uso domestico

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante. Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato

che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate, e usare presine o guanti da cucina.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.

INFORMAZIONI D'USO

- Posizionare la parete sul retro contro un muro.
- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre le apposite maniglie o le manopole. Per estrarre il cestello utilizzare sempre delle presine da cucina.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il corpo in acqua o altro liquido.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando il prodotto non è in uso, prima di inserire o rimuovere gli accessori e prima della pulizia.
- Non posizionare sopra o vicino al fornello a gas o elettrico, o nelle vicinanze di un forno caldo.
- Non toccare le parti in movimento o in rotazione.
- Non accendere mai l'apparecchio senza la teglia correttamente inserita e riempita con gli ingredienti.
- Mai battere la teglia sulla parte superiore o sul bordo, si potrebbe danneggiare.
- Lamine di metallo o altri materiali, posate ed utensili non devono essere inseriti nella macchina per il pane.

⚠ ATTENZIONE: Non coprire mai la macchina del pane mentre è in uso, rischio di incendio!

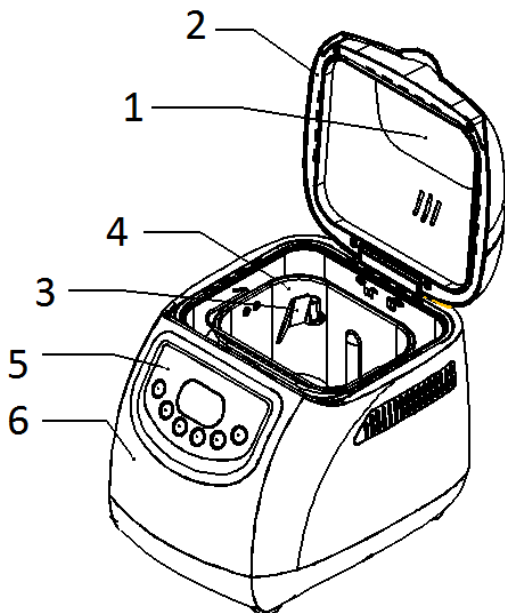
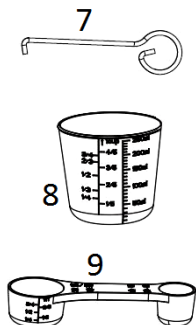
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso espressamente indicato in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Staccare la spina dopo l'utilizzo.
- Prima di iniziare le operazioni di pulizia o manutenzione, è necessario attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non inserire nulla nelle feritorie di areazione.

⚠ ATTENZIONE! Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia dell'apparecchio, spegnerlo e staccare il cavo elettrico dalla presa di corrente domestica.

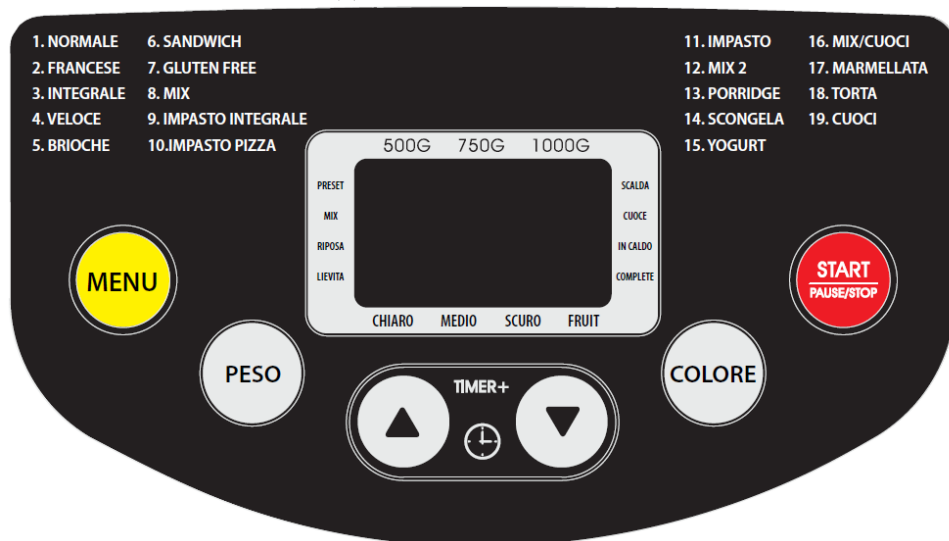
⚠ ATTENZIONE: la paletta mescolante può rimanere nel pane al termine della cottura. Controllare la presenza o meno della pala nel pane dopo ogni cottura, ed eventualmente utilizzare l'apposito gancio (7) per estrarla.

G10078

- 1 Oblò di controllo
- 2 Coperchio
- 3 Spatola impastatrice
- 4 Contenitore per impasto
- 5 Pannello di controllo
- 6 Corpo
- 7 Gancio
- 8 Coppetta dosatore
- 9 Cucchiaino dosatore



PANNELLO DI CONTROLLO (5)



AL PRIMO UTILIZZO

L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico quando si accende per la prima volta. Questo è normale e smetterà presto.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile ed assicurarsi che sia dotato di sufficiente aerazione. Verificare che tutte le parti e gli accessori siano integri e privi di danni.
2. Pulire tutte le parti come indicato nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".
3. Impostare la macchina per il pane in modalità "cottura" (Funzione 19) e fare funzionare a vuoto per circa 10 minuti. Dopo il completo raffreddamento, pulire nuovamente l'apparecchio.
4. Asciugare le parti ed assemblarle correttamente, così che la macchina sia pronta per l'utilizzo.

INTRODUZIONE ALLA FUNZIONI PRINCIPALI

Non appena la macchina per il pane viene collegata alla corrente elettrica, emette un bip e l'indicazione "1 3:10" appare sul display: "1" indica il programma scelto mentre "3:10" è il tempo di lavorazione. Le frecce puntano su "750g" e "MEDIO" (doratura) come impostazione di default.

Accensione/Spengimento

Premere il tasto START/STOP sul display di controllo per avviare o arrestare il programma di cottura

- Per avviare un programma, premere una volta il tasto "START/STOP": un breve segnale acustico verrà emesso e i due punti nel tempo di visualizzazione inizieranno a lampeggiare.
- Per fermare il programma, premere il pulsante "START/STOP" per circa 3 secondi fino al bip di conferma che il programma è stato spento.

Nota: Ogni pulsante è inattivato tranne il tasto "START/STOP", dopo che il programma è iniziato.

Programmi, Tasto MENU

Questo pulsante serve per impostare i programmi. Ogni volta che verrà premuto (accompagnato da un breve segnale acustico) il programma varierà. Selezionare il programma desiderato.

1. **NORMALE:** per impastare, lievitare e cuocere il pane normale. È inoltre possibile aggiungere gli ingredienti per dare sapore.
2. **FRANCESE:** per impastare, lievitare e cuocere con maggiore lievitazione. Il pane cotto in questa modalità avrà una crosta croccante e la consistenza leggera.
3. **INTEGRALE:** per impastare, lievitare e cuocere pane integrale. In questa funzione il preriscaldamento ha durata maggiore per consentire al grano di assorbire acqua ed espandersi. Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione "partenza ritardata" poiché con questo programma può produrre risultati scadenti.

4. VELOCE: per impastare, lievitare e cuocere il pane con bicarbonato di sodio o lievito in polvere; il pane cotto con questa funzione è di solito più piccolo e con una consistenza densa.
5. BRIOCHE: per impastare, lievitare e cuocere il pane con aggiunta di latte o di burro (pane al latte, impasto tipo brioche, ecc...)
6. SANDWICH: per impastare, lievitare e cuocere pane con lievitazione medio-lunga. Per un pane adatto alla creazione di sandwich e tramezzini
7. SENZA GLUTINE/GLUTEN FREE: per impastare, lievitare e cuocere pane senza glutine, grazie ai tempi di impasto, riposo e lievitazione studiati appositamente.
8. MIX: impasta per 15 minuti.
9. IMPASTO INTEGRALE: per impastare e lievitare con farina integrale.
10. IMPASTO PIZZA: per impastare e lievitare impasto per pizza. Completare la lievitazione fuori dalla macchina per un tempo a piacere.
11. IMPASTO: per impastare e lievitare, senza cottura. Togliere l'impasto per fare panini, pizza, focacce, pagnotte.
12. MIX 2: impasta per un tempo impostabile da 8 a 45 minuti.
13. PORRIDGE: per fare il porridge (o zuppa d'avena).
14. SCONGELA: scalda a 50 gradi, temperatura adatta allo scongelamento.
15. YOGURT: per fare lo yogurt da latte e fermenti lattici.
16. MIX/CUOCI: mescola e poi cuoce, senza lievitazione.
17. MARMELLATA: per realizzare confetture e marmellata
18. TORTA: impastare, lievitare e cuocere (con soda o lievito in polvere) torte e ciambelle.
19. CUOCI: solo cottura (senza impasto e lievitazione). Può essere anche usato per prolungare la cottura di un programma.

Livelli di Doratura, tasto COLORE

Questo pulsante serve per scegliere il livello di doratura della crosta del pane. Premere il tasto ripetutamente e la freccia sul display si sposterà tra le seguenti opzioni: “CHIARO” (doratura leggera), “MEDIO” (doratura media) “SCURO” (doratura più scura).

Dimensioni, tasto PESO

Premere questo pulsante ripetutamente per selezionare tra i formati di pane: 500g, 750g, 1000g.

Partenza ritardata

Se si desidera che l'apparecchio non si accenda immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per impostare la partenza. **Il tempo impostato include anche il tempo di cottura del programma selezionato.** In un primo momento selezionare il programma (pulsante MENU) ed il grado di doratura (pulsante COLOR), quindi premendo TIME+ o TIME- è possibile impostare la partenza ritardata da un minimo di 10 minuti ad un massimo di 15 ore.

Esempio: sono le 20:30 e desiderate che il pane sia pronto la mattina successiva alle 7 (cioè dopo 10 ore e 30 minuti).

- Selezionare programma, doratura e dimensione della pagnotta tramite gli appositi pulsanti.
- Premere il pulsante TIME+ o TIME- per aggiungere tempo fino a quando 10:30 non viene visualizzato sul display LCD.
- Premere il tasto STOP/START per attivare il programma.
- Sul display LCD apparirà il conto alla rovescia per visualizzare il tempo rimanente. Otterrete pane fresco alle 7:00 del mattino, che rimarrà in caldo per 1 ora circa.

Nota: con la partenza ritardata, si consiglia di non utilizzare ingredienti freschi e facilmente deperibili (come uova, latte fresco, frutta, cipolle ecc..).

2. CARATTERISTICHE FUNZIONALI DI BASE

Funzione di mantenimento del calore (programmi 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

Il pane può essere mantenuto automaticamente al caldo per 60 minuti dopo la cottura. Se si desidera prendere il pane prima, disattivare il programma premendo il tasto START/STOP sul display di controllo.

Effetto memoria

Se l'alimentazione è stata interrotta durante il corso di panificazione, il processo continuerà automaticamente entro 10 minuti, senza premere il pulsante START/STOP. Se l'interruzione di corrente supera i 10 minuti, la

memoria non può essere mantenuta e la macchina dovrà essere riavviata. Tuttavia, se l'apparecchio non ha superato la fase dell'impasto prima dell'interruzione di elettricità, è possibile premere il START/STOP per continuare il programma dall'inizio.

Condizioni ambientali di utilizzo

La temperatura ambientale suggerita per un utilizzo ottimale della macchina del pane deve essere compresa tra 15 e 34°C.

3. AVVERTENZE D'USO

Durante l'utilizzo, è possibile che le seguenti indicazioni compaiano sul display LCD:

- Se il display visualizza "H: HH" dopo aver premuto il tasto START/STOP (Figura 1), la temperatura interna della macchina è ancora troppo elevata. Spegnerne l'apparecchio, aprire il coperchio e lasciare raffreddare per 10-20 minuti.
- Se il display mostra "E: E0" dopo aver premuto START/STOP (Figura 2), il sensore di temperatura è scollegato. Si consiglia di fare controllare il sensore con attenzione da un Centro Assistenza Autorizzato.

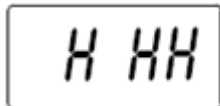


Fig.1

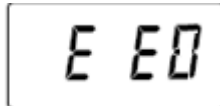


Fig.2

CONSIGLI PER LA COTTURA

1. PROGRAMMA VELOCE

Selezionando il programma VELOCE, il pane viene realizzato con il lievito e il bicarbonato di sodio, che è attivato dall'umidità e dal calore. Per ottenere un risultato perfetto, si suggerisce di collocare tutti i liquidi nel fondo del tegame per l'impasto e gli ingredienti secchi in cima. Durante la fase di miscelazione gli ingredienti secchi potrebbero raccogliersi negli angoli della vaschetta: in questo caso può essere necessario aiutare la macchina a mescolare bene gli ingredienti per evitare grumi di farina. Mescolare utilizzando esclusivamente una spatola di gomma, per non danneggiare il contenitore.

FUNZIONAMENTO

1. Mettere il contenitore (4) in posizione, quindi ruotarlo in senso orario finché non scattano in posizione corretta. Fissare la spatola impastatrice (3) sopra il semiasse.
2. Mettere gli ingredienti nella teglia (4) in questo ordine: acqua (o altri liquidi), zucchero, sale, olio, farina ed aggiungere sempre il lievito come ultimo ingrediente. In caso di impasto con segale o integrale, si consiglia di invertire l'ordine degli ingredienti (cioè di versare prima lievito secco e farina, e infine il liquido per ottenere un impasto migliore).
3. Fare un piccolo buco su un lato della farina e aggiungere il lievito, assicurandosi che non venga a contatto con gli ingredienti liquidi o il sale.
4. Chiudere il coperchio (2) con delicatezza e inserire il cavo di alimentazione in una presa.
5. Premere il pulsante MENU fino a selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante PESO/LOAF per selezionare il formato desiderato (500-750-1000g).
7. Se necessario, impostare la partenza ritardata, premendo TIME+ o TIME-.
8. Premere il pulsante START/STOP per accendere la macchina.

Nota: con i programmi NORMALE/SOFT, FRANCESE/FRENCH, INTEGRALE/WHOLE WHEAT, VELOCE/QUICK, BRIOCHE, SANDWICH, SENZA GLUTINE/GLUTEN FREE e TORTA/CAKE, durante la fase di impasto la macchina emetterà alcuni bip, per chiedervi di aggiungere ingredienti. Se desiderate, aprite il coperchio e aggiungere ingredienti al bip.

9. Una volta terminata la cottura, l'apparecchio emetterà 10 segnali acustici. Aprire il coperchio (2) e, dopo aver indossato dei guanti da forno, afferrare saldamente la maniglia della teglia (4). Girarla in senso antiorario e tirare delicatamente la padella verso l'alto. Se necessario, utilizzare una spatola antiaderente per allentare delicatamente i lati del pane.

ATTENZIONE: la teglia (4) ed il pane possono essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura e utilizzare guanti da forno.

10. Rovesciare la teglia (4) su una superficie pulita e agitare delicatamente fino a quando il pane non uscirà.
 11. Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettare. Al termine della cottura, qualora non si sia premuto il pulsante START/STOP, il pane viene mantenuto in caldo automaticamente per 1 ora.
 12. Quando la macchina non è in uso, si consiglia di scollegare il cavo di alimentazione.
- Nota:* prima di affettare il pane, utilizzare il gancio (7) per rimuovere la lama impastatrice (3) nascosta sul fondo della pagnotta. Il pane è caldo, non usare mai le mani per estrarla.

MANUTENZIONE E PULIZIA



ATTENZIONE: Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare la macchina prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o della pulizia.

La teglia (4), la lama (3), l'oblò di controllo (1), il coperchio (2) e il corpo della macchina (6) possono essere puliti utilizzando un panno leggermente umido. Non utilizzare alcun detergente chimico e abrasivo e non immergere mai il corpo in acqua o altro liquido per la pulizia. Asciugare completamente la teglia (4) e la lama impastatrice (3) prima di rimontarle. Qualora la barra di impasto sia difficile da rimuovere dal perno, riempire il contenitore con acqua calda e lasciare in ammollo per circa 30 minuti.

Prima di riporre la macchina del pane, accertarsi che si sia raffreddata completamente e che sia stata pulita ed asciugata; mettere il cucchiaino dosatore (9), la coppetta (8), il gancio (7) e la lama impastatrice (3) nella teglia (4), e chiudere il coperchio (2). Conservare in luogo asciutto e pulito, lontano dalla portata dei bambini.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V~ 50/60 Hz. Potenza: 550W
- Capacità: MAX 1 Kg
- Display digitale e 19 programmi - 3 livelli di doratura
- Partenza ritardata (10min – 15h)
- Funzione di mantenimento del calore per 1 ora
- Accessori: teglia antiaderente, coppetta e cucchiaino dosatore, gancio

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Esce del fumo dall'unità	- Elemento riscaldante sporco - Primo utilizzo: olio di lavorazione rimasto sull'elemento riscaldante.	- Scollegare la macchina e pulire l'elemento riscaldante. - Durante il primo utilizzo, fare funzionare a secco con coperchio aperto.
Impasto non uniforme e cattiva cottura	- Il programma selezionato non è corretto. - Coperchio aperto troppo spesso durante la lavorazione. - Impastatrice non può mescolare adeguatamente.	- Selezionare altro programma. - Non aprire il coperchio, lasciare il pane al caldo dopo la cottura. - Controllare che non vi sia nulla che ostruisce le lame impastatrici. Se il problema persiste, contattare un Centro Riparazioni Autorizzato
Rumori durante l'uso e l'impasto non è miscelato correttamente	La teglia non è installata correttamente e l'impasto è troppo grande per essere mescolato	Fissare la teglia in modo corretto, ricontrollare le dosi nella ricetta.
Pagnotta troppo grande	Troppo lievito, troppa farina o troppa acqua. Temperatura ambiente troppo elevata.	Controllare la ricetta e i fattori ambientali.
Pagnotta troppo piccola, il pane non è lievitato	- Nessun lievito o poco lievito tra gli ingredienti. - Temperatura dell'acqua alta. - Il sale è venuto a contatto con il lievito - Temperatura ambiente bassa.	- Controllare di aver inserito la quantità corretta di lievito. - Controllare la temperatura dell'acqua. - Aumentare la temperatura della stanza.

L'impasto è talmente grande che esce dalla teglia	- Troppi liquidi - Troppo lievito	Ridurre la quantità di liquidi e di lievito.
Il pane cade al centro della teglia durante la cottura dell'impasto	- La farina usata non corretta. - Il lievito non è in temperatura corretta - Troppa acqua/liquidi.	- Controllare il tipo di farina. - Il lievito deve essere a temperatura ambiente. - Diminuire la quantità di acqua o liquidi nella ricetta.
L'interno della pagnotta è vuoto	- Troppa acqua, troppo lievito o no sale. - La temperatura dell'acqua è troppo elevata.	- Ridurre la quantità d'acqua o di lievito, controllare di aver messo sale - Controllare la temperatura dell'acqua.
Il display mostra "H:HH" dopo aver premuto il pulsante di avvio/stop	La temperatura all'interno della macchina è troppo elevata.	Premere Stop e staccare l'unità dalla presa di corrente. Estrarre la teglia, usando i guanti da forno, e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti circa. Se il problema dovesse persistere, contattare un Centro Riparazioni Autorizzato.

RICETTARIO

Il pane è alla base dell'alimentazione quotidiana, e ogni città ha le sue specialità. Le varietà di pane sono perciò praticamente infinite.

L'obiettivo di questo ricettario è fornire le basi e le idee per poter poi scatenare la fantasia e creare le proprie personali ricette nel migliore dei modi.

La macchina del pane è ottima anche per i celiaci, poiché permette di fare un buon pane anche con farina ed ingredienti senza glutine.

ALCUNI CONSIGLI

- 1) L'ordine di inserimento degli ingredienti è importante. Inserire gli ingredienti nello stesso ordine dell'elenco ingredienti.
- 2) Durante la prima fase del programma, la macchina emette dei "beep". Se si hanno ingredienti aggiuntivi (es. cereali, olive, ecc...), inserirli al momento del "beep".
- 3) Se al termine del programma pensate che la cottura esterna non sia completata, è possibile prolungare la cottura con il programma 19.
- 4) A programma terminato, togliere la teglia con delle presine, capovolverla su una griglietta ed estrarre il pane. Far raffreddare il pane sulla griglia.
- 5) Se la spatola impastatrice rimane incastrata nel pane, estrarla senza usare oggetti metallici. Meglio toglierla con le dita quando il pane è freddo.
- 6) Se la spatola impastatrice rimane incastrata nel perno, versare acqua calda e detersivo delicato per stoviglie ed attendere che l'incrostazione ammorbidisca.

Pane Bianco

300 ml di acqua tiepida
1 cucchiaio abbondante di olio extra vergine d'oliva
600g farina

1 cucchiaino di zucchero semolato
1 cucchiaini di sale
Mezza bustina di lievito di birra disidratato

Programma NORMALE 1, Peso 1000g, Colore crosta a piacere

Oppure

Programma VELOCE 5, Peso 1000g, Colore crosta a piacere

N.B: la stessa ricetta può essere effettuata anche con altre farine: integrali, ai 5 cereali, al kamut

Il Pane Senza Glutine

200 ml di acqua tiepida
Mezzo cucchiaino di olio extra vergine d'oliva

Mezzo cucchiaino di zucchero semolato
1 cucchiaino di sale

250g farina senza glutine

Mezza bustina di lievito in polvere senza glutine

Programma GLUTEN FREE 7, Peso 500g, Colore crosta Media

ATTENZIONE: se si utilizza la macchina per l'alimentazione di celiaci, evitare qualsiasi contaminazione con farine o altri alimenti contenenti glutine.

Pane INTEGRALE

250 ml di acqua tiepida

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

10g di sale

500g farina integrale

1/2 bustina di lievito di birra disidratato

Programma INTEGRALE 3, Peso 1000g, Colore crosta a piacere

Pane Francese

200 ml di acqua tiepida

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 cucchiaio abbondante di olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaini di sale

420g farina

Mezza bustina di lievito di birra disidratato

Programma FRANCESE 2, Peso 750g, Colore crosta a piacere

Pane al FARRO

230 ml di acqua tiepida

1 pizzico di zucchero semolato

1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaino di sale

400g farina di farro

2 cucchiai di amido di mais

1/2 bustina di lievito di birra disidratato

Programma NORMALE 1, Peso 750g, Colore crosta a piacere

Pane con Speck

280 ml di acqua tiepida

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 cucchiaio abbondante di olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaino di sale

500g farina

1/2 bustina di lievito di birra disidratato

150g di speck, da aggiungere dopo il "beep"

Programma FRANCESE 2, Peso 1000g, Colore crosta Media

Pane con le Olive

220 ml di acqua tiepida

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaino di sale

420g farina

1/2 bustina di lievito di birra disidratato

100g di olive, da aggiungere dopo il "beep". Per aiutare le olive ad entrare nell'impasto, aggiungere 10-20g di farina.

Programma NORMALE 1, Peso 750g, Colore crosta Media

Pane e noci

280 ml di acqua tiepida

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 cucchiaio abbondante di olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaino di sale

1 Cucchiaino di miele d'acacia

500g farina

1/2 bustina di lievito di birra disidratato

100g di gherigli di noci spezzettati, da aggiungere dopo il "beep"

Programma NORMALE 1, Peso 1000g, Colore crosta a piacere

Pane ai Pomodori

250 ml di acqua tiepida

10g di zucchero semolato

Un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

10g di sale

500g farina integrale

1/2 bustina di lievito di birra disidratato

2 pomodori e prezzemolo, da aggiungere dopo il "beep"

Programma NORMALE 1, Peso 1000g, Colore crosta a piacere

N.B.: i pomodori vanno lavati sotto acqua corrente e pelati. Togliere i semi e tagliare la polpa a dadini. Il prezzemolo va lavato e tritato.

Focaccia Genovese

310 ml di acqua tiepida	10g di zucchero semolato
Un cucchiaio abbondante di olio extra vergine d'oliva	12g di sale
520g farina	1/2 bustina di lievito di birra disidratato

Programma IMPASTO 11, Peso -, Colore -

Al termine del programma, stendere e lasciar lievitare per altri 30 minuti.

Oliare una teglia ed appoggiarvi l'impasto.

Mescolare olio e acqua e spennellare la focaccia abbondantemente. Fare dei buchi con un dito.

Cospargere sale grosso e rosmarino (o altri ingredienti a scelta) sulla parte superiore.

Cuocere a 200 gradi per 15 minuti. Durante la cottura, controllare che non si secchi. In tal caso cospargere nuovamente olio e acqua.

Pizza

500g farina	Un pizzico di zucchero semolato
Due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva	Un cucchiaino di sale
Mezzo cubetto di lievito di birra sciolto 200ml di acqua tiepida	

Programma IMPASTO PIZZA 10, Peso -, Colore -

Sbriciolare il lievito in una ciotola e scioglierlo con l'acqua tiepida. Mescolare.

Inserire gli ingredienti nella macchina e far partire il programma.

Al termine del programma, fare una palla e lasciar riposare per un tempo a piacere, minimo 30 minuti.

Stendere l'impasto e farcire a piacere.

Cuocere con il forno pizza G3FERRARI "Delizia" modello G10006.

Piadina romagnola

250 ml di acqua (o di latte diluito con acqua)	Un pizzico di bicarbonato
Un pizzico di zucchero	10g di sale
200 g di strutto (oppure 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva)	500g farina

Programma MIX 8, Peso -, Colore -

Al termine del programma, fare una palla e lasciar riposare per altri 15 minuti.

Fare delle palline e stendere l'impasto sottile.

Cuocere con il "testo romagnolo" o, in alternativa, con una padella antiaderente.

Farcire a piacere con salumi, formaggi, verdure, ecc...

Tigella emiliana

Mezzo bicchiere di latte	1 tazzina da caffè di acqua frizzante
Un pizzico di zucchero semolato	Un cucchiaio abbondante di olio extra vergine d'oliva
12g di sale	500g farina
Mezzo cubetto di lievito di birra sciolto in latte tiepido	

Programma IMPASTO 11, Peso -, Colore -

Sbriciolare il lievito in una ciotola e scioglierlo con poco latte tiepido. Mescolare.

Inserire gli ingredienti nella macchina e far partire il programma.

Al termine del programma, fare una palla e lasciar riposare per altri 30 minuti.

Stendere l'impasto e tagliarlo secondo la classica forma delle tigelle emiliane.

Cuocere con la tigelliera G3FERRARI "Tigella mia" modello G10025.

Farcire a piacere con salumi, formaggi, verdure, ecc...

Pane Dolce all'Uvetta

125 ml di acqua tiepida	60g di zucchero semolato
25g di olio extra vergine d'oliva	10g di sale
260g farina integrale	1/2 bustina di lievito di birra disidratato
250g di uva sultanina, da aggiungere dopo il "beep"	

Programma FRANCESE 2, Peso 750g, Colore crosta media

Plum Cake allo yogurt

125 ml di yogurt bianco
3 tuorli d'uovo
300g farina normale o integrale

125 ml di olio di semi
125g di zucchero semolato
1 bustina di lievito per dolci

Programma VELOCE 5, Peso 750g, Colore crosta Media

N.B: Se si vuole aromatizzare il plum cake si può usare un qualsiasi yogurt alla frutta. A 50 minuti dalla fine del programma cospargere di zucchero semolato per ottenere un'ottima crosta zuccherata.

Ciambella

80 ml di latte o di acqua
100g di zucchero semolato
340g farina normale o integrale

3 uova
1 cucchiaio d'olio, o di burro sciolto
1 bustina di lievito per dolci

Programma TORTA 18, Peso 750g, Colore crosta Scura

N.B: Con uno sbattitore elettrico mescolare bene zucchero, uova e latte, ed inserire il composto nel contenitore. Sopra al composto aggiungere gli altri ingredienti. A 50 minuti dalla fine del programma cospargere di zucchero semolato per ottenere un'ottima crosta zuccherata.

Il Panettone

190 ml di latte intero
5g di sale
4 tuorli d'uovo
2 bustine di vanillina
50g di uvetta
400g farina, si consiglia Manitoba

130g di zucchero semolato
130g di burro fuso
Scorza di limone e scorza d'arancia
50g di canditi
1 cucchiaino di colorante giallo (facoltativo)
2 bustine di lievito di birra disidratato

Procedimento

Inserire gli ingredienti nell'ordine. Utilizzare il programma MIX 2 12, per una durata di 10 minuti e poi lasciar riposare per un'ora con il coperchio chiuso.

Utilizzare nuovamente il programma MIX 2 12, per una durata di 10 minuti e poi lasciar riposare per un'ora con il coperchio chiuso. Cuocere con il seguente programma:

Programma NORMALE 1, Peso 1000g, Colore crosta media

YOGURT

Versare 1 litro di latte fresco in una casseruola e, mantenendo una fiamma bassa, mescolare fino al raggiungimento dei 42°C-44°C.

Versare la polvere di fermenti lattici (proporzione con il latte è 1:500, per informazioni consultare la confezione dei fermenti) o lo yogurt naturale (1 vasetto da 125ml per 800cc di latte) in un bicchiere. Prendere 200ml del latte preparato in precedenza e aggiungervi la polvere o lo yogurt mescolando per bene fino alla solubilizzazione. A questo punto, versare la miscela ottenuta nel rimanente latte e mescolare accuratamente. Versare la miscela di latte direttamente nel contenitore (4).

Programma YOGURT 15, Peso -, Colore -

NOTA: per aiutare la fermentazione, soprattutto nel caso di latte di soia, si consiglia di aggiungere un cucchiaino di zucchero.

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held

responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use.

Always disconnect unit from power supply if you leave it unattended, or before mounting and dismounting.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful

weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.
- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Not for commercial use. Household use only

In case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit; to repair the appliance, always contact the service center authorized by the manufacturer and request the use of original spare parts; failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

GENERAL INFORMATION

- The rear surface shall be placed against a wall.
- The appliances is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on a flat and stable surface. Do not touch hot surfaces. Always use the handles or knobs.
- To prevent electrical shock, do not immerse power cord, plug or the body in water or other liquid.
- Do not touch moving or rotating parts of the unit. Disconnect the plug from the outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off accessories and before cleaning.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause damages or injuries which are not covered by the warranty.
- Do not place the appliance over or near the gas/electric stove, or near a hot oven.
- Never operate the unit without the tray properly inserted and filled with the ingredients.
- Never knock the pan on the top or on the board, since this may cause serious damages.
- Metal sheets or other materials, utensils and cutlery should not be inserted in the bread machine, this may increase the risk of fire or electrical shock.

WARNING! Never cover the unit while it is running, this may cause RISK OF BURNS.

- Before cleaning or maintenance, it is necessary to wait for the unit to completely cool down. Do not insert anything in the ventilation windows.
- Never leave the appliance unattended while it is running. Remove the plug after each use.
- Do not use the appliance as a heating unit.

CAUTION: Before starting any cleaning or maintenance, switch off the unit and unplug the power cord from the mains socket.

CAUTION: kneading blade can remain in the bread after cooking. Control if the blade is stuck in the bread after every cooking, and eventually use the hook (7) to take it out.

DESCRIPTION G10078

1. Glass window
2. Cover
3. Kneading blade
4. Bread pan
5. Control panel
6. Housing
7. Hook
8. Measuring cup
9. Measuring spoon

CONTROL PANEL (5)

FIRST USE

The appliance may emit a little 'smoke' and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon finish.

1. Place unit on a flat and stable surface and make sure it has adequate ventilation on both sides.
2. Ensure that all parts and accessories are intact and free of damage.
3. Clean all the parts as shown in the "Cleaning and Maintenance".
4. Set the bread machine in "Baking" (Function 19) and make it run for about 10 minutes. When completely cooled, wipe the system again.
5. Dry all the parts and reassemble them properly: the machine is now ready for use.

MAIN FUNCTIONS INTRODUCTION

As soon as the bread machine is connected to the electricity, it emits a beep and the words "1 3:10" appears on the display after a short period of time: "1" indicates the selected program while "3:10" is the processing time. The arrows point to "750g" and "MEDIO" (browning level / MEDIUM) as the default setting.

Start/Stop

Press the START/STOP button on control panel to start or stop the cooking program selected.

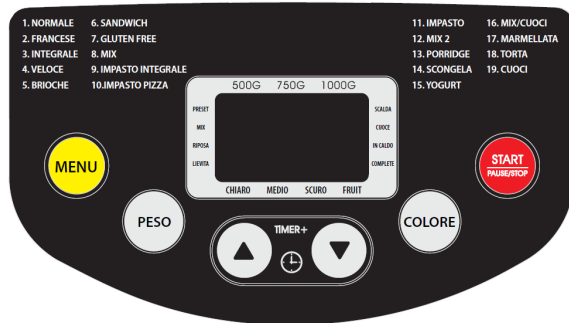
To start a program, press once the button "START/STOP": a short beep will sound and the colon in the time display will start to flash. To stop the program, press the "START/STOP" for about 3 seconds until the beep confirms that the program has been shut down.

Note: after the program begins, any other button is disable except "START/STOP".

Programs – MENU

This button is used to set the different programs. Each time you press (accompanied by a short beep) the program will vary. Select the desired program.

1. BASIC (NORMALE): to knead, rise and bake traditional bread. You can also add extra ingredients to give some flavor.
2. FRENCH (FRANCESE): to knead, rise and bake with a longer rising time. The bread baked in this way will have a crispy crust and light texture.
3. WHOLE WHEAT (INTEGRALE): to knead, rise and bake whole wheat bread. Preheating has longer duration to allow the grain to absorb water and expand. It is recommended not to use the "Delay time" function.
4. QUICK (VELOCE): to knead, rise and bake bread with baking soda or baking powder, bread baked with this function is usually smaller and with a thick consistency.
5. BRIOCHE: to knead, rise and bake bread with milk or butter adding (milk bread, dough like brioche,



etc...)

6. SANDWICH: to knead, rise and bake bread with medium-long rising. For a bread very good for paninis and sandwiches.
7. GLUTEN FREE (SENZA GLUTINE): to knead, rise and bake gluten free bread thanks to mixing, rising and resting times specifically studied for gluten free flours.
8. MIX: mixes for 15 minutes.
9. WHOLE WHEAT DOUGH (IMPASTO INTEGRALE): kneading and rising, no cooking, for whole wheat dough.
10. PIZZA DOUGH (IMPASTO per PIZZA): kneading and rising a pizza dough. Complete rising out of the machine for the time you prefer.
11. IMPASTO/DOUGH: per impastare e lievitare, senza cottura. Togliere l'impasto per fare panini, pizza, focacce, pagnotte.
12. MIX 2: kneads for a time that can be set between 8 and 45 minutes.
13. PORRIDGE: to make porridge.
14. DEFROST (SCONGELA): heats at 50 degrees, temperature suitable for defrost.
15. FERMENT (YOGURT): to make yogurt from milk and lactobacillus.
16. STIR/BAKE (MIX/CUOCI): mix and cook, without rising.
17. JAM (MARMELLATA): to make jams and marmalades.
18. CAKE (TORTA): to knead, rise and bake (leavened with soda or baking powder) cakes.
19. BAKE (CUOCERE): cooking only (no knead and rise). It can also be used for extra cooking

Browning level (COLORE)

This button is used to select the level of browning of the crust of the bread. Press the button repeatedly, and the arrow on the display will move between the following options: "CHIARO" (light golden brown), "MEDIO" (medium browned) "SCURO" (darker browning).

Loaf - (PESO)

Press this button repeatedly to select one of the following formats of bread: 500g, 750g, 1000g.

Delay time (+/-)

If you want the machine does not turn on immediately, you can use this button to set the starting time. **Please note the delay time includes the cooking time of the program.** At first, select the program (MENU button) and the degree of browning (COLOR button), then press TIME + or TIME- you can set a delayed start from a minimum of 10 minutes to a maximum of 15 hours.

Example: It is 8:30 pm and you want the bread to be ready the next morning at 7 am (ie after 10 hours and 30 minutes).

- Select the program, the browning level and the size of the loaf by using the proper buttons.
- Press the TIME + or TIME- button to add time until 10:30 appears on the display.
- Press the STOP/START key to activate the program.
- The LCD display will show the countdown for the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, which will remain warm for about 1 hour.

Note: With this function, it is recommended not to use fresh and highly perishable ingredients (such as eggs, milk, fruits, onions, etc. ...).

2. BASIC FEATURES

Keep warm (programs 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

The bread can be automatically kept warm for 60 minutes after cooking. If you want to take the bread first, disable the program by pressing the START/STOP button on the control panel.

Memory

If the power is interrupted during the course of baking, the process will continue automatically within 10 minutes, without pressing any button. If the power outage exceeds 10 minutes, the memory cannot be maintained and the appliance must be restarted. However, if the device has not passed the stage of the dough process before the interruption, you can press the START/STOP button to continue the program from the beginning.

Room temperature

The room temperature recommended for better utilization of bread machine must be from 15 to 34°C.

3. SPECIAL WARNINGS

During use, it is possible the following indications appear on the display:

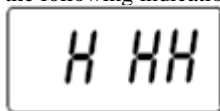


Fig.1

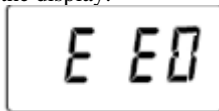


Fig.2

- If the display shows "H: HH" after pressing the START/STOP button (Figure 1), the temperature inside the machine is still too high. Turn the power off, open the lid and allow to cool for about 10-20 minutes.
- If display shows "E: E0" after pressing START/STOP button (Figure 2), the temperature sensor is disconnected. We recommend that you check the sensor by an Authorized Service Center.

HINTS FOR A BETTER BAKING

1. QUICK PROGRAM (VELOCE)

Selecting the program QUICK, the bread is made with yeast and sodium bicarbonate, which is activated by moisture and heat. To get a perfect result, it is suggested to place all liquids in the bottom of the pan and the dry ingredients on top. During the step of mixing, dry ingredients may collect in the corners of the tray: in this case it may be necessary to help the machine to thoroughly mix the ingredients to avoid lumps of flour. Mix by using a rubber spatula to avoid damaging the pan.

OPERATING

1. Put the pan (4) in place, then turn it clockwise until it clicks into place. Attach the kneading blade (3) over the drive shafts.
2. Put all ingredients into the baking pan (4) in this order: water (or other liquid), sugar, salt, flour and always stir the yeast as the last ingredient. In the case of mixture with rye or whole wheat, it is recommended to reverse the order of the ingredients
3. Make a small hole on one side of the flour and add the yeast, making sure not to come in contact with liquid ingredients or salt.
4. Close the cover (2) and gently insert the power cord into an outlet.
5. Press the MENU button to select the desired program.
6. Press the LOAF/PESO button to select the desired size (500-750-1000g).
7. If necessary, set the delay time by pressing TIME+ or TIME- buttons.
8. Press the START/STOP button to turn on the machine.

Note: with programs NORMALE/BASIC, FRANCESE/FRENCH, INTEGRALE/WHOLE WHEAT, VELOCE/QUICK, BRIOCHE, SANDWICH, SENZA GLUTINE/GLUTEN FREE e TORTA/CAKE, the machine will emit some beeps to warn you to add ingredients. If you want, open the lid and add extra ingredients at the beep.

9. Once finished cooking, you will hear 10 beeps. Open the cover (2) and, after having wear oven mitts, firmly grasp the handle of the pan (4). Turn it counterclockwise and gently pull the pan straight up. If necessary, use a nonstick spatula to gently loosen the sides of the bread.

⚠ CAUTION: bread pan (4) and bread could be very hot! Handle with care and always wear oven mitts.

10. Overturn the pan (4) on a clean surface and gently shake until the bread will come out.
11. Allow the bread to cool for about 20 minutes before slicing.
12. At the end of cooking, if you have not pressed the START/STOP button, the bread is kept warm automatically for 1 hour.
13. When the bread machine is not in use, you should unplug the power cord.

Note: before slicing the bread, use hook (7) to remove kneading blade (3) hidden on the bottom of the loaf. The bread is hot, so never use your hands to pull it out.

MAINTENANCE AND CLEANING - CAUTION: Unplug the appliance and let it cool down completely before starting any cleaning or maintenance operations.

The pan (4), the blade (3), the glass window (1), the cover (2) and the body (6) can be cleaned using a damp cloth. Do not use any chemical detergents and abrasive and never immerse the body in water or other liquids. Thoroughly dry the pan (4) and the kneading blade (3) before reassembling. If the bar of dough is hard to remove from the pin, fill the container with hot water and let soak for about 30 minutes.

Before storing the bread machine, ensure it has cooled down completely and that it has been cleaned and dried; put the spoon (9), the cup (8), the hook (7) and the kneading blade (3) into the pan (4), and close the cover (2). Store in a clean and dry place, out of reach of children.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V~ 50/60 Hz. Power: 550W
- Capacity: MAX 1Kg / 2LB
- 19 cooking programs - LCD Display - 3 browning levels
- Dealy time (from 10 mins up to 15 hrs)
- 1 hour automatic keep warm function
- Accessories: non-sticking bread pan, measuring cup and spoon, hook

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The unit emits some smoke	- Heating elements is dirty. - First use: working oil over the heating elements.	- Unplug the appliance and clean the heating elements. - During first use, make it work empty for 20 mins.
Dough uneven and poor baking	- Chosen program is incorrect. - Cover has been open too many times during operations. - Kneading blade cannot mix.	- Select another program. - Do not open the cover, leave the bread inside. - Check if anything blocks the kneading blade. Contact an Authorized Service Centre if the problem persists.
Noises during use and the dough is not well mixed	The bread pan is not correctly assembled and the dough is too much to be kneaded.	Correctly assemble the bread pan, check the recipe.
Too large loaf	Too much yeast, flour or water. Room temperature is too hot.	Check recipe and room temperature.
Loaf too small, the bread did not rise	- No yeast or too much yeast. - Water temperature is too high. - Salt came in touch with the yeast. - Room temperature is too low.	- Check the quantity of yeast. - Check water temperature.. - Increase the room temperature.
The dough comes out of the pan	- too much liquids. - Too much yeast.	Decrease liquids and yeast quantity.
The bread falls in the center during baking	- Wrong type of flour. - Yeast temperature is not correct. - Too much water or other liquids.	- Check flour type. - Yeast must be room temperature - Decrease water quantity
Hollow bread	- Too much water or salt or yeast. - Water temperature is too high.	- Reduce the yeast and the water and check the salt. - Check water temperature.
Il display shows "H:HH" after having pressed start or stop button	Temperature inside the machine is too high.	Press stop and unplug the unit from the power outlet. By using the oven mitts, extract the bread pan and let it cool down for 10-20 mins If the problem persists, contact and Authorized Service Centre for repairing.

RECIPEBOOK

Bread is one of the most important daily food, and each city has its own specialties. The varieties of bread are therefore virtually endless.

The goal of this cookbook is to provide the basics and ideas to be able to unleash the imagination and create your own personal recipes in the best way.

The bread maker is an excellent machine also for coeliacs, since it allows to make good bread with flour and gluten-free ingredients.

SOME TIPS

- 1) The order of insertion of ingredients is important. Place ingredients in same order as described.
- 2) During the first phase of the program, the machine emits a "beep". If you have additional ingredients (eggs, cereals, olives, etc ...), place them at the "beep".
- 3) If at the end of the program you think that external cooking is not complete, you can continue cooking by using the program 19.
- 4) Once the program is completed, remove the pan with pot holders, turn it upside down and pull out the bread. Allow to cool the bread before cutting.
- 5) If the kneading blade gets stuck in the bread, remove it without using metal objects. Better to remove it with your fingers when the bread is cold.
- 6) If the kneading blade gets stuck in the pin, pour warm water and mild detergent for dishes and wait for the fouling soften.

White Bread

300 ml of warm water
1 tablespoon of extra-virgin olive oil
600g flour

1 teaspoon granulated sugar
1 teaspoon of salt
1/2 sachet of dried yeast

Program BASIC 1, Weight 1000g, Color as you prefer

Or

Program QUICK 5, Weight 1000g, Color as you prefer

Note: the same recipe can also be made with other flours: whole wheat, 5 cereals, kamut, etc..

The Gluten Free Bread

200 ml of warm water
Half tablespoon extra-virgin olive oil
250g gluten free flour

Half teaspoon granulated sugar
1 teaspoon of salt
Half sachet of baking powder gluten-free

Program GLUTEN FREE 7, Weight 500g, Color Medium

WARNING: Ensure to avoid any contamination with flour or other foods containing gluten.

WHOLE WHEAT Bread

250 ml of warm water
1 tablespoon extra-virgin olive oil
500g whole wheat flour

1 teaspoon granulated sugar
10g of salt
1/2 sachet of dried yeast

Program WHOLE WHEAT 3, Weight 1000g, Color as you prefer

French bread

200 ml of warm water
1,5 tablespoon extra-virgin olive oil
420g flour

1 teaspoon granulated sugar
1 tablespoon of salt
1/2 sachet of dried yeast

Program FRENCH 2, Weight 750g, Color as you prefer

Spelt Bread

230 ml of warm water
1 tablespoon extra-virgin olive oil
400g spelled flour
1/2 sachet of dried yeast

1 pinch of sugar
1 teaspoon of salt
2 tablespoons of cornstarch

Program BASIC 1, Weight 750g, Color as you prefer

Bread with Bacon

280 ml of warm water
1 tablespoon of extra-virgin olive oil
500g flour
150g bacon, to be added after the "beep"

1 teaspoon granulated sugar
1 teaspoon of salt
1/2 sachet of dried yeast

Program FRENCH 2, Weight 1000g, Color Medium

Bread with Olive

220 ml of warm water
1 tablespoon extra-virgin olive oil
420g flour
100g of olives, to be added after the "beep"

1 teaspoon granulated sugar
1 teaspoon of salt
1/2 sachet of dried yeast

Program BASIC 1, Weight 750g, Color Medium

Bread with nuts

280 ml of warm water
1 tablespoon of extra-virgin olive oil
1 teaspoon of acacia honey
1/2 sachet of dried yeast

1 teaspoon granulated sugar
1 tablespoon of salt
500g flour
100g of chopped walnuts, to be added after the "beep"

Program BASIC 1, Weight 1000g, Color as you like it

Bread with Tomatoes

250 ml of warm water
A tablespoon of extra-virgin olive oil
500g whole wheat flour
2 tomatoes and parsley, to be added after the "beep"

10g of caster sugar
10g of salt
1/2 sachet of dried yeast

Program BASIC 1, Weight 1000g, Color as you like it

Note: tomatoes should be washed under running water and peeled. Remove the seeds and cut them into small cubes. Wash and chop parsley too.

Focaccia Genovese

310 ml of warm water
A tablespoon of extra-virgin olive oil
480g flour

10g caster sugar
12g of salt
1/2 sachet of dried yeast

Program DOUGH 11 Weight - Colors -

At the end of the program, spread out and let it rise for another 30 minutes.

Oil a baking pan and lean the dough.

Mix oil and water and brush the cake thoroughly. Make some holes with your finger.

Sprinkle salt and rosemary on top (or other ingredients, as you prefer).

Bake at 200 degrees for 15 minutes. During cooking, check it sometimes. In this case of drying too much, put some oil and/or water.

Traditional Pizza

500g flour
Two tablespoons of extra-virgin olive oil
Half cube of yeast in 200ml of warm water

A pinch of caster sugar
A teaspoon of salt

Program PIZZA DOUGH 10 Weight - Colors -

Crumble the yeast into a bowl and dissolve it with warm water. Mix.

Place the ingredients into the machine and start the program.

At the end of the program, make a ball and make rise for as much as you want, at least for 30 minutes.

Roll out the dough and stuff to taste. Cook with pizza oven G3Ferrari "Delizia" Model G10006.

Piadina Romagnola

250 ml of water (or milk diluted with water)
A pinch of sugar

A pinch of baking soda
10g of salt

200 g of lard (or 3 tablespoons of extra-virgin olive oil) 500g flour

Program DOUGH 8 Weight - Colors -

At the end of the program, make a ball and let sit for another 15 minutes.

Make small balls and roll out the dough thin. Cook with "Testo Romagnolo" or with a non-stick pan.

Garnish to taste with cold meats, cheeses, vegetables, etc. ...

Tigella emiliana

Half of a glass of milk

A pinch of caster sugar

12g of salt

Half cube of yeast dissolved in warm milk

1 coffee cup of sparkling water

A tablespoon of extra-virgin olive oil

500g flour

Program KNEAD 11 Weight - Colors –

Crumble the yeast into a bowl and dissolve it with a little of warm milk. Mix.

Place the ingredients into the machine and start the program.

At the end of the program, make a ball and wait for 30 minutes.

Roll out the dough and cut it according to the classic Tigella shape.

Cook with the Tigella Maker G3Ferrari "Tigella Mia" Model G10025.

Garnish to taste with cold meats, cheeses, vegetables, etc. ...

Sweet Bread with Raisins

125 ml of warm water

25g of extra-virgin olive oil

260g whole wheat flour

250g sultanas, to be added after the "beep"

60g caster sugar

10g of salt

1 sachet of dried yeast

Program FRENCH 2, Weight 750g, Color Medium

Plum Cake

125 ml of natural yogurt

3 egg yolks

300g normal or whole wheat flour

125 ml of vegetable oil

125g caster sugar

1 packet of baking powder

Program QUICK 5, Weight 750g, Color Medium

Note: For giving it more flavor, you can use any fruit yogurt instead of the natural one. At 50 minutes from the end of program pour some sugar on the dough, to get a delicious sugar crust.

Cake

80 ml of milk or water

100g caster sugar

340g normal or whole wheat flour

3 eggs

1 tablespoon of extra-virgin olive oil, or melted butter

1 packet of baking powder

Program CAKE 18, Weight 750g, Color Dark

N.B: With an electric mixer, mix well sugar, eggs and milk, then pour the mixture in the container. Put other ingredients over the mixture. At 50 minutes from the end of program pour some sugar on the dough, to get a delicious sugar crust.

Panettone (typical Italian Christmas cake)

190 ml of whole milk

5g of salt

4 egg yolks

2 packets of vanilla

50g of raisin

400g flour, Manitoba is recommended

130g caster sugar

130g of melted butter

Lemon zest and orange zest

50g candied fruits

1 teaspoon yellow dye (optional)

2 sachets of dried yeast

Procedure

Place the ingredients in the same order.

Use the program MIX 2 12, for 10 minutes and then allow to stand for an hour with the lid closed.

Use again program MIX 2 12, for 10 minutes and then allow to stand for an hour with the lid closed. Cook with the following program:

Program BASIC 1, Weight 1000g, Color Medium

YOGURT

Pour 1 liter of fresh milk in a pan and, maintaining a low flame, stirring until it reaches 42-44°C temperature. Pour the powder of lactobacillus (the proportion with milk is 1:500, for more information, please see the packaging), or the plain yogurt (125ml for 800ml of milk) in a glass.

Take 200ml of the milk just heated and add to it the powder or the yogurt, mixing well until the solubilisation. At this point, pour the mixture into the remaining milk and mix well.

Pour the mixture of milk directly into the container (4).

Program YOGURT 15, Weight -, Color -

NOTE: to help fermentation, especially in case of soymilk, it is suggested to add one spoon of sugar.

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas

múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão e antes de montá-lo e desmontá-lo.

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

- Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo, etc. Conserve-o em lugares secos.

- Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e

de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não indicado para uso comercial. Só para uso doméstico.

Em caso de avaria e/ou de mau funcionamento, não intervenha sobre o aparelho. Para uma eventual reparação dirija-se unicamente a um centro autorizado pelo fabricante e solicite peças de substituição originais. A não observância destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho e tornar inválidos a garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito, e use as necessárias medidas de protecção contra o calor, como pegas ou luvas.

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.
 - Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
 - Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
 - Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo

INFORMAÇÕES DE USO

- A parte de trás deve ficar virada para uma parede.
- Colocar sobre una superficie plana y estable.
- No tocar las superficies calientes. Utilizar siempre las correspondientes asas o las empuñaduras. Para extraer la cesta utilizar siempre unos guantes de cocina.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable, la clavija o el cuerpo en agua u otro líquido.
- Sacar la clavija de la toma de corriente cuando no se use el producto, antes de introducir o retirar los accesorios y antes de la limpieza.
- No colocar por encima o cerca del hornillo de gas o eléctrico, o en las proximidades de un horno caliente.
- No tocar las partes en movimiento o en rotación.
- No encender nunca el aparato sin la fuente correctamente introducida y llena con los ingredientes.
- No pegar nunca la fuente a la parte superior o al borde, ya que podría dañarse.
- En la máquina para pan no se deben introducir láminas de metal u otros materiales, así como cubiertos y utensilios.

⚠ ATENCIÓN: ¡No cubrir nunca la máquina de pan mientras esté en funcionamiento, riesgo de incendio!

- No dejar nunca el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Sacar la clavija después del uso. Antes de iniciar las operaciones de limpieza o mantenimiento, es necesario esperar a que el aparato se enfríe.
- No introducir nada en las ranuras de ventilación.
- No utilizar como unidad de calefacción. Utilizar recambios y accesorios originales.

¡ATENCIÓN! Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza del aparato, apagarlo y sacar el cable eléctrico de la toma de corriente doméstica.

NOMENCLATURA G10078

1. Mirilla de control
2. Tapa
3. Cuchillas amasadoras
4. Sartén para masa
5. Pantalla de funcionamiento
6. Cuerpo
7. Gancho
8. Copa dosificadora
9. Cuchara dosificadora

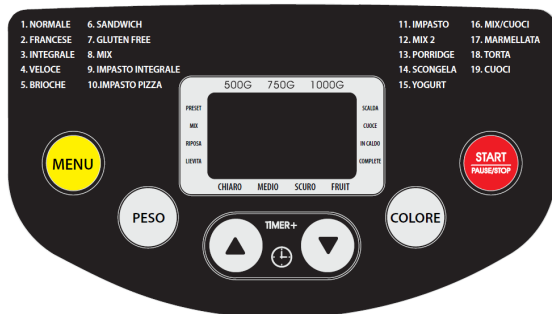
PRIMER USO

El aparato podría emitir un poco de humo y un olor característico cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y cesará pronto.

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable y asegurarse de que disponga de suficiente ventilación.
2. Comprobar que todas las partes y los accesorios estén íntegros y no presenten daños.
3. Limpiar todas las partes como se indica en el apartado “Limpieza y mantenimiento”.
4. Ajustar la máquina para pan en la modalidad “cocción” (Función 19) y ponerla en funcionamiento en vacío durante unos 10 minutos. Tras su completo enfriamiento, limpiar nuevamente el aparato.
5. Secar todas partes y montarlas correctamente, de manera que la máquina esté lista para uso.

INTRODUCCIÓN A LAS FUNCIONES PRINCIPALES

En cuanto la máquina para pan se conecta a la corriente eléctrica, emite un bip y la indicación “1 3:10” aparece en la pantalla tras un breve periodo de tiempo: “1” indica el programa elegido mientras que “3:10” es el tiempo de elaboración. Las flechas apuntan a “750g” y “MEDIO” (nivel de dorado/MEDIO) como ajustes por defecto.



PANTALLA DE CONTROL (5)

Encendido/apagado

Pulsar el botón START/STOP de la pantalla de control para poner en marcha o parar el programa de cocción seleccionado.

- Para poner en marcha un programa, pulsar una vez el botón "START/STOP": se emitirá una breve señal acústica y los dos puntos en el tiempo de visualización comenzarán a parpadear.
- Para detener el programa, pulsar el botón "START/STOP" unos 3 segundos hasta el bip de confirmación de que el programa se ha apagado.

Nota: Cualquier otro botón está inactivo excepto el botón "START/STOP", después de que el programa se haya iniciado.

Programas, Botón MENÚ

Este botón sirve para ajustar los programas. Cada vez que se pulse (acompañado de una breve señal acústica), el programa variará. Seleccionar el programa deseado.

1. **NORMALE:** para amasar, fermentar y cocer el pan normal. También se pueden añadir los ingredientes para dar sabor.
2. **FRANCÉS (FRANCESE):** para amasar, fermentar y cocer con mayor leudado. El pan cocido en esta modalidad tendrá una corteza crujiente y una consistencia ligera.
3. **INTEGRAL (INTEGRALE):** para amasar, fermentar y cocer el pan integral. En este el precalentamiento tiene una duración mayor para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se aconseja utilizar el ajuste “arranque retardado” dado que con este programa puede producir resultados de baja calidad.
4. **RÁPIDO (VELOCE):** para amasar, fermentar y cocer el pan con bicarbonato de sodio o levadura en polvo; el pan cocido con esta función es normalmente más pequeño y con consistencia densa.

5. BRIOCHE: para amasar, fermentar y cocer el pan com leite ou manteiga (pão de leite, massa de brioche, ecc...)
6. SANDWICH: para amasar, fermentar y cocer el pan con medio-longa leudado. Para um pão adequados para a criação de sanduíches
7. SIN GLUTEN (GLUTEN FREE): para amasar, fermentar y cocer pan sin gluten, graças ao vezes misturando, descanso e fermentação especialmente concebido.
8. MIX: amassar para 15 minutos.
9. MISTURA INTEGRAL (IMPASTO INTEGRALE): para amasar, fermentar com farinha integral.
10. MISTURA PIZZA (IMPASTO PIZZA): para amasar y fermentar la mistura para la pizza. Completar a subida para fora da máquina por um tempo a gosto.
11. MISTURA (IMPASTO): para amasar y fermentar, sin cocción. Quitar la masa para hacer paninis, pizzas, focaccia, pagnotte.
12. MIX 2: amassar para un tiempo da 8 a 45 minutos.
13. PORRIDGE: para fazer o porridge (o mingau).
14. DEGELO (SCONGELA): aqueceu-se a 50 graus, a temperatura adequadas para a descongelación.
15. YOGURT: para fazer o iogurte de leite e fermentos lácteos.
16. MIXAR/COZINAR (MIX/CUOCI): misturar y cozer, sem fermento.
17. MERMELADA/JAM: para realizar confituras y mermeladas.
18. TORTA: para amasar, fermentar y cocer (fermentación con bicarbonato de sodio o levadura en polvo) masas para tartas.
19. COCER (CUOCI): solo cocción (sin masa y fermentación). Se puede usar también para prolongar la cocción de un programa.

Niveles de dorado, botón COLORE

Este botón sirve para elegir el nivel de dorado de la corteza del pan. Pulsar el botón repetidamente y la flecha de la pantalla se desplazará entre las siguientes opciones: “CHIARO” (dorado ligero), “MEDIO” (dorado medio), “SCURO” (dorado más oscuro).

Dimensiones, botón PESO

Pulsar este botón repetidamente para seleccionar entre los siguientes formatos de pan: 500g, 750g, 1000g.

Arranque retardado

Si se desea que el aparato no se encienda inmediatamente, se puede utilizar este botón para ajustar el arranque. **El tiempo ajustado incluye también el tiempo de cocción del programa seleccionado.** En un primer momento seleccionar el programa (botón MENÚ) y el grado de dorado (botón COLORE), luego pulsando TIME+ o TIME- se puede ajustar el arranque retardado desde un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 15 horas.

Ejemplo: son las 20:30 y usted desea que el pan esté listo a la mañana siguiente a las 7 (esto es, 10 horas y 30 minutos después).

- Seleccionar el programa, el nivel de dorado y el tamaño de la hogaza mediante los botones correspondientes.
- Pulsar el botón TIME+ o TIME- para añadir tiempo hasta que 10:30 aparezca mostrado en la pantalla LCD.
- Pulsar el botón STOP/START para activar el programa.
- En la pantalla LCD aparecerá la cuenta atrás para visualizar el tiempo restante. Obtendrá pan fresco a las 7:00 de la mañana, que permanecerá caliente durante 1 hora aproximadamente.

Nota: con el arranque retardado, se aconseja no utilizar ingredientes frescos y fácilmente perecederos (como huevos, leche fresca, fruta, cebollas, etc.).

2. CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES BÁSICAS

Función de mantenimiento del calor (programas 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

El pan se puede mantener automáticamente caliente durante 60 minutos después de la cocción. Si se desea tomar el pan antes, desactivar el programa pulsando el botón START/STOP en la pantalla de control.

Efecto memoria

Si la alimentación ha sufrido una interrupción durante el desarrollo de la panificación, el proceso continuará automáticamente en 10 minutos, sin pulsar el botón START/STOP. Si la interrupción de la corriente

supera los 10 minutos, la memoria no se puede mantener y se deberá volver a poner en marcha la máquina. Sin embargo, si el aparato no ha superado la fase de amasado antes de la interrupción de la electricidad, se puede pulsar START/STOP para continuar el programa desde el principio.

Condiciones ambientales de uso

La temperatura ambiental sugerida para un uso óptimo de la máquina de pan debe estar comprendida entre 15 y 34°C.

3. ADVERTENCIAS DE USO

Durante el uso, es posible que las siguientes indicaciones aparezcan en la pantalla LCD:

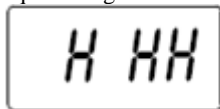


Fig.1

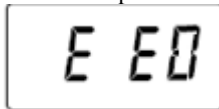


Fig.2

- Si la pantalla muestra "H: HH" tras pulsar el botón START/STOP (Figura 1), la temperatura interior de la máquina todavía es demasiado alta. Apagar el aparato, abrir la tapa y dejar enfriar durante 10-20 minutos.
- Si la pantalla muestra "E: E0" tras pulsar START/STOP (Figura 2), el sensor de temperatura está desconectado. Se aconseja llevar a revisar el sensor a un Centro de Asistencia Autorizado.

CONSEJOS DE COCCIÓN

1. PROGRAMA INMEDIATO (VELOCE)

Seleccionando el programa VELOCE, el pan se hace con la levadura y el bicarbonato de sodio, que se activa con la humedad y con el calor. Para obtener un resultado perfecto, se sugiere colocar todos los líquidos en el fondo de la sartén para la masa y los ingredientes secos por encima. Durante la fase de mezcla los ingredientes secos podrían acumularse en las esquinas de la cuba: en este caso puede ser necesario ayudar a la máquina a mezclar bien los ingredientes para evitar grumos de harina. Mezclar utilizando exclusivamente una espátula de goma, para no dañar las paredes de la cuba.

FUNCIONAMIENTO

1. Poner la fuente (4) en posición, luego girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se ajuste en su posición correcta. Fijar la cuchilla amasadora (3) sobre el semieje.
2. Poner los ingredientes en la fuente (4) en este orden: agua (u otros líquidos), azúcar, sal, aceite, harina y añadir siempre la levadura como último ingrediente. En caso de masa con centeno o integral, se aconseja invertir el orden de los ingredientes (esto es, verter primero levadura seca y harina, y por último el líquido para obtener una masa mejor).
3. Hacer una pequeña abertura a un lado de la harina y añadir la levadura, asegurándose de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
4. Cerrar la tapa (2) con delicadeza e introducir el cable de alimentación en una toma.
5. Pulsar el botón MENÚ hasta seleccionar el programa deseado.
6. Pulsar el botón PESO para seleccionar el formato deseado (500-750-1000g).
7. Si es necesario, ajustar el arranque retardado pulsando TIME+ o TIME-.
8. Pulsar el botón START/STOP para encender la máquina.

Nota: con los programas NORMALE, FRANCESE, INTEGRALE/, RAPIDO/VELOCE, BRIOCHE, SANDWICH, SIN GLUTEN/GLUTEN FREE e TORTA, durante la fase de amasado la máquina emitirá algunos sinais sonoros, para pedirle que añada ingredientes. Si lo desea, abra la tapa y añada ingredientes ante el bip.

9. Una vez terminada la cocción, el aparato emitirá 10 señales acústicas. Abrir la tapa (2) y, tras ponerse los guantes de horno, agarrar firmemente el asa de la fuente (4). Girarla en sentido contrario a las agujas del reloj y tirar con delicadeza de la sartén hacia arriba. Si es necesario, utilizar una espátula antiadherente para aflojar con suavidad los lados del pan.

ATENCIÓN: ¡la fuente (4) y el pan pueden estar muy calientes! Manejar siempre con cuidado y utilizar guantes de horno.

10. Verter la fuente (4) sobre una superficie limpia y agitar con suavidad hasta que salga el pan.
 11. Dejar enfriar el pan durante unos 20 minutos antes de cortar en rebanadas.
 12. Al término de la cocción, en caso de que no se haya pulsado el botón START/STOP, el pan se mantiene caliente automáticamente durante 1 hora.
 13. Cuando la máquina no se esté usando, se aconseja desconectar el cable de alimentación.
- Nota:* antes de cortar en rebanadas el pan, utilizar el gancho (7) para retirar la cuchilla amasadora (3) escondida en el fondo de la hogaza. El pan está caliente, no usar nunca las manos para extraerla.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ATENCIÓN: Sacar la clavija de la toma de corriente y dejar enfriar la máquina antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.

La fuente (4), la cuchilla (3), la mirilla de control (1), la tapa (2) y el cuerpo de la máquina (6) se pueden limpiar utilizando un paño ligeramente húmedo. No utilizar ningún detergente químico y abrasivo y no sumergir nunca el cuerpo en agua u otro líquido para la limpieza. Secar completamente la fuente (4) y la cuchilla amasadora (3) antes de volver a montarlas. En caso de que la barra amasadora sea difícil de quitar del perno, llenar el recipiente con agua caliente y dejar en remojo unos 30 minutos.

Antes de volver a colocar la máquina de pan, asegurarse de que se haya enfriado por completo y que se haya limpiado y secado; poner la cuchara dosificadora (9), la copa (8), el gancho (7) y la cuchilla amasadora (3) en la fuente (4), y cerrar la tapa (2). Conservar en lugar seco y limpio, lejos del alcance de los niños.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentación: AC 230V~ 50/60 Hz. Potencia: 550W
- Capacidad: MÁX. 1 Kg
- Pantalla digital – 19 programas – 3 niveles de dorado
- Arranque retardado (10min – 15h)
- Función de mantenimiento del calor durante 1 hora
- Accesorios: fuente antiadherente, copa y cuchara dosificadora, gancho

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Sale humo de la unidad.	- Elemento calefactor sucio. - Primer uso: se ha quedado aceite de elaboración en el elemento calefactor.	- Desconectar la máquina y limpiar el elemento calefactor. - Durante el primer uso, hacer funcionar en seco con la tapa abierta.
Masa no uniforme y mala cocción.	- El programa seleccionado no es correcto. - Tapa abierta demasiado a menudo durante la elaboración. - La amasadora no puede mezclar adecuadamente.	- Seleccionar otro programa. - No abrir la tapa, dejar el pan en caliente después de la cocción. - Comprobar que no haya nada que obstruya las cuchillas amasadoras. Si el problema persiste, contactar con un Centro de Reparación.
Ruidos durante el uso y la masa no se ha mezclado correctamente.	La fuente no está instalada correctamente y la masa es demasiado grande para ser mezclada.	Fijar la fuente de manera correcta, volver a comprobar las dosis de la receta.
Hogaza demasiado grande.	Demasiada levadura, demasiada harina o demasiada agua. Temperatura ambiente demasiado elevada.	Comprobar la receta y los factores ambientales.
Hogaza demasiado pequeña, el pan no está leudado.	- Ninguna levadura o poca levadura entre los ingredientes. - Temperatura agua demasiado alta. - La sal ha entrado en contacto con la levadura. - Temperatura ambiente baja.	- Comprobar que se ha echado la cantidad correcta de levadura. - Comprobar la temperatura del agua. - Aumentar la temperatura de la habitación.

La masa es tan grande que sale de la fuente.	- Demasiados líquidos. - Demasiada levadura.	Reducir la cantidad de líquidos y de levadura.
El pan cae al centro de la fuente durante la cocción de la masa.	- La harina usada no es correcta. - La levadura no está a la temperatura correcta. - Demasiada agua/líquidos.	- Comprobar el tipo de harina. - La levadura debe estar a temperatura ambiente. - Disminuir la cantidad de agua o líquidos en la receta.
El interior de la hogaza está vacío.	- Demasiada agua, demasiada levadura o no hay sal. - La temperatura del agua es muy elevada.	- Reducir la cantidad de agua, de levadura y comprobar que se ha puesto sal. - Comprobar temperatura del agua.
La pantalla muestra "H:HH" después de pulsar el botón de arranque/stop.	La temperatura dentro de la máquina es demasiado elevada.	Pulsar Stop y sacar la unidad de la toma de corriente. Extraer la fuente, usando los guantes de horno, y dejar enfriar la máquina durante unos 10-20 minutos. Si el problema persiste, contactar con un Centro de Reparación Autorizado.

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas,

animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida y antes de instalarla y desmontarla. Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija.

En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No acercarse al cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.
- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las

operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No apto para uso comercial. Solo para uso doméstico

En caso de avería y/o de funcionamiento anómalo no manipular el aparato. Para una posible reparación, dirigirse únicamente a un centro autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. El incumplimiento de lo indicado anteriormente puede comprometer la seguridad del aparato y anular las condiciones de la garantía.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas, y usar agarradores o guantes de cocina.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.

INFORMACIÓN GENERAL

- Colocar la pared de la parte posterior contra un muro.
- Colocar sobre una superficie plana y estable.
- No tocar las superficies calientes. Utilizar siempre las

correspondientes asas o las empuñaduras. Para extraer la cesta utilizar siempre unos guantes de cocina.

- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable, la clavija o el cuerpo en agua u otro líquido.
- Sacar la clavija de la toma de corriente cuando no se use el producto, antes de introducir o retirar los accesorios y antes de la limpieza.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños al aparato y lesiones al usuario. No colocar por encima o cerca del hornillo de gas o eléctrico, o en las proximidades de un horno caliente.
- No tocar las partes en movimiento o en rotación.
- No encender nunca el aparato sin la fuente correctamente introducida y llena con los ingredientes.
- No pegar nunca la fuente a la parte superior o al borde, ya que podría dañarse.
- En la máquina para pan no se deben introducir láminas de metal u otros materiales, así como cubiertos y utensilios.

ATENCIÓN: ¡No cubrir nunca la máquina de pan mientras esté en funcionamiento, riesgo de incendio!

- El aparato no está destinado para su accionamiento por medio de un temporizador externo o mediante un sistema de control a distancia.
- No dejar nunca el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Sacar la clavija después del uso.
- Antes de iniciar las operaciones de limpieza o mantenimiento, es necesario esperar a que el aparato se enfríe.
- No introducir nada en las ranuras de ventilación.
- No utilizar como unidad de calefacción.

⚠ - ¡ATENCIÓN! Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza del aparato, apagarlo y sacar el cable eléctrico de la toma de corriente doméstica.

NOMENCLATURA G10078

1 Mirilla de control
4 artén para masa
7 Gancho

2 Tapa
5 Pantalla de funcionamiento
8 Copa dosificadora

3 Cuchillas amasadoras
6 Cuerpo
9 Cuchara dosificadora

PRIMER USO

El aparato podría emitir un poco de humo y un olor característico cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y cesará pronto.

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable y asegurarse de que disponga de suficiente ventilación.
2. Comprobar que todas las partes y los accesorios estén íntegros y no presenten daños.
3. Limpiar todas las partes como se indica en el apartado "Limpieza y mantenimiento".
4. Ajustar la máquina para pan en la modalidad "cocción" (Función 19) y ponerla en funcionamiento en vacío durante unos 10 minutos. Tras su completo enfriamiento, limpiar nuevamente el aparato.
5. Secar todas las partes y montarlas correctamente, de manera que la máquina esté lista para su uso.

INTRODUCCIÓN A LAS FUNCIONES PRINCIPALES

En cuanto la máquina para pan se conecta a la corriente eléctrica, emite un bip y la indicación "1 3:10" aparece en la pantalla tras un breve periodo de tiempo: "1" indica el programa elegido mientras que "3:10" es el tiempo de elaboración. Las flechas apuntan a "750g" y "MEDIO" (nivel de dorado/MEDIO) como ajustes por defecto.

1. PANTALLA DE CONTROL

Encendido/apagado

Pulsar el botón **START/STOP** de la pantalla de control para poner en marcha o parar el programa de cocción seleccionado.

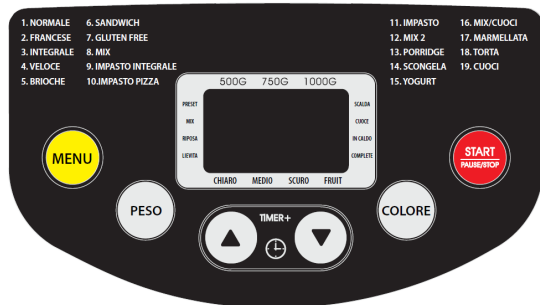
- Para poner en marcha un programa, pulsar una vez el botón "START/STOP": se emitirá una breve señal acústica y los dos puntos en el tiempo de visualización comenzarán a parpadear.
- Para detener el programa, pulsar el botón "START/STOP" unos 3 segundos hasta el bip de confirmación de que el programa se ha apagado.

Nota: Cualquier otro botón está inactivo excepto el botón "START/STOP", después de que el programa se haya iniciado.

Programas, Botón MENÚ

Este botón sirve para ajustar los programas. Cada vez que se pulse (acompañado de una breve señal acústica), el programa variará. Seleccionar el programa deseado.

1. **NORMALE:** para amasar, fermentar y cocer el pan normal. También se pueden añadir los ingredientes para dar sabor.
2. **FRANCÉS (FRANCESE):** para amasar, fermentar y cocer con mayor leudado. El pan cocido en esta modalidad tendrá una corteza crujiente y una consistencia ligera.
3. **INTEGRALE:** para amasar, fermentar y cocer el pan integral. En este el precalentamiento tiene una duración mayor para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se aconseja utilizar el ajuste "arranque retardado" dado que con este programa puede producir resultados de baja calidad.
4. **RÁPIDO (VELOCE):** para amasar, fermentar y cocer el pan con bicarbonato de sodio o levadura en polvo; el pan cocido con esta función es normalmente más pequeño y con consistencia densa.
5. **BRIOCHE:** para amasar, fermentar y cocer el pan con leche o mantequilla.
6. **SANDWICH:** para amasar, fermentar y cocer el pan con medio-largo leudado. Para un pan adecuado para la creación de sándwiches y bocadillos



7. SIN GLUTEN/GLUTEN FREE: para amasar, fermentar y cocer pan sin gluten, gracias a los tiempos de agitación, de descanso y de levadura especialmente estudiado.
8. MIX: amasar por 15 minutos.
9. MASA INTEGRAL (IMPASTO INTEGRALE): para amasar y fermentar con harina integral.
10. MASA PIZZA (IMPASTO PIZZA): para amasar y fermentar masa por pizza. Completar el levantamiento fuera de la máquina durante un tiempo al gusto.
11. MASA (IMPASTO): para amasar y fermentar, sin cocción. Quitar la masa para hacer paninis, pizzas, focaccia, pagnotte.
12. MIX 2: amasar por un tiempo da 8 a 45 minutos.
13. PORRIGDE: para hacer el porridge (gachas de avena).
14. DESCONGELAR (SCONGELA): calienta a 50 grados, temperatura adecuada para descongelar
15. YOGURT: para hacer que el yogur de leche y fermentos lácticos.
16. MIXAR y COCER (MIX/CUOCI): amasa y luego hornea, sin levadura.
17. MERMELADA/JAM: para realizar confituras y mermeladas.
18. MASA/DOUGH: para amasar y fermentar, sin cocción. Quitar la masa para hacer paninis, pizzas, focaccia, pagnotte.
19. TARTA (TORTA): para amasar, fermentar y cocer (fermentación con bicarbonato de sodio o levadura en polvo) masas para tartas.
20. COCER (CUOCI): solo cocción (sin masa y fermentación). Se puede usar también para prolongar la cocción de un programa.

Niveles de dorado, botón COLORE

Este botón sirve para elegir el nivel de dorado de la corteza del pan. Pulsar el botón repetidamente y la flecha de la pantalla se desplazará entre las siguientes opciones: “CHIARO” (dorado ligero), “MEDIO” (dorado medio), “SCURO” (dorado más oscuro).

Dimensiones, botón PESO

Pulsar este botón repetidamente para seleccionar entre los siguientes formatos de pan: 500g, 750g, 1000g.

Arranque retardado

Si se desea que el aparato no se encienda inmediatamente, se puede utilizar este botón para ajustar el arranque. **El tiempo ajustado incluye también el tiempo de cocción del programa seleccionado.** En un primer momento seleccionar el programa (botón MENÚ) y el grado de dorado (botón COLOR), luego pulsando TIME+ o TIME- se puede ajustar el arranque retardado desde un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 15 horas.

Ejemplo: son las 20:30 y usted desea que el pan esté listo a la mañana siguiente a las 7 (esto es, 10 horas y 30 minutos después).

- Seleccionar el programa, el nivel de dorado y el tamaño de la hogaza mediante los botones correspondientes.
- Pulsar el botón TIME+ o TIME- para añadir tiempo hasta que 10:30 aparezca mostrado en la pantalla LCD.
- Pulsar el botón STOP/START para activar el programa.
- En la pantalla LCD aparecerá la cuenta atrás para visualizar el tiempo restante. Obtendrá pan fresco a las 7:00 de la mañana, que permanecerá caliente durante 1 hora aproximadamente.

Nota: con el arranque retardado, se aconseja no utilizar ingredientes frescos y fácilmente perecederos (como huevos, leche fresca, fruta, cebollas, etc.).

2. CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES BÁSICAS

Función de mantenimiento del calor (programas 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

El pan se puede mantener automáticamente caliente durante 60 minutos después de la cocción. Si se desea tomar el pan antes, desactivar el programa pulsando el botón START/STOP en la pantalla de control.

Efecto memoria

Si la alimentación ha sufrido una interrupción durante el desarrollo de la panificación, el proceso continuará automáticamente en 10 minutos, sin pulsar el botón START/STOP. Si la interrupción de la corriente supera los 10 minutos, la memoria no se puede mantener y se deberá volver a poner en marcha la máquina. Sin embargo, si el aparato no ha superado la fase de amasado antes de la interrupción de la electricidad, se

puede pulsar START/STOP para continuar el programa desde el principio.

Condiciones ambientales de uso

La temperatura ambiental sugerida para un uso óptimo de la máquina de pan debe estar comprendida entre 15 y 34°C.

3. ADVERTENCIAS DE USO

Durante el uso, es posible que las siguientes indicaciones aparezcan en la pantalla LCD:

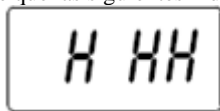


Fig.1

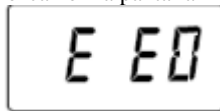


Fig.2

Si la pantalla muestra "H: HH" tras pulsar el botón START/STOP (Figura 1), la temperatura interior de la máquina todavía es demasiado alta. Apagar el aparato, abrir la tapa y dejar enfriar durante 10-20 minutos. Si la pantalla muestra "E: E0" tras pulsar START/STOP (Figura 2), el sensor de temperatura está desconectado. Se aconseja llevar a revisar el sensor a un Centro de Asistencia Autorizado.

CONSEJOS DE COCCIÓN

1. PROGRAMA INMEDIATO (QUICK)

Seleccionando el programa QUICK, el pan se hace con la levadura y el bicarbonato de sodio, que se activa con la humedad y con el calor. Para obtener un resultado perfecto, se sugiere colocar todos los líquidos en el fondo de la sartén para la masa y los ingredientes secos por encima. Durante la fase de mezcla los ingredientes secos podrían acumularse en las esquinas de la cuba: en este caso puede ser necesario ayudar a la máquina a mezclar bien los ingredientes para evitar grumos de harina. Mezclar utilizando exclusivamente una espátula de goma, para no dañar las paredes de la cuba.

FUNCIONAMIENTO

1. Poner la fuente (4) en posición, luego girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se ajuste en su posición correcta. Fijar la cuchilla amasadora (3) sobre el semieje.
2. Poner los ingredientes en la fuente (4) en este orden: agua (u otros líquidos), azúcar, sal, aceite, harina y añadir siempre la levadura como último ingrediente. En caso de masa con centeno o integral, se aconseja invertir el orden de los ingredientes (esto es, verter primero levadura seca y harina, y por último el líquido para obtener una masa mejor).
3. Hacer una pequeña abertura a un lado de la harina y añadir la levadura, asegurándose de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
4. Cerrar la tapa (2) con delicadeza e introducir el cable de alimentación en una toma.
5. Pulsar el botón MENÚ hasta seleccionar el programa deseado.
6. Pulsar el botón PESO para seleccionar el formato deseado (500-750-1000g).
7. Si es necesario, ajustar el arranque retardado pulsando TIME+ o TIME-.
8. Pulsar el botón START/STOP para encender la máquina.

Nota: con los programas NORMALE, FRANCESE, INTEGRALE, RAPIDO/VELOCE, BRIOCHE, SANDWICH, SIN GLUTEN/GLUTEN FREE e TARTA/TORTA, durante la fase de amasado la máquina emitirá algunos pitidos, para pedirle que añada ingredientes. Si lo desea, abra la tapa y añada ingredientes ante el bip.

9. Una vez terminada la cocción, el aparato emitirá 10 señales acústicas. Abrir la tapa (2) y, tras ponerse los guantes de horno, agarrar firmemente el asa de la fuente (4). Girarla en sentido contrario a las agujas del reloj y tirar con delicadeza de la sartén hacia arriba. Si es necesario, utilizar una espátula antiadherente para aflojar con suavidad los lados del pan.



ATENCIÓN: ¡la fuente (4) y el pan pueden estar muy calientes! Manejar siempre con cuidado y utilizar guantes de horno.

10. Verter la fuente (4) sobre una superficie limpia y agitar con suavidad hasta que salga el pan.
11. Dejar enfriar el pan durante unos 20 minutos antes de cortar en rebanadas.

12. Al término de la cocción, en caso de que no se haya pulsado el botón START/STOP, el pan se mantiene caliente automáticamente durante 1 hora.

13. Cuando la máquina no se esté usando, se aconseja desconectar el cable de alimentación.

Nota: antes de cortar en rebanadas el pan, utilizar el gancho (7) para retirar la cuchilla amasadora (3) escondida en el fondo de la hogaza. El pan está caliente, no usar nunca las manos para extraerla.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ATENCIÓN: Sacar la clavija de la toma de corriente y dejar enfriar la máquina antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.

La fuente (4), la cuchilla (3), la mirilla de control (1), la tapa (2) y el cuerpo de la máquina (6) se pueden limpiar utilizando un paño ligeramente húmedo. No utilizar ningún detergente químico y abrasivo y no sumergir nunca el cuerpo en agua u otro líquido para la limpieza. Secar completamente la fuente (4) y la cuchilla amasadora (3) antes de volver a montarlas.

En caso de que la barra amasadora sea difícil de quitar del perno, llenar el recipiente con agua caliente y dejar en remojo unos 30 minutos.

Antes de volver a colocar la máquina de pan, asegurarse de que se haya enfriado por completo y que se haya limpiado y secado; poner la cuchara dosificadora (9), la copa (8), el gancho (7) y la cuchilla amasadora (3) en la fuente (4), y cerrar la tapa (2).

Conservar en lugar seco y limpio, lejos del alcance de los niños.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentación: AC 230V~ 50/60 Hz. Potencia: 550W
- Capacidad: MÁX. 1 Kg
- Pantalla digital y 19 programas - 3 niveles de dorado
- Arranque retardado (10min – 15h)
- Accesorios: fuente antiadherente, copa y cuchara dosificadora, gancho

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Sale humo de la unidad.	- Elemento calefactor sucio. - Primer uso: se ha quedado aceite de elaboración en el elemento calefactor.	- Desconectar la máquina y limpiar el elemento calefactor. - Durante el primer uso, hacer funcionar en seco con la tapa abierta.
Masa no uniforme y mala cocción.	- El programa seleccionado no es correcto. - Tapa abierta demasiado a menudo durante la elaboración. - La amasadora no puede mezclar adecuadamente.	- Seleccionar otro programa. - No abrir la tapa, dejar el pan en caliente después de la cocción. - Comprobar que no haya nada que obstruya las cuchillas amasadoras. Si el problema persiste, contactar con un Centro de Reparación Autorizado.
Ruidos durante el uso y la masa no se ha mezclado correctamente.	La fuente no está instalada correctamente y la masa es demasiado grande para ser mezclada.	Fijar la fuente de manera correcta, volver a comprobar las dosis de la receta.
Hogaza demasiado grande.	Demasiada levadura, demasiada harina o demasiada agua. Temperatura ambiente demasiado elevada.	Comprobar la receta y los factores ambientales.
Hogaza demasiado pequeña, el pan no está leudado.	- Ninguna levadura o poca levadura entre los ingredientes. - Temperatura agua demasiado alta. - La sal ha entrado en contacto con la levadura. - Temperatura ambiente demasiado baja.	- Comprobar que se ha echado la cantidad correcta de levadura. - Comprobar la temperatura del agua. - Aumentar la temperatura de la habitación.

La masa es tan grande que sale de la fuente.	- Demasiados líquidos. - Demasiada levadura.	Reducir la cantidad de líquidos y de levadura.
El pan cae al centro de la fuente durante la cocción de la masa.	- La harina usada no es correcta. - La levadura no está a la temperatura correcta. - Demasiada agua/líquidos.	- Comprobar el tipo de harina. - La levadura debe estar a temperatura ambiente. - Disminuir la cantidad de agua o líquidos en la receta.
El interior de la hogaza está vacío.	- Demasiada agua, demasiada levadura o no hay sal. - La temperatura del agua es muy elevada.	- Reducir la cantidad de agua, de levadura y comprobar que se ha puesto sal. - Comprobar la temperatura del agua.
La pantalla muestra "H:HH" después de pulsar el botón de arranque/stop.	La temperatura dentro de la máquina es demasiado elevada.	Pulsar Stop y sacar la unidad de la toma de corriente. Extraer la fuente, usando los guantes de horno, y dejar enfriar la máquina durante unos 10-20 minutos. Si el problema persiste, contactar con un Centro de Reparación Autorizado.

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss.

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren

oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.
- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Im Falle eines Defekts und/oder von Fehlfunktionen das Gerät nicht öffnen. Für Reparaturen wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Werkstatt (Vertragswerkstatt) und fordern Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen. Die Nichtbeachtung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit beeinträchtigen und zur Folge haben, dass die Garantie erlischt.

WARNUNG: Dieses Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, außer die funktionellen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedene Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen wie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn-Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Die hintere Rückseite des Geräts soll gegen eine Wand gestellt werden.

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie immer Griffe und Schalter. Um Elektroschocks zu vermeiden, den Netzkabel, den Stecker oder den Körper niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, vor Teile angebracht oder entfernt werden und vor dem Reinigen.
- Die Benutzung von Zubehörteile die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können Schäden oder Verletzungen verursachen die nicht von der Garantie abgedeckt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas-oder Elektrokoches oder aufgeheizten Backofen. Berühren Sie keine bewegenden oder rotierenden Teile des Geräts. Das Gerät niemals Starten, solange die Backform nicht korrekt eingesetzt ist und mit den notwendigen Zutaten gefüllt.
- Schlagen Sie niemals auf die Ecke oder die Oberseite der Backform, dies kann zur Beschädigungen führen.
- Bringen Sie niemals Metallfolien oder andere Materialien, Utensilien und Besteck in den Brotbackautomat ein, Sie bergen das Risiko von Brand, elektrischen Schlag oder Kurzschluss.

WARNUNG! Decken Sie das Gerät nicht ab, während des Betriebs, dies kann VERBRENNUNGSRISIKO verursachen.

- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Nur für den Betrieb im Innenräumen. Das Gerät ist nicht für den Betrieb von einer Zeitschaltuhr oder mit einem Fernbedienungssystem geeignet.

- Vor der Reinigung und Warnung, warten Sie immer bis das Gerät völlig abgekühlt ist. Stecken Sie keine Gegenstände in die Ventilationsöffnungen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht. Stecker nach jedem Gebrauch ziehen.
- Das Gerät nicht als Heizer benutzen.

ACHTUNG: Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

BESCHREIBUNG G10078

1 Sichtfenster	2 Deckel	3 Knethaken
4 Backform	5 Bedienfeld	6 Gehäuse
7 Knethakenentferner	8 Messbecher	9 Messölfte

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Das Gerät kann ein wenig Rauch und einen typischen Geruch freisetzen, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen, Das ist normal und wird bald beendet.

1. Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen Oberfläche, achten Sie bitte darauf, dass auf beiden Seiten ausreichend Platz für die Belüftung vorhanden ist.
2. Stellen Sie sicher, ob alle Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
3. Reinigen Sie alle Teile gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Warnung".
4. Stellen Sie den Brotbackautomat in "Backen" (Funktion 19) und etwa 10 Minuten laufen lassen. Wenn Komplet abgekühlt, reinigen Sie erneut das System.
5. Trocknen Sie alle Zubehörteile sorgfältig; Das Gerät ist nun betriebsbereit.

EINFÜHRUNG ZUR HAUPTFUNKTIONEN

Sobald der Brotbackautomat an der Stromversorgung angeschlossen ist, ist ein Piepen zu hören "1 3:10" wird nach einer kurzen Zeit im Display angezeigt: "1" zeigt das voreingestellte Programm an, während "3:10" die Bearbeitungszeit. Die Pfeilen zeigen zu "750g" und "MEDIO" (MITTEL/Bräunung) sind die eingestellten Vorgaben.

Start/Stop

Zum Starten und Beenden des ausgewählten Programms, drücken Sie die Start/Stop- Taste um ein Programm zu starten.

Um das Programm zu starten, drücken Sie die "START/STOPP" Taste: Ein Piepton zeigt an, das das Programm und der Doppelpunkt im Display beginnt zu blinken

Um das Programm zu stoppen drücken Sie die "START/STOPP" Taste für ca. 3 Sekunden bis den Piepton anzeigt, dass das Programm ausgeschaltet wurde.

Bemerkung: Nach Programm-Start werden alle Knöpfe deaktiviert außer "START/STOP".

Programm – MENÜ'

Diese Taste wird für die Einstellung der verschiedenen Programms verwendet. Nach jedem Tastendruck (begleitet von einem kleinen piepen) ändert sich die Programmanzeige. Die gewünschten Programme wählen.

1. BASIC (NORMALE): einfaches Kneten, aufgehen lassen und Backen von traditionelles Brot. Sie können auch extra Zutaten hinzufügen zur Geschmacksverbesserung.
2. FRANZÖSICH (FRANCESE): Kneten, aufgehen lassen und Backen von Brot mit verlängerte Gehzeit. Das Brot hat eine knusprige Kruste und eine leichte Textur.
3. VOLLKORN (INTEGRALE): Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot aus Vollkornmehl. Vorwärmen bei einer längeren Laufzeit, um zu erlauben, dass das Korn das Wasser aufnimmt und sich ausdehnt. Es ist nicht ratsam die Funktion der Zeitverzögerung zu nutzen.

4. SCHNELL (VELOCE): Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot mit Back Soda oder Backpulver, Brot mit dieser Funktion gebacken ist normalerweise kleiner und dichter.
5. BRIOCHE: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot mit Milch oder
6. SANDWICH: Kneten, aufgehen lassen und Backen von Brot mit verlängerte Gehzeit. Für ein geeignetes Brot zur Schaffung von Sandwiches
7. GLUTENFREI (GLUTEN FREE): Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Gluten freies Brot dank der verlängere Zeit.
8. MIX: ohne Kneten 15 minuten.
9. VOLLKORN (IMPASTO INTEGRALE): Kneten und Aufgehen mit Vollkornmehl.
10. TEIG PIZZA (IMPASTO PIZZA): per impastare e lievitare impasto per pizza.
11. TEIG (IMPASTO): Kneten und Aufgehen lassen ohne Backvorgang. Entnehmen Sie den Teig und nutzen Sie ihn zur Herstellung von Sandwiches, Pizza, Brotlaibe.
12. MIX 2: ohne Kneten 8-45 Minuten lang.
13. PORRIGDE: zu machen porridge (Haferbrei).
14. AUFTAUEN (SCONGELA): erhitzt die Temperatur geeignet zum Abtauen bis 50 Grad,.
15. YOGURT: die Milch Joghurt und Milchsäurebakterien zu machen.
16. MIX/ BAKEN (MIX/CUOCI): Mischungen und backt, ohne Sauerteig.
17. MARMELADE (MARMELLATA): Kochen von Marmelade und Konfitüre..
18. KUCHEN (TORTA): kneten und Aufgehen lassen und Backen (Gesäuert mit Soda und Backpulver) Kuchen.
19. BACKEN (CUOCERE): nur zum Kochen (ohne Kneten oder Aufgehen lassen). Zum extra Kochen benutzt werden

BRÄUNUNG (COLOR)

Wählen Sie anhand dieser Taste den gewünschten Bräunungsgrad der Brotkruste. Der Knopf mehrfach drücken und der Pfeil im Display bewegt sich zwischen folgenden Optionen: "CHIARO" (Leicht/Goldbräunung), "MEDIO" (Mittelbräunung) "SCURO" (Dunkelbräunung).

BROT (PESO)

Der Knopf mehrfach drücken, und wählen Sie dann eines der folgenden verfügbaren Brot Formate: 500g, 750g, 1000g.

Zeitverzögerung (+/-)

Wenn Sie wünschen, dass das Gerät nicht sofort mit dem Backen beginnt, können Sie mithilfe dieser Taste die Startzeit einstellen. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Laufzeit des Backprogrammes enthält. Zuerst, wählen Sie das gewünschte Menü (MENU Taste) und – Bräunungsgrad (FARBETASTE), dann drücken Sie die ZEIT + oder ZEIT Taste – Sie können die Verzögerungszeitvorwahl, Minimum von 10 Minuten auf Maximum von 15 Stunden einstellen

Beispiel: Nehmen wir an, es ist 20:30 und Sie wünschen, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr (nach 10 Stunde und 30 Minuten) fertig gebacken ist.

Mit dem entsprechenden Knopf, das gewünschte Programm zum Bräunungsvorgang und Brotgröße wählen,

- ZEIT + oder ZEIT- Taste drücken bis 10:30 auf dem Display erscheint.
- Die STOPP/START Taste drücken, um das Programm zu starten
- Der LCD Display wird der Countdown zur ablaufenden, restlichen Zeit anzeigen. Sie werden um 7 Uhr frisches Brot bekommen, der für etwa 1 Stunde warm bleibt.

Bemerkung Mit dieser Funktion ist es nicht empfohlen, verderblichen Zutaten wie (Eier, frisches Milch, Früchte oder Zwiebeln, etc. ... zu verwenden)

2. FUNKTIONSMODELS

Warmfunktion (programm 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

Das Brot kann automatisch bis zu 60 Minuten nach dem Backen warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot während des Warmhaltens herausnehmen wollen, schalten Sie das Programm mittels der START/STOPP-Taste im Bedienungsfeld aus.

Speichfunktion

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wird, kann der Vorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt werden, ohne einen Knopf zu drücken. Wenn die Unterbrechung

mehr als 10 Minuten beträgt, kann der Automat das Programm nicht speichern und das Gerät muss neu gestartet werden. Aber, war der Teig bei Stromausfall erst in der ersten Knetphase und hat die Aufgehphase noch nicht erreicht, können Sie den START/STOPP – Knopf erneut drücken und das Programm von vorne starten.

Umgebung

Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 und 34C für eine bessere Ausleistung vom Brotbackautomat.

3. SPEZIELLE WARNHINWEISE

Während der Nutzung, ist es möglich das folgende Anzeige im Display erscheinen:

- Zeigt das Display "H: HH" nach dem START/STOP – Taste drücken (Bild 1), bedeutet das, dass die Temperatur in der Backform noch zu hoch ist, Das Programm muss beendet werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen 10-20 Minuten.
- Wenn das Display "E:E0" anzeigt, nachdem Sie "START/STOPP"- Taste gedrückt haben, (Bild 2), ist der Temperatur Sensor beschädigt, und muss von einem qualifizierten Kundendienst geprüft werden.

HINWEISE ZUR BESSERN BACKEN

1. SCHNELL PROGRAMM (VELOCE)

Wählen Sie die SCHNELL Taste, das Brot wird mit Backpulver oder Soda hergestellt, die durch Flüssigkeit und Hitze aktiviert werden. Um gute Ergebnisse zu erzielen wird empfohlen, die Flüssigkeit zuerst in die Brotform zu geben, die trockenen Zutaten in den oberen Teil. In der ersten Knetphase kann es dazu kommen, dass die trockenen Zutaten sich in den Ecken der Brotform sammeln, nun ist es nötig, nachzuhelfen und die Zutaten zu verrühren, um ein Verklumpen zu vermeiden. Mix mit Hilfe einer Gummispatel, damit die Wände vom Brotbackautomat nicht beschädigt werden.

INBETRIEBNAHMA

1. Stellen Sie die Brotform (4) in die richtige Position und drehen Sie die Backform im Uhrzeigersinn, rastet die Form ein, hören Sie ein Klick. Stecken Sie den Knethaken (3) auf die Antriebswelle.
2. Legen Sie die Zutaten in die Backform (4) in dieser Reihenfolge: Wasser (oder andere Flüssigkeiten), Zucker, Salz, Mehl und geben Sie die Hefe immer als letzter Zutat hinzu. Im Falle von Mischung mit Roggen oder Vollkorn, es wird empfohlen, die Reihenfolge der Zutaten umgekehrt hineinfügen.
3. Machen Sie ein kleines Loch einseitig in das Mehl und geben Sie die Hefe hinein, stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommt.
4. Schließen Sie den Deckel (2) und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie die MENU Taste bis Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben
6. Wählen Sie das gewünschte LAIBGRÖSSE/GEWICHT (PESO) Taste bis Sie die gewünschte Größe wählen (500-750-1000g).
7. Wenn notwendig, stellen Sie die Zeitverzögerung anhand der ZEIT + oder ZEIT Taste.
8. Drücken Sie die START/STOPP – Taste um den Brotautomat zu starten.

Bemerkung: Mit dem Programm BASIC/NORMALE, FRANZÖSISCH/FRANCESE, VOLLKORN/INTEGRALE, SCHNELL/VELOCE, BRIOCHE, SANDWICH, GLUTENFREI/GLUTEN FREE e KUCHEN/TORTA eingestellt, ertönt während des Betriebs einige Pieptöne, nun können Sie weiter Zutaten hinzufügen. Wenn Sie wollen, öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten hinein.

9. Wenn der Backvorgang beendet ist, hören Sie 10 Pieptöne. Öffnen Sie den Deckel (2) nach dem Sie Ofenhandschuhen antragen, greifen Sie kräftig der Backbrotgriff (4). Drehen Sie die Backform entgegen der Uhrzeigerichtung und heben Sie die anschließend aus dem Gerät. Wenn notwendig, nutzen Sie den Teigschaber, um das Brot an den Seiten vorsichtig zu lockern.

ACHTUNG: Die Brotform (4) und das Brot können sehr heiß sein! Seien Sie vorsichtig und tragen Sie immer Ofenhandschuhe.

10. Drehen Sie die Brotform (4) halten Sie diese über eine saubere Oberfläche und schütteln die Form vorsichtig bis das Brot heraus fällt.
11. Lassen Sie das Brot ca. 20 Minuten abkühlen bevor Sie es in Schieben schneiden.
12. Nach dem Backvorgang, wenn Sie nicht die START/STOPP – Taste gedrückt haben, wird das Brot

automatisch eine Stunde lang warm gehalten.

13. Nach Verwendung oder bei Nichtgebrauch, trennen Sie das Gerät durch ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.

Bemerkung: Bevor Sie den Laib in Scheiben schneiden, entfernen Sie mit dem Knethakenentferner (7) den Knethaken (3) dieser steckt in der Unterseite des Brotes. Der Laib ist noch heiß, ziehen Sie bitte nicht mit den Fingern.

WARNUNG UND REINIGUNG

ACHTUNG: Ziehen Sie vor der Ausführung von Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Die Brotform (4), der Knethaken (3), das Sichtfenster (1), der Deckel (2) und das Gehäuse (6) können mit einem feuchten Tuch abgewaschen werden. Benutzen Sie keine scharfen oder aggressiven Reiniger, tauchen Sie niemals das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn die Teigstange aus dem Bolzen schwer zu entfernen ist, füllen Sie den Behälter mit Wasser und für 30 Minuten einweichen lassen. Bevor der Brotbackautomat zur Aufbewahrung eingepackt wird, stellen Sie sicher, dass er komplett abgekühlt, sauber und trocken ist, der Messlöffel (9), der Messbecher (8), der Knethakenentferner (7) der Knethaken (3) in die Backform (4), und den Deckel schließen. (2). In eine stabile und trockene Oberfläche aufräumen und aus der Reichweite von Kinder.

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: AC 230V~ 50/60 Hz. Leistung: 550W
- Kapazität: MAX 1Kg / 2LB
- LCD Display, 19 Backprogrammen
- Zeitverzögerung (von 10 min. bis zu 15 Stunden)
- 1 Stunde automatische Warmfunktion
- Zubehör: nicht klebend Brotform, Messbecher und Messlöffel, Haken

FEHLERBEHERUNG

Problem	Grund	Lösung
Das Gerät emittiert Rauch	- Heizelemente sind schmutzig. - Ersten Gebrauch: kann Öl an den Heizelementen haften.	- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Heizelemente. - Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen, lassen Sie es während 20 min. leer laufen.
Unregelmäßiges Teig und unangemessenes Backen	- Das gewählte Programm ist nicht geeignet. - Der Deckel wurde mehrmals geöffnet während dem Vorgang. - Der Knethaken kann sich kaum drehen.	- Wählen Sie das richtige Programm. - Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gehvorgangs, lassen Sie den Brot drinnen. - Überprüfen Sie, ob etwas den Knethaken blockiert. Sollte das Problem andauern, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst Service.
Sie hören den Motor arbeiten aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform ist nicht gut befestigt oder die Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden.	Überprüfen Sie, ob die Backform gut befestigt ist. Die Backform richtig aufstellen.
Das Brot ist zu groß.	Zuviel Hefe, Mehl oder Wasser. Es kann sein, dass die Umgebungstemperatur zu hoch ist.	Überprüfen Sie das Rezept und die Raumtemperatur.
Das Brot ist zu klein oder ist nicht aufgegangen.	- Keine oder zu wenig Hefe. - Wassertemperatur ist zu hoch.. - Salz kam in Kontakt mit der Hefe. - Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	- Überprüfen Sie die Hefemenge. - Überprüfen Sie die Wassertemperatur - Die Umgebungstemperatur erhöhen.
Der Teig ist so groß, dass es über den	- zu viel Flüssigkeit. - zu viel Teig.	Reduzieren Sie die Flüssigkeit und Teigmenge.

Rand der Form hinauswächst.		
Das Brot fällt in der Mitte zusammen wenn Sie es backen.	- Das Mehl ist nicht geeignet. - Die Hefetemperatur ist nicht geeignet. - Zu viel Wasser oder andere Flüssigkeiten.	- Überprüfen Sie das Mehl - Nutzen Sie Hefe bei Raumtemperatur. - Wasser oder andere Flüssigkeitsmenge verringern.
Die Mitte des Brotes ist hohl.	- Sie nutzen zu viel Wasser, Salz oder Hefe. - Die Wassertemperatur ist zu hoch.	- Reduzieren Sie die Menge an Hefe und Wasser, Salz überprüfen. - Überprüfen Sie die Wassertemperatur.
Das Display zeigt "H:HH" nachdem Sie den Start oder Stopp Knopf gedrückt haben.	Die Temperatur im Brotautomaten ist zu hoch.	Drücken Sie die Stopp Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Tragen Sie Ofenhandschuhe, entnehmen Sie die Brotform und während ca. 10-20 min. abkühlen lassen. Sollte das Problem andauern, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst Service

REZEPTE

Brot ist eines der wichtigsten tägliche Nahrung, und jede Stadt hat ihre eigenen Spezialitäten. Die Varietäten des Brots sind deshalb endlos.

Das Ziel dieses Kochbuchs, ist die Basis und Ideen zu liefern, damit Sie Ihre Phantasie loslassen und in der Lage sind Ihre eigenen persönlichen Rezepte zu schaffen.

Das Brotbackmaschine ist ein ausgezeichnete Brotbackautomat für „coeloacs“, da es ermöglicht, gutes Brot mit Mehl und Gluten freie Zutaten zu machen

EINIGE TIPPS

Sobald das Programm beendet ist, entfernen Sie die Brotform mit Topflappen, umdrehen und das Brot entfernen. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden abkühlen.

Wenn das Knethaken im Brot steckt, mit einem nicht metallischen Gegenstand entfernen. Es ist besser mit den Fingern zu entfernen, wenn es kalt ist.

Wenn der Knethaken im Stift steckt, warmes Wasser und einen milden Reinigungsmittel für Geschirr gießen und warten bis die Verunreinigung aufweicht.

1. Die Reihenfolge wie Sie die Zutaten einführen ist wichtig. Die Zutaten in der gleichen Reihenfolge, wie beschrieben einfügen.
2. Während der ersten Phase des Programms, gibt das Gerät einen "Piepton" ab. Wenn Sie weitere Zutaten wie (Eier, Getreide, Oliven, etc. ...) hinzufügen wollen, beim "Piepen" einlegen.
3. Wenn Sie am Ende des Programms denken, dass es äußerlich nicht vollständig gebacken ist, können Sie mit Programm 19 weiterhin backen.
4. Sobald das Programm beendet ist, entfernen Sie die Brotform mit Topflappen, die Brotform umdrehen und das Brot herausziehen. Vor dem Schneiden das Brot abkühlen lassen.
5. Wenn der Knethaken aus dem Brot schwierig zu entfernen ist, keinen metallischen Gegenstand benutzen, es ist besser mit den Fingern zu entfernen, wenn es kalt ist.
6. Wenn der Knethaken im Stift steckt, warmes Wasser und einen milden Reinigungsmittel für Geschirr gießen und warten bis die Verunreinigung aufweicht.

Weißbrot

300 ml warmes Wasser
1 Teelöffel Extra Olivenöl
600gr Mehl

1 Teelöffel granuliertes Zucker
1 Teelöffel Salz
1/2 Backpulver

Programm NORMAL 1, Gewicht 1000gr, Farbe wie Sie wünschen

Oder
Programm SCHNELL 5, Gewicht 1000gr, Farbe wie Sie wünschen

Note: dasselbe Rezept kann auch mit anderen Mehlsorten gemacht werden: Vollkorn, 5 Getreide, „kamut“, etc...

GLUTENFREIESBROT

200 ml warmes Wasser	1/2 Teelöffel granuliertes Zucker
1/2 Teelöffel Extra Olivenöl	1 Teelöffel Salz
250gr Gluten freies Mehl	1/2 Glutenfreien Backpulver

Programm GLUTENFREI 7 , Gewicht 500gr, Farbe Mittel

WARNUNG: Stellen Sie sicher jegliche Kontaminierung mit Mehl oder andere Nahrungen die Gluten enthalten.

VOLLKORN BROT

250 ml warmes Wasser	1 Teelöffel granuliertes Zucker
1 Teelöffel Extra Olivenöl	10g Salz
500gr Weizenvollkornmehl	1/2 Backpulver

Programm VOLLKORN 3, Gewicht 1000gr, Farbe wie sie wünschen

Dinkelbrötchen

230 ml warmes Wasser	1 Prise Salz
1 Teelöffel Extra Olivenöl	1 Teelöffel Salz
400gr Dinkelmehl	2 Teelöffel Maisstärke
1/2 Beutel Backpulver	

Programm NORMAL 1, Gewicht 750gr, Farbe wie sie wünschen

Brot mit Speck

280 ml warmes Wasser	1 Teelöffel granuliertes Zucker
1 Teelöffel Extra Olivenöl	1 Teelöffel Salz
500gr Mehl	1/2 Beutel Backpulver

150g Speck nach dem „Piepen“ hinzufügen.

Programm FRANZÖSISCH 2, Gewicht 1000gr, Farbe Mittel

Brot mit Oliven

220 ml warmes Wasser	1 Teelöffel granuliertes Zucker
1 Teelöffel Extra Olivenöl	1 Teelöffel Salz
420gr Mehl	1/2 Beutel Backpulver

100g Oliven nach dem “Piepen” hinzufügen.

Programm NORMAL 1, Gewicht 750gr, Farbe Mittel

Brot mit Nüssen

280 ml warmes Wasser	1 Teelöffel granuliertes Zucker
1 Teelöffel Extra Olivenöl	1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Akazienhonig	500gr Mehl

1/2 Beutel Backpulver

100g gehackten Wallnüssen, nach dem "Piepen" hinzufügen

Programm NORMAL 1, Gewicht 1000gr, Farbe wie sie wünschen

Brot mit Tomaten

250 ml warmes Wasser	10g Puderzucker
Ein Teelöffel Extra Olivenöl	10g Salz
500gr Weizenvollkornmehl	1/2 Beutel Backpulver

2 Tomaten und Petersilien, nach dem "Piepen" hinzufügen

Programm NORMAL1, Gewicht 1000gr, Farbe wie sie wünschen

Note: Die Tomaten sollten unter fließendes Wasser gewacht und geschält werden. Entkernen und in kleinen Würfeln schneiden. Petersilien waschen und hacken.

„Focaccia Genovese“

310 ml warmes Wasser	10g Puderzucker
Ein Teelöffel Extra Olivenöl	12g Salz

480g Mehl

1/2 Beutel Backpulver

Programm TEIG 11, Gewicht - Farbe -

Bei Programmende, ausstreichen und 30 Minuten aufgehen lassen.

Die Backform einfetten und den Teig legen.

Öl und Wasser mischen und den Kuchen gründlich pinseln. Einige Löcher mit den Fingern machen Salz und Rosmarin obendrauf streuen (oder andere Zutaten, wie Sie lieber wollen).

Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen lassen. Während dem Backen, manchmal checken, ob es zu viel Trocken wird, fügen Sie Öl und Wasser hinzu.

Traditionelle Pizza

500g Mehl

Eine Prise Puderzucker

Zwei Teelöffel Extra Olivenöl

Ein Teelöffel Salz

Ein halbes Würfel Hefe in 200 ml warmes Wasser.

Programm PIZZA TEIG 10 Gewicht - Farbe-

Die Hefe in eine kleine Schüssel Streuseln und mit warmes Wasser auflösen. Mischen

Die Zutaten in das Brotbackautomat hinzufügen und den Programm starten.

Bei Programmende, machen Sie eine Kugel und warten Sie 60 Minuten.

Der Teig ausrollen und abschmecken und füllen.

Mit Pizzaofen G3Ferrari "Delizia" Model G10006 Backen

Piadina Romagnola

250 ml Wasser (oder Mich in Wasser verdünnt) Eine Prise Backpulver.

10g Salz

200 g Schweineschmalz (oder 3 Esslöffel Extra Olivenöl)

500g Mehl

Programm MIX 8 Gewicht - Farbe-

Bei Programmende, machen Sie eine Kugel und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Kleine Kügelchen formen und den Teig dünn ausrollen.

Mit "Testo Romagnolo" Backen, oder mit einer beschichteten Form.

Je nach Geschmack mit Wurstware, Käse und Gemüse, etc....garnieren.

Tigella emiliana

Halbes Glas Milch

1 Tasse mit Sprudelwasser

Eine Prise Puderzucker

Ein Esslöffel Extra Olivenöl-

12g Salz

500g Mehl

Ein halbes Würfel Hefe in warmes Milch aufgelöst.

Programm TEIG 11, Gewicht – Farbe -

Die Hefe in eine kleine Schüssel Streuseln und mit ein bisschen warmes Milch auflösen. Mischen

Die Zutaten in das Brotbackautomat hinzufügen und den Programm starten.

Bei Programmende, machen Sie eine Kugel und warten Sie 30 Minuten.

Der Teig ausrollen und nach dem klassischen Tigella Form schnitt schneiden.

Mit Tigella Maker G3Ferrari "Tigella Mia" Model G10025 Backen.

Je nach Geschmack mit Wurstware, Käse und Gemüse, etc....garnieren

Süßes Brot mit Rosinen

125 ml warmes Wasser

60g Puderzucker

25g Extra Olivenöl

10g Salz

260g Vollweizenmehl

1/2 Beutel Backpulver

250g Sultaninen, nach dem "Piepen" hinzufügen.

Programm FRANZÖSISCH 2, Gewicht 750gr, Farbe Mittel

Pflaumenkuchen

125 ml Naturaljoghurt

125 ml Pflanzenöl

3 Eigelbe

125g Puderzucker

300g Mehl oder Vollweizenmehl

1 Beutel Backpulver

Programm SCHNELL 5, Gewicht 750gr, Farbe Mittel

Note: Für mehr Geschmack, können Sie jene Fruchtjoghurt statt Naturaljoghurt nutzen.

Panettone (typisches italienisches Weihnachtskuchen)

190 ml Vollmilch

5gr Salz

4 Eigelbe

2 Päckchen Vanillezucker

50gr Rosinen

400gr Mehl, Manitoba wir empfohlen

130gr Puderzucker

130g geschmolzene Butter

Zitronenschalen und Orangenschalen.

50g kandierte Früchte

1Teelöffel gelben Farbstoff (Optional)

2 Beutel Backpulver

Verfahren Die Zutaten in der gleichen Reihenfolge setzen. MIX 2 Programm 12 während 10 Minuten verwenden und dann während eine Stunde stehen lassen, mit dem Deckel geschlossen

MIX 2 Programm 12 erneut während 10 Minuten verwenden und dann während eine Stunde stehen lassen, mit dem Deckel geschlossen.

Mit dem folgenden Programm Backen: Programm NORMAL 1, Gewicht 1000gr, Farbe Mittel

FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafes, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée

sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples. Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté a la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité physique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont âgés de plus de 8 ans et sont supervisionés.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur.

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l' appareil. Pour une éventuel réparation s'adresser uniquement a un centre autorisé par le constructeur, en demandant dès pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la securité de l'appareil e rendre invalides les termes de la garantie.

ATTENTION: Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Quelques surfaces, même si non la plaque elle même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de personne à personne, cet appareil devra être usé avec **PRUDENCE**. Placez l'appareil sur des surfaces adhérentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mésures de protection contre la chaleur conseillées, comme dès poignées ou des gants de cuisine.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- N'utiliser que des accéssoires e pièces d'origine.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.

Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.

INFORMATIONS SUR L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le câble, la fiche ou le corps dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant lorsque le produit n'est pas utilisé, avant d'insérer ou de retirer les accessoires et avant le nettoyage.

- Ne pas placer sur ou près du poêle à gaz ou électrique, ou à proximité d'un four chaud.

- Ne pas toucher les pièces en mouvement ou en rotation.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche sans que la casserole ne soit correctement insérée et remplie d'ingrédients.

- Ne tapez jamais le moule sur sa partie supérieure ou sur son bord, cela pourrait l'endommager.

- Les lamelles de métal ou d'autres matériaux, couverts et outils ne doivent pas être placés dans la machine à pain.

⚠ ATTENTION : Ne jamais couvrir la machine à pain pendant l'utilisation, risque d'incendie !

- N'utiliser l'appareil que pour l'usage expressément indiqué dans ce manuel. Ne pas utiliser à l'extérieur. Seulement pour utilisation à l'intérieur.

- Jamais activer l'appareil lorsqu'il est encore emballé. Débrancher la fiche après utilisation.

- Avant de commencer les opérations de nettoyage ou d'entretien, il est nécessaire d'attendre le refroidissement de l'appareil.

- N'insérez rien dans les fentes de ventilation.

ATTENTION : La palette de mélange peut rester mêlée dans le pain après la cuisson. Vérifier la présence ou non de la pelle dans le pain après chaque cuisson et, si nécessaire, l'enlever à l'aide du crochet de pelle (7).

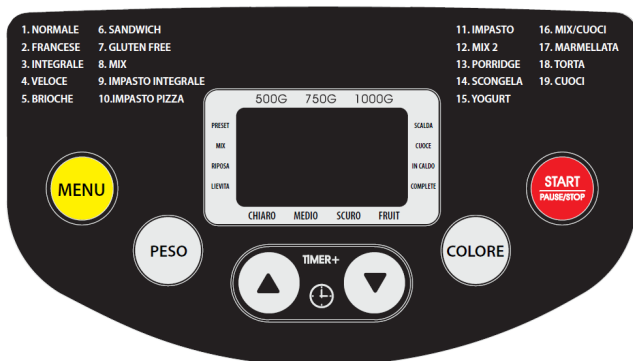
G10078

1 Orifice de visite
4 Récipient de mélange
7 Crochet

2 Couvercle
5 Panneau de contrôle
8 Gobelet doseur

3 Spatule pétrisseur
6 Corps
9 Cuillère mesure

Panneau de contrôle (5)



PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première mise sous tension, l'appareil peut dégager de la fumée et une odeur caractéristique. C'est normal et cela s'arrêtera bientôt.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable et assurez-vous qu'il est suffisamment aéré.
2. Vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont en bonne condition et qu'ils ne sont pas endommagés.
3. Nettoyer toutes les pièces conformément au paragraphe "Nettoyage et entretien".
4. Réglez la machine à pain en mode "cuisson" (fonction 19) et laissez tourner à vide pendant environ 10 minutes. Après refroidissement, nettoyez de nouveau l'appareil.
5. Éssuyez les pièces et assemblez-les correctement pour que la machine soit prête à l'emploi.

INTRODUCTION DES PRINCIPALES FONCTIONS

Dés que la machine à pain est connectée à l'alimentation électrique, elle émet un bip sonore et l'indication "1 3:10" apparaît sur l'afficheur : "1" indique le programme choisi tandis que "3:10" indique le temps de travail. Les flèches indiquent "750g" et "MEDIO" (Toast) comme réglage par défaut.

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT

Appuyer sur la touche START/STOP sur l'écran de contrôle pour commencer ou arrêter le programme de cuisson.

- Pour démarrer un programme, appuyer une fois sur la touche "START/STOP" : un bref bip sonore retentit et les deux points de l'affichage clignotent.
- Pour arrêter le programme, appuyer sur la touche "START/STOP" pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le programme soit arrêté.

Note: Chaque touche est inactive sauf pour la touche "START/STOP", après le démarrage du programme.

Programmes, bouton MENU'

Ce bouton permet de régler les programmes. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche (accompagnée d'un bref bip), le programme change. Sélectionner le programme désiré.

1. NORMAL : pétrir, fermenter et cuire du pain normal. Vous pouvez aussi ajouter des ingrédients

pour donner de la saveur.

2. FRANÇAIS : pour pétrir, lever et cuire au four avec plus de levain. Le pain ainsi cuit aura une croûte croquante et une consistance légère.
3. INTÉGRAL : pour pétrir, lever et cuire du pain complet. Dans cette fonction, le préchauffage a une durée plus longue pour permettre au grain d'absorber l'eau et de se dilater. Il n'est pas recommandé d'utiliser le réglage "départ différé" car ce programme peut produire de mauvais résultats.
4. RAPIDE : pour pétrir, fermenter et cuire le pain avec du bicarbonate de sodium ou de la levure en poudre ; le pain cuit avec cette fonction est généralement plus petit et de consistance épaisse.
5. BRIOCHE : pétrir, fermenter et cuire le pain avec du lait ou du beurre (pain au lait, pâte de type brioche, etc...)
6. SANDWICH : pour pétrir, lever et cuire le pain avec un levain moyen à long. Pour faire du pain indiqué pour la confection de sandwiches et de tartines
7. SANS GLUTEN/GLUTEN FREE : pour pétrir, lever et cuire du pain sans gluten, grâce aux temps de pâte, de repos et de levain spécialement conçus pour cet effet.
8. MIX : pétrir pendant 15 minutes.
9. PÂTE INTÉGRAL : pour pétrir et lever avec de la farine complète.
10. PÂTE PIZZA : pour pétrir et lever la pâte à pizza. Terminez le levage à l'extérieur de la machine aussi longtemps que vous le souhaitez.
11. PÂTE : pour pétrir et lever, sans cuisson. Retirer la pâte pour faire des sandwiches, des pizzas, des gâteaux, des pains.
12. MIX 2 : pétrir pendant une durée réglable de 8 à 45 minutes.
13. PORRIGDE : pour faire de la bouillie (ou de la soupe à l'avoine).
14. DÉCONGÉLATION : Chauffage à 50 degrés, température adaptée à la décongélation.
15. YOGURT : pour faire du yaourt au lait et des ferments lactiques.
16. MIX/CUOCI : pétrir et après cuire, sans lever.
17. MARMELADE : pour faire des confitures et des marmelades
18. GÂTEAUX: pétrir, lever et cuire (avec de la poudre de soude ou de la levure), gâteaux et beignets.
19. CUISSON: cuisson uniquement (sans pâte et sans levain). Il peut également être utilisé pour prolonger le temps de cuisson d'un programme.

Niveaux de colloration, bouton COULEUR

Ce bouton permet de sélectionner le niveau de colloration de la croûte du pain. Appuyer plusieurs fois sur la touche et la flèche sur l'affichage se déplacera entre les options suivantes : "LÉGER" (colloration légère) , "MOYENNE" (colloration moyenne) et "FONCÉE" (colloration foncée).

Dimensions, bouton POIDS

Appuyer sur cette touche à plusieurs reprises pour choisir entre les formats de pain : 500g, 750g, 1000g.

Démarrage différé

Si vous voulez que l'appareil ne s'allume pas immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le démarrage. **Le réglage de la durée de cuisson comprend également le temps de cuisson du programme sélectionné.** Sélectionnez d'abord le programme (bouton MENU) et le degré de colloration (bouton COULEUR), puis appuyez sur TIME+ ou TIME- Vous pouvez régler le départ différé d'un minimum de 10 minutes à un maximum de 15 heures.

Exemple: c'est 20h30 et vous voulez que le pain soit prêt le lendemain matin à 7h00 (c'est-à-dire après 10 heures et 30 minutes).

- Sélectionnez le programme, la colloration et la taille du pain à l'aide des boutons appropriés.
- Appuyez sur la touche TIME+ ou TIME- pour ajouter du temps jusqu'à ce que 10:30 s'affiche sur l'écran LCD.
- Appuyer sur la touche STOP/START pour activer le programme.
- L'écran LCD affiche le compte à rebours pour montrer le temps restant. Vous obtenez du pain frais à 7h00 du matin, qui restera chaud pendant environ 1 heure.

Note : Avec un départ retardé, il est recommandé de ne pas utiliser d'ingrédients frais et facilement périssables (œufs, lait frais, fruits, oignons, etc...).

2. CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES DE BASE

Fonction de maintien de la chaleur (programmes 1,2,3,4,5,6,7,16,18)

Le pain peut être automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez prendre le pain plus tôt, désactivez le programme en appuyant sur la touche START/STOP de l'écran de contrôle.

Mémoire

Si l'alimentation électrique a été interrompue pendant la cuisson, le processus se poursuit automatiquement dans 10 minutes sans qu'il faut appuyer sur la touche START/STOP. Si la panne de courant dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être maintenue et la machine doit être redémarrée. Cependant, si l'appareil n'a pas passé la phase de mélange avant la coupure de courant, vous pouvez appuyer sur START/STOP pour poursuivre le programme dès le début.

Conditions environnementales d'utilisation

La température ambiante recommandée pour une utilisation optimale de la machine à pain doit se situer entre 15 et 34°C.

3. Avertissements sur l'utilisation

Pendant l'utilisation, les indications suivantes peuvent apparaître sur l'écran LCD :

- Si l'affichage indique "H : HH" après avoir appuyé sur la touche START/STOP (Figure 1), la température interne de la machine est encore trop élevée. Éteindre l'appareil, ouvrir le couvercle et laisser refroidir pendant 10 à 20 minutes.
- Si l'affichage indique "E : E0" après avoir appuyé sur START/STOP (Figure 2), la sonde de température est déconnectée. Il est recommandé de vérifier soigneusement le capteur auprès d'un centre de service agréé.

Fig.1

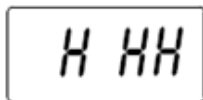
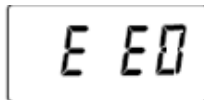


Fig. 2



CONSEILS POUR LA CUISSON

1. PROGRAMME RAPIDE

En choisissant le programme VELOCE, le pain est fabriqué à partir de levure et de bicarbonate de sodium, qui est activé par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir un résultat parfait, il est conseillé de placer tous les liquides au fond de la casserole pour la pâte et les ingrédients secs sur le dessus. Pendant la phase de mélange, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du bol : dans ce cas, il peut être nécessaire d'aider la machine à bien mélanger les ingrédients pour éviter les grumeaux de farine. Mélanger à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le contenant.

FONCTIONNEMENT

1. Placez le récipient (4) en place, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Fixer la truelle de malaxage (3) sur le dessus du demi-axe.
2. Mettre les ingrédients dans le moule (4) dans l'ordre suivant : eau (ou autres liquides), sucre, sel, huile, farine et ajouter toujours la levure comme dernier ingrédient. Dans le cas d'une pâte à base de seigle ou de farine complète, il est conseillé d'inverser l'ordre des ingrédients (c'est-à-dire de verser d'abord la levure et la farine sèches, puis le liquide pour obtenir une meilleure pâte).
3. Faites un petit trou sur un côté de la farine et ajoutez la levure en vous assurant qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez doucement le couvercle (2) et insérez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
5. Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur la touche POIDS/LOAF pour sélectionner le format désiré (500-750-1000g).
7. Si nécessaire, réglez le démarrage différé en appuyant sur TIME+ ou TIME-.
8. Appuyez sur la touche START/STOP pour allumer la machine.

Note < : Avec les programmes NORMAL/FRANÇAIS, INTEGRALE/BLEU ENTIER, VELOCE, BRIOCHE, SANDWICH, SANS GLUTINE et TORTA/CAKE, pendant la phase de mélange, la machine émettra quelques bips pour vous demander d'ajouter des ingrédients. Si désiré, ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients au bip sonore.

9. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 10 bips. Ouvrez le couvercle (2) et, après avoir mis des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée de la plaque de cuisson (4). Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez doucement le plateau vers le haut. Si nécessaire, utilisez une spatule anti-adhésive pour détacher délicatement les côtés du pain.



ATTENTION: le moule (4) et le pain peuvent être très chauds ! Toujours manipuler avec précaution et utiliser des gants de cuisine.

10. Renversez le moule (4) sur une surface propre et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain sorte.
 11. Laisser refroidir le pain environ 20 minutes avant de le trancher.
 12. A la fin de la cuisson, si la touche START/STOP n'est pas enfoncée, le pain est maintenu au chaud automatiquement pendant 1 heure. Lorsque la machine n'est pas utilisée, nous vous recommandons de débrancher le cordon d'alimentation.

Note< : Avant de trancher le pain, utilisez le crochet (7) pour enlever la lame de pétrissage (3) cachée au fond du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais vos mains pour l'extraire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



ATTENTION : Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la machine refroidir avant d'effectuer des travaux d'entretien ou de nettoyage.

Le moule (4), la lame (3), l'orifice d'inspection (1), le couvercle (2) et le corps de la machine (6) peuvent être nettoyés avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas de détergent chimique et abrasif et n'immergez jamais le corps dans de l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage. Essayez complètement le moule (4) et la lame de malaxage (3) avant de les remonter.

Si la barre de pâte est difficile à enlever de la goulotte, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes.

Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi et qu'elle a été nettoyée et essuyée ; placez la cuillère doseuse (9), la coupelle (8), le crochet (7) et la lame de pâte (3) dans le moule (4) et fermez le couvercle (2).

Entreposer dans un endroit sec et propre, loin des enfants.6

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation : AC 230V~ 50/60 Hz. Puissance 550W
- Capacité : MAX 1 Kg.
- Affichage digital et 19 programmes - 3 niveaux de colloration
- Départ retardé (10min - 15h)
- Fonction de maintien de la chaleur pendant 1 heure
- Accessoires: moule antiadhésive, tasse et cuillère doseuse, crochet

Résolution des problèmes

Problème	Cause	Solution
La fumée sort de l'appareil	Élément chauffant sale Première utilisation : huile de travail restante sur l'élément chauffant.	Débrancher la machine et nettoyer l'élément chauffant. Lors de la première utilisation, faire fonctionner à sec avec le couvercle ouvert.
Mélange non uniforme et mauvaise cuisson	- >- Le programme sélectionné n'est pas correct. Ouvrir trop souvent le couvercle pendant l'usinage. Le malaxeur ne peut pas opérer correctement.	Sélectionnez un autre programme. Ne pas ouvrir le couvercle, laisser le pain au chaud après la cuisson. Vérifier que rien n'obstrue les pales de malaxage. Si le problème persiste, contactez un centre de réparation agréé.
Bruit lors de l'utilisation et la pâte n'est pas bien mélangée	Le moule n'est pas installé correctement et la pâte est trop volumineuse pour être malaxée.	Fixer correctement le moule, revérifier les doses dans la recette.

Pain trop grand	Trop de levure, trop de farine ou trop d'eau. La température ambiante est trop élevée.	Vérifier la recette et les facteurs environnementaux.
Pain trop petit, le pain n'est pas levé	Pas de levure ou pas assez de levure parmi les ingrédients. Température de l'eau élevée. Le sel est entré en contact avec la levure Température ambiante baisse.	Vérifiez que vous avez versé la quantité correcte de levure. Vérifiez la température de l'eau. Augmentez la température ambiante.
La pâte est si grande qu'elle déborde le moule.	Trop de liquides Trop de levure	Réduire la quantité de liquide et de levure.
Le pain tombe au milieu du moule lorsque la pâte est cuite.	La farine utilisée n'est pas correcte. La levure n'est pas à la bonne température Trop d'eau/liquides.	Vérifiez le type de farine. La levure doit être à la température ambiante. Diminuez la quantité d'eau ou de liquides dans la recette.
L'intérieur du pain est vide	Trop d'eau, trop de levure ou pas de sel. La température de l'eau est trop élevée.	Réduire la quantité d'eau ou de levure, vérifier que du sel a été ajouté. Vérifiez la température de l'eau.
L'affichage indique "H : HH" après avoir appuyé sur la touche marche/arrêt.	La température à l'intérieur de la machine est trop élevée.	Appuyez sur Arrêter et débranchez l'appareil de la prise de courant. Retirer la plaque de cuisson à l'aide de gants de cuisine et laisser refroidir la machine pendant environ 10 à 20 minutes. Si le problème persiste, contactez un centre de réparation agréé.

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉTRIQUES ET ELÉTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement a la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenzatecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenzatecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA