



Istruzioni per l'uso

IT

pagina

1

MACCHINA DEL PANE

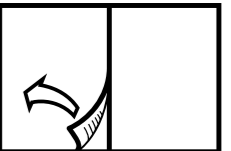
MACCHINA DEL PANE

IMETEC
www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

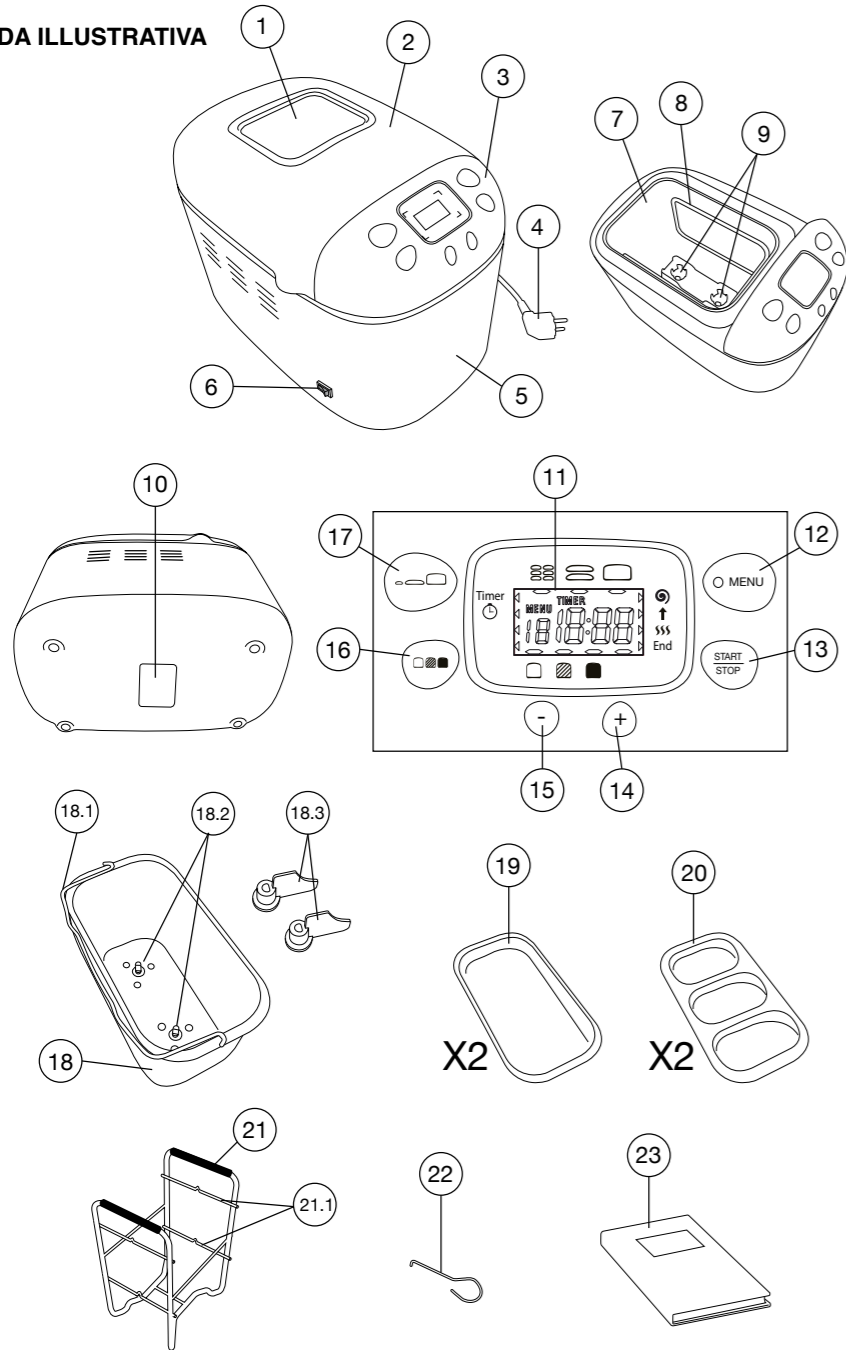
IMETEC

TYPE F7901

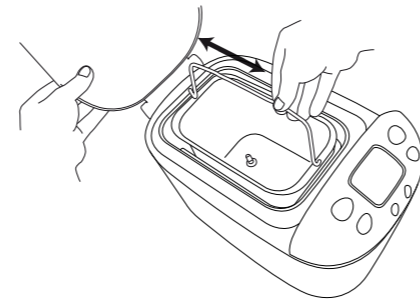


[Z]

GUIDA ILLUSTRATIVA

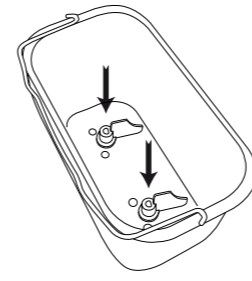


[A]



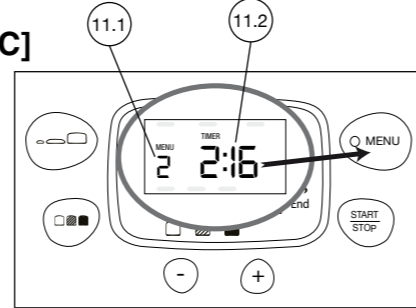
Estrazione contenitore pagnotta

[B]



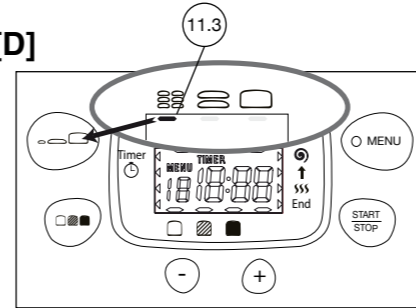
Inserimento pale mescolatrici

[C]



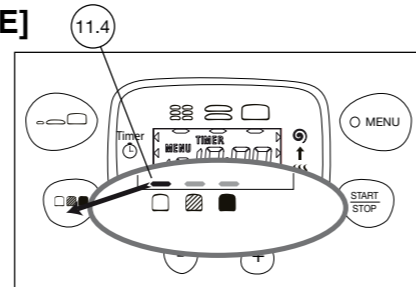
Selezione programma: es. **Prog. 2**

[D]



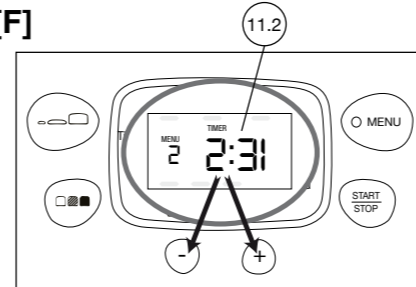
Selezione forma pane: es. **Panini**

[E]



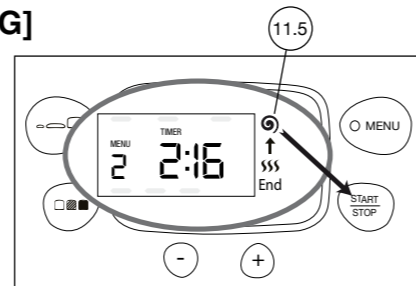
Selezione livello doratura: es. **Chiara**

[F]



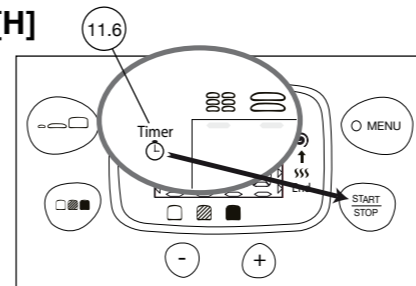
Modifica doratura cottura: es. **Prog. 2**

[G]



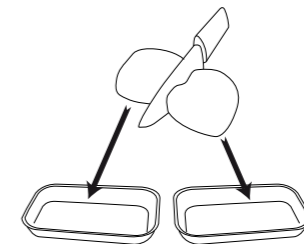
Avvio e controllo fase in corso **Prog. 2**

[H]



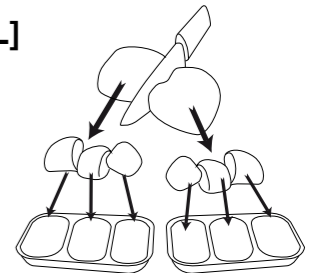
Avvio ritardato

[I]



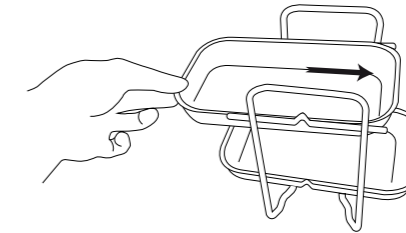
Trasferimento stampi ciabatta

[L]



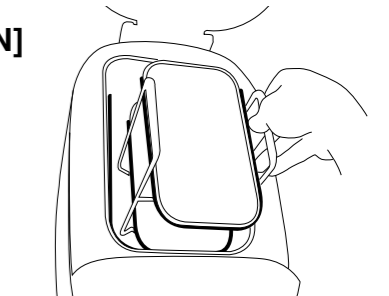
trasferimento stampi panini

[M]



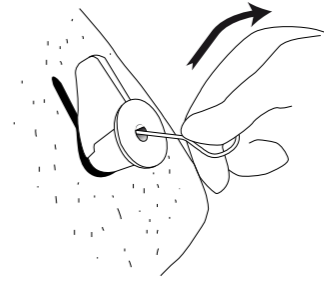
Inserimento stampi nel supporto

[N]



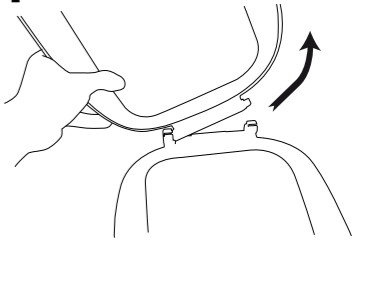
Inserimento supporto nella cella di cottura

[O]



Estrazione pale dal pane

[P]



Estrazione coperchio

DATI TECNICI

IMETEC

Breadmaker
Macchina per il pane
TYPE F7901
230 V 50 Hz 920 W



AT75



TENACTA GROUP S.p.A.
VIA PIEMONTE 5 IT - 24052 AZZANO S. P.
www.imetec.com



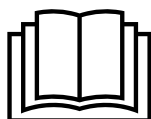
MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO DELLA MACCHINA DEL PANE

Gentile cliente, IMETEC La ringrazia per l'acquisto del presente prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la qualità e l'affidabilità di questo apparecchio, progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Il presente manuale d'istruzioni è stato redatto in conformità alla norma europea EN 62079.



ATTENZIONE!

Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro.



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi ad esse. Conservare il presente manuale, insieme alla relativa guida illustrativa, per l'intera durata di vita del prodotto, a scopo di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

INDICE

Avvertenze sulla sicurezza	pag. 2
Legenda simboli	pag. 4
Descrizione dell'apparecchio e degli accessori	pag. 4
Descrizione dei programmi	pag. 5
Preparazione	pag. 6
Consigli / primi utilizzi	pag. 6
Utilizzo	pag. 7
Programmi completi di panificazione	pag. 7
Programmi parziali di solo impasto o cottura	pag. 11
Avvio ritardato	pag. 11
Pulizia e manutenzione	pag. 12
Consumo e protezione in caso di black out	pag. 12
Problemi e soluzioni	pag. 13
Smaltimento	pag. 14
Assistenza e garanzia	pag. 14
Guida illustrativa	I-II-III
Dati tecnici	III

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.
- Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati tecnici della tensione di rete riportati sui dati tecnici (10) di identificazione corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile. I dati tecnici (10) di identificazione si trovano sul fondo dell'apparecchio.
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come **MACCHINA DEL PANE** per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da minori di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solo se informati dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non può essere fatta da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di minori di 8 anni quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento.
- ⊗ **NON** utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o piedi umidi e nudi.
- ⊗ **NON** tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa elettrica.
- ⊗ **NON** esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole).

- **⊘ NON immergere mai l'apparecchio in acqua o non metterlo mai sotto un rubinetto di acqua corrente.**
- **L'apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o simili.**
- **Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.**



ATTENZIONE! Superficie calda.



- **⊘ NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.**
- **⊘ NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Prestare attenzione affinché il cavo non venga a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili.**
- **Utilizzare unicamente con gli accessori forniti.**
- **⊘ Non ostruire le prese d'aria e assicurare una ventilazione adeguata attorno all'apparecchio durante il funzionamento.**
- **La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è collegato correttamente ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.**
- **Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o manutenzione e in caso di mancato utilizzo dell'apparecchio.**
- **Il pane potrebbe carbonizzare e produrre fiamme e/o fumo dentro la cella di cottura. Non intervenire con acqua. Scollegare l'apparecchio e utilizzare uno straccio umido per soffocare eventuali fiamme.**
- **In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro**

IT

di assistenza tecnica autorizzato.

- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.**

LEGENDA SIMBOLI

	Avvertenza		Posizione ON
	Divieto	○	Posizione OFF
	Doratura chiara		Forma panini
	Doratura media		Forma ciabatta
	Doratura scura		Forma pagnotta
	Timer		Impasto
	Lievitazione		Cottura
End	End		

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI [Fig. Z]





















1. oblò
 2. coperchio
 3. area comandi
 4. cavo di alimentazione
 5. corpo macchina
 6. interruttore di accensione e spegnimento ○/|
 7. camera di cottura
 8. resistenza
 9. ingranaggi
 10. dati tecnici
 11. display
 12. tasto MENU per selezione programmi e spia di funzionamento
 13. tasto START / STOP, per avviare o fermare la macchina
 14. tasto + per regolazione avvio ritardato o livello di cottura
 15. tasto - per regolazione avvio ritardato o livello di cottura
 16. tasto DORATURA per selezione livello di doratura
 17. tasto FORMA per selezione accessorio
- Accessori:**
18. contenitore pagnotta
 - 18.1. maniglia contenitore
 - 18.2. perni
 - 18.3. pale mescolatrici
 19. stampi per ciabatte
 20. stampi per panini
 21. supporto per stampi ciabatte e panini
 - 21.1. guide del supporto
 22. gancio per estrarre le pale
 23. ricettario

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

La macchina del pane Imetec, ha 20 programmi suddivisi in 3 gruppi:

- programmi senza glutine
- programmi dietetici
- programmi tradizionali

Questi programmi si differenziano per tempi e tipo di impasto, numero di lievitazioni e condizioni di temperatura sia durante la lievitazione che la cottura.

Programma	Durata impasto	Trasferimento accessori ciabatte o panini	Estrazione pale		Fine programma				Cottura modificabile	
			dall'avvio	su display	Pagnotta	Panini	Ciabatte	Avvio ritardato		
1 	Pane bianco 16 m		52 m dall'avvio	1h 17m chiara 1h 24m media 1h 31m scura	2h 09m chiara 2h 16m media 2h 23m scura				Fino a 15 ore	
2 	Pane bianco 16 m	1h e 16m dall'avvio				2h 11m chiara 2h 16m media 2h 21m scura	2h 16m chiara 2h 21m scura 2h 26m scura			-10 +10 minuti
3 	Pane rustico 30 m		1h 23m dall'avvio	1h 25m chiara 1h 32m media 1h 39m scura	2h 48m chiara 2h 55m media 2h 62m scura				Fino a 15 ore	
4 	Pane rustico 20 m	1h 20m dall'avvio				2h 10m chiara 2h 15m media 2h 20m scura	2h 23m chiara 2h 28m media 2h 33m scura			-10 +10 minuti
5 	Pane dolce 18 m	1h 4m dall'avvio				1h 43m chiara 1h 48m media 1h 53m scura	1h 48m chiara 1h 53m media 1h 58m scura			-10 +10 minuti
6 	Torta 12 m		12 m dall'avvio dopo fine impasto		1h 17m chiara 1h 22m media 1h 27m scura					-10 +10 minuti
7 	Plum cake o tortine 10 m	10 m dall'avvio				40m chiara 45m media 50m scura	50m chiara 55m media 60m scura			-10 +10 minuti
8 	Pane integrale 30 m		1h 43m dall'avvio	1h 30m chiara 1h 37m media 1h 44m scura	3h 13m chiara 3h 20m media 3h 27m scura				Fino a 15 ore	
9 	Pane integrale 25 m	1h 25m dall'avvio				2h 25m chiara 2h 30m media 2h 35m scura	2h 30m chiara 2h 35m media 2h 40m scura			-10 +10 minuti
10 	Pane kamut/farro 25 m		1h 8m dall'avvio	1h 40m chiara 1h 47m media 1h 54m scura	2h 48m chiara 2h 55m media 3h 02m scura				Fino a 15 ore	
11 	Pane kamut/farro 26 m	1h 6m dall'avvio				2h 21m chiara 2h 26m media 2h 31m scura	2h 26m chiara 2h 31m media 2h 36m scura			-10 +10 minuti
12 	Pane con pasta madre 18 m		3h 39m dall'avvio	2h 31m chiara 2h 37m media 2h 45m scura	6h 10m chiara 6h 16m media 6h 24m scura					-10 +10 minuti
13 	Pane con poco lievito 8 m (1° impasto) 15 m (2° impasto) 18 m		1h 18m dall'avvio del 2° impasto	1h 42m chiara 1h 49m media 1h 56m scura	3h 06m chiara 3h 13m media 3h 20m scura + tempo maturazione proofsh					-10 +10 minuti
14 	Pane bianco 22 m		1h 35m dall'avvio	1h 30m chiara 1h 37m media 1h 44m scura	3h 05m chiara 3h 12m media 3h 19m scura				Fino a 15 ore	
15 	Pane bianco 24 m	54 m dall'avvio					2h 14m chiara 2h 22m media 2h 28m scura			-10 +10 minuti
16 	Pane bianco 24 m	1h 54m dall'avvio				2h 49m chiara 2h 54m media 2h 59m scura				-10 +10 minuti
17 	Pane rapido 13 m		15 m dall'avvio dopo fine impasto	1h 31m chiara 1h 38m media 1h 45m scura	1h 46m chiara 1h 53m media 2h 00m scura				Fino a 15 ore	
18 	Impasto e lievitazione 27 m				2h 27m					
19 	Cottura				Da 10m a 60m					
20 	Lievitazione e cottura ciabatte o panini					1h 15m chiara 1h 20m media 1h 25m scura	1h 20m chiara 1h 25m media 1h 30m scura			-10 +10 minuti

I tempi indicati possono essere di aiuto per gestire in modo ottimale la ricetta:

- **Durata impasto:** è utile nel caso in cui si desideri aggiungere qualche ingrediente poco prima della fine. Per tutti i programmi è previsto un segnale acustico (4 BIP) 2 minuti prima della fine dell'impasto.
- **Trasferimento accessori ciabatte o panini:** indica esattamente dopo quanto tempo dall'avvio del programma sarà richiesto il trasferimento dell'impasto nei contenitori scelti. E' previsto un segnale acustico (10 BIP).
- **Estrazione pale:** indica il momento esatto in cui è possibile estrarre le pale mescolatrici nei programmi con accessorio "pagnotta" o mettere eventuali semi sulla superficie del pane. L'estrazione delle pale è utile sia per rendere più facile l'estrazione del pane o torta dal contenitore a fine cottura che per ottenere un pane o torta senza i buchi, perfetto da affettare. Nei programmi per pani il tempo indicato corrisponde all'inizio dell'ultima lievitazione, poco dopo il movimento delle pale mescolatrici per serve per sgonfiare l'impasto, mentre per il programma torte corrisponde esattamente alla fine dell'impasto.
- **Fine programma:** indica il tempo di esecuzione della ricetta nei vari livelli di doratura. Per qualche programma è possibile ritardare la fine esecuzione fino a 15 ore.
- **Cottura modificabile:** indica i programmi per i quali è possibile modificare il tempo standard delle ricette, aumentando o diminuendo di 10 minuti la durata della cottura.

PREPARAZIONE

- Disimballare l'apparecchio e togliere tutti gli accessori e i manuali dalla camera di cottura (7).
- Rimuovere le etichette adesive dal fronte del prodotto e dall'oblò.
- Srotolare il cavo di alimentazione (4) e appoggiare la macchina su una superficie piana e regolare.
- Lavare accuratamente gli accessori (18 – 18.3 – 19 – 20 – 21 – 22) e pulire le parti interne ed esterne della macchina come indicato nel capitolo "PULIZIA e MANUTENZIONE".

⊗ **Non posizionare mai la macchina sopra piani in carta/cartone o plastica.**

⊗ **Non mettere mai carta, cartone o plastica dentro la macchina o sopra il coperchio**

CONSIGLI UTILI / PRIMI UTILIZZI

- Al primo utilizzo la macchina potrebbe emettere un po' di fumo e di odore, dovuto ad eventuali residui di produzione. Eseguire un ciclo di cottura, facendo un pane tipo pagnotta da buttare via, seguendo le istruzioni del paragrafo "UTILIZZO".
- Per imparare ad utilizzare la macchina del pane si consiglia di eseguire, inizialmente, le varie ricette così come vengono proposte, utilizzando gli ingredienti indicati e senza variarne le dosi. In questo modo si prende confidenza con i vari programmi ed accessori e sarà poi possibile iniziare a sperimentare delle varianti con ingredienti di proprio gusto o più adatti al tipo di dieta personale che si sta seguendo.
- Nello sperimentare, si consiglia di sostituire un solo ingrediente alla volta (es. farina diversa, olio invece di burro, ecc), per poter poi individuare più facilmente un eventuale difetto o differenza rispetto alla ricetta originale già eseguita.
Quando si introduce una variante più importante (es. un tipo di lievito diverso da quello indicato dalla ricetta) o si vuole realizzare una propria ricetta, molto diversa da quelle

proposte, è importante tenere sotto controllo le fasi di lievitazione e cottura, per evitare che l'impasto fuoriesca dagli appositi contenitori.

- Non superare le quantità indicate dalle ricette del ricettario in funzione dei diversi stampi.
 - Nel realizzare una propria ricetta al di fuori del ricettario, considerare i seguenti limiti:
 - contenitore pagnotta (18): non superare i 500 g di farina totale
 - stampi per ciabatte (19): non superare i 300 g di farina totale
 - stampi per panini (20): non superare i 250 g di farina totale
- Se il pane prevede un ripieno, diminuire ulteriormente le quantità.
- Non superare mai i quantitativi massimi di lievito indicati dalla seguente tabella:

farina	Lievito di birra fresco	Lievito di birra liofilizzato	Lievito chimico per dolci
500 g	25 g	8 g	12 g

- Per realizzare un pane con quantità inferiori rispetto alla ricetta proposta dal ricettario, si consiglia di selezionare la doratura "chiara" per avere una cottura più breve. Non ridurre di oltre il 20% la quantità degli ingredienti per non compromettere la buona riuscita dell'impasto e del risultato finale.
- Far riferimento ai consigli generali del ricettario allegato alla macchina per ulteriori suggerimenti pratici legati alla panificazione.

UTILIZZO

AVVERTENZE PER I SOGGETTI CELIACI

Nell'utilizzo della macchina per il pane, i celiaci devono rispettare le regole igieniche normalmente raccomandate per il trattamento dei cibi senza glutine. Non utilizzare mai la macchina per ricette con glutine poiché la farina, sollevandosi durante l'impasto, può contaminare la camera di cottura ed il coperchio.

⊘ Non avviare mai l'apparecchio a vuoto o solo con acqua nei contenitori per evitare danni irreparabili alla vostra macchina del pane.

PROGRAMMI COMPLETI DI PANIFICAZIONE

I programmi dal n. 1 al n. 17 eseguono in modo autonomo le diverse fasi di impasto, lievitazione e cottura. Per alcuni è necessario un intervento da parte dell'utente.

Questi programmi non sono utilizzabili consecutivamente: è necessaria una pausa (indicativamente di un'ora) per far raffreddare completamente la macchina. Per accelerare questo processo potete portare la macchina in un luogo fresco ed areato.

Preparazione della macchina e degli ingredienti

- Aprire il coperchio (2).
- Estrarre il contenitore pagnotta (18) sollevando la maniglia (18.1) e tirando in avanti e indietro (fig. A). Prestate particolare attenzione al coperchio (2) affinché non si chiuda sulle vostre mani: si consiglia di tenerlo fermo con la mano libera.
- Inserire le 2 pale mescolatrici (18.3) nei rispettivi perni (18.2) spingendo fino in fondo (fig B).
- Inserire gli ingredienti nel contenitore pagnotta (18) seguendo l'ordine indicato dalla ricetta. Pesare con precisione gli ingredienti con una bilancia a divisione 1 grammo.
- Inserire il contenitore pagnotta (18) nella macchina: premere verso il basso muovendo avanti e indietro per fissarlo saldamente. Se questa operazione è difficoltosa, è








IT

probabile che un ingranaggio (9) non riesca ad incastrarsi al fondo del contenitore: in questo caso ruotare leggermente la pala mescolatrice (18.3) e ritentare.

- Inserire la spina del cavo di alimentazione (4) nella presa di corrente.

Nota: Il contenitore pagnotta (18) va sempre utilizzato, nella prima fase di impasto e lievitazione, anche per i programmi per le forme ciabatte o panini.

Impostazione della macchina

- Posizionare l'interruttore  (6) sulla posizione | : dopo un BIP, sul display (11) compare il programma 1.
- Premere consecutivamente il tasto MENU (12) per selezionare il programma desiderato (fig. C). Sul display (11) compare il numero del programma (11.1) e la relativa durata (11.2).
- Premere consecutivamente il tasto    FORMA (17) per selezionare la forma PANINI o CIABATTE (fig. D), fino a quando l'indicatore (11.3) corrisponde alla scritta corretta. La selezione è determinante per il corretto tempo di cottura poiché i panini e ciabatte richiedono tempi di cottura diversi. I programmi che consentono questa selezione sono i n. 2, 4, 5, 7, 9, 11, 20.
Per i programmi con forma PAGNOTTA la selezione è preimpostata correttamente.
- Premere il tasto    DORATURA (16) per selezionare il livello di doratura CHIARA, MEDIA o SCURA (fig. E), fino a quando l'indicatore (11.4) corrisponde alla scelta corretta.
- Con i programmi n. 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 e 20 è possibile correggere la durata di cottura prevista dal programma standard, aggiungendo o togliendo 10 minuti:
 - Cottura più lunga: selezionare una doratura SCURA e successivamente aggiungere 10 minuti, premendo una volta il tasto + (14) (fig. F). Sul display la durata del programma (11.2) verrà incrementata di 10 minuti.
 - Cottura più breve: selezionare una doratura CHIARA e successivamente togliere 10 minuti, premendo una volta il tasto - (15). Sul display la durata del programma (11.2) verrà diminuita di 10 minuti.




Nota: Per fermare qualsiasi programma in corso, premere per qualche secondo il tasto START/STOP (12): la spia sul tasto MENU (11) si spegnerà.

Esecuzione della ricetta

- Premere il tasto START/STOP (13) per avviare la macchina: la spia sul tasto MENU (12) si accende (fissa) ed inizia la panificazione (fig. G): sul display (11.2) viene aggiornato il tempo restante a fine esecuzione.

La macchina procede in modo automatico nelle varie fasi di panificazione. Per alcuni programmi (programmi per ciabatte e panini e programma n. 13 poolish) è necessario l'intervento dell'utente per far proseguire la lavorazione: in questo caso la spia sul tasto MENU (12) lampeggia.

Durante l'esecuzione, sul display compare una freccia (11.5) che indica la fase in corso:

-  impasto
-  lievitazione
-  cottura
- End fine

E' importante non aprire il coperchio durante la fase di cottura per non compromettere il risultato. Per alcuni programmi di panini o ciabatte la fase di lievitazione avviene a temperatura più alta e viene indicata dalla freccia come cottura per impedire l'apertura del coperchio.

- **1° fase: IMPASTO**

Durante questa fase tutti i programmi emettono 4 BIP 2 minuti prima della fine dell'impasto, per poter inserire eventuali ingredienti aggiuntivi. Non è necessario premere alcun tasto: è sufficiente aprire il coperchio ed inserire gli ingredienti.

Durante questa fase è possibile tenere aperto il coperchio per controllare la lavorazione.

Solo per programma poolish (n. 13): preimpasto

Finita una prima fase di impasto con una parte degli ingredienti, la macchina resta in attesa del comando successivo da parte dell'utente: la spia del tasto MENU (12) lampeggia.

- Aprire il coperchio (2) ed inserire i restanti ingredienti previsti dalla ricetta.
- Chiudere il coperchio (2).
- Premere il tasto MENU (12) per riavviare la macchina: la spia diventerà fissa. Il programma inizia un secondo impasto e prosegue in modo autonomo.

Nota: dopo massimo 12 ore di attesa, se il tasto MENU (12) non viene premuto, la macchina si arresta e sul display torna la videata iniziale. Per proseguire potete utilizzare un nuovo programma.

⊘ **Non toccare mai con le mani o con utensili le pale mescolatrici durante il loro funzionamento**

- **2° fase: LIEVITAZIONE**

A seconda dei diversi programmi, sono previste una, due o tre lievitazioni.

Tenere chiuso il coperchio durante la lievitazione, per permettere alla macchina di garantire la temperatura ottimale.

Solo per i pani a forma di pagnotta (1, 3, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 17): estrazione pale mescolatrici (11.3).

Per i pani con forma a pagnotta è possibile estrarre le pale mescolatrici (11.3) all'inizio dell'ultima lievitazione: il momento esatto è indicato nel capitolo TABELLA TEMPI sotto la voce "estrazione pale" ed è da calcolare dal momento in cui si avvia il programma con il tasto START: es. per il programma 1, dopo 52 minuti dall'avvio.

- Aprire il coperchio (2) e tenerlo fermo per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Estrarre il contenitore pagnotta (18) tirando con forza la maniglia (18.1) verso l'alto.
- Inclinare il contenitore pagnotta (18) da un lato e, con la mano infarinata, spostare l'impasto oltre la prima pala mescolatrice (11.3).
- Estrarre la pala mescolatrice.
- Ripetere l'operazione dal lato opposto per l'altra pala.
- Pareggiare l'impasto in modo regolare.
- Reinserire il contenitore pagnotta (18) nella camera di cottura (7) e chiudere il coperchio (2)

Attenzione: le pale mescolatrici vanno assolutamente estratte nel momento indicato dalla tabella che corrisponde all'inizio dell'ultima lievitazione, poco dopo l'ultimo movimento delle pale che serve per sgonfiare l'impasto. Se estratte prima si rischia una lievitazione eccessiva e la fuoriuscita dell'impasto dal contenitore durante la cottura.

Solo per i pani a forma di panino o ciabatta (n. 2,4,5,7,9,11,15,16): trasferimento impasto negli stampi ciabatte (19) o panini (20)

Finita la prima parte di lievitazione, la macchina emette 10 BIP e resta in attesa del comando successivo: la spia sul tasto MENU (12) inizia a lampeggiare. Dopo 5 minuti la macchina emetterà un nuovo BIP.

IT



- Aprire il coperchio (2) e tenerlo fermo per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Estrarre il contenitore pagnotta (18) tirando con forza la maniglia (18.1) verso l'alto.
- Estrarre l'impasto e procedere al trasferimento negli appositi stampi:
 - ciabatte: dividere l'impasto in due parti uguali (fig. I) e trasferirlo negli stampi per ciabatte (19), precedentemente unti con olio di oliva o burro e farina (torte).
 - panini: dividere l'impasto in due parti uguali e poi ulteriormente in altre tre parti uguali (fig. L). Trasferirli negli stampi panini (20), precedentemente unti con olio di oliva o burro e farina (torte).
- Infilare gli stampi nelle due guide del supporto (21.1), fino a quando le sedi presenti sugli stampi non coincidono con i rilievi delle guide (fig. M). Inserire il supporto nella camera di cottura (7), in modo che il supporto ad U (21.1) abbia il lato aperto dalla parte dove non c'è la resistenza (fig. N).
- Chiudere il coperchio (2).
- Premere il tasto MENU (12) per riavviare la macchina: la spia diventerà fissa. Il programma inizia una ulteriore lievitazione e prosegue in modo autonomo.

Nota: Se entro un'ora dai 10 BIP la macchina non viene fatta ripartire, l'esecuzione del programma si ferma e sul display (11) torna la videata iniziale del programma. Per proseguire potete utilizzare il programma 20.

• 3° fase: COTTURA

La fase ha una durata variabile a seconda del programma scelto. Se necessario, è possibile prolungarla utilizzando il programma specifico di cottura (n. 19).

Fine panificazione

- A fine panificazione, la macchina emette 4 BIP: la spia si spegne e sul display torna la videata iniziale. Sul display l'indicatore (11.5) segnala la fase FINE.
- Spegnerla la macchina posizionando l'interruttore  (6) su  e disinserendo la spina del cavo di alimentazione (4) dalla presa di corrente.
- Aprire con cautela il coperchio (2), per evitare di essere investiti dall'aria calda della cottura.

Pagnotta:

- Tenere fermo il coperchio (2) con una mano per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Impugnare con dei guanti la maniglia (18.1) e tirando in avanti e indietro per estrarre il contenitore pagnotta (18).
- Rovesciare e sbattere verso il basso il contenitore pagnotta (18) per estrarre il pane.
- Estrarre le pale mescolatrici (18.3) eventualmente rimaste nel pane con l'apposito gancio (22), inserendolo nel foro all'interno della pala mescolatrice (18.3) e facendo leva delicatamente sulla parete presente all'interno del foro (fig. O)

Ciabatte o panini:

- Estrarre il supporto (21) impugnando le apposite maniglie ed utilizzando dei guanti.
- Sfilare gli stampi ciabatte (19) o panini (20) dal supporto (21).
- Rovesciare lo stampo per estrarre le ciabatte o i panini.

ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOTTATURE



- Durante l'apertura del coperchio fare attenzione al calore e al vapore che potrebbe investire il vostro viso
- A fine cottura utilizzare sempre guanti protettivi per l'apertura del coperchio e l'estrazione dei contenitori.

ATTENZIONE! PERICOLO DI CHIUSURA ACCIDENTALE

Fare attenzione al coperchio durante l'estrazione del contenitore perché potrebbe chiudersi accidentalmente

PROGRAMMI PARZIALI DI SOLO IMPASTO O COTTURA

Esiste un programma dedicato alla sola fase di impasto e lievitazione e due programmi dedicati alla fase di cottura.

I due programmi di cottura possono essere utilizzati immediatamente dopo aver eseguito una panificazione.

Programma impasto (n. 18)

Il programma esegue solo la fase di impasto, seguita da tre lievitazioni.

- Selezionare il programma 18 attraverso il tasto MENU (12).
- Premere il tasto START/STOP (13): inizia l'impasto, seguito dalla prima lievitazione. Alla fine di ogni lievitazione la macchina emette 4 BIP.

Programma cottura (n. 19)

Il programma esegue solo la fase di cottura. Può essere utilizzato per prolungare la cottura di una panificazione appena terminata.

- Selezionare il programma 19 attraverso il tasto MENU (12).
- Impostare il tempo di cottura desiderato, da un minimo di 10 ad un massimo di 60 minuti, agendo sui tasti + (14) e - (15).
- Premere il tasto START/STOP (13): la cottura parte immediatamente.

Programma cottura ciabatte o panini (n. 20)

Il programma esegue una fase di lievitazione, seguita dalla fase di cottura. Questo programma è adatto alla cottura delle forme ciabatte o panini.

- Premere il tasto MENU (12) per selezionare il programma 20.
- Premere il tasto FORMA (17) per selezionare il tipo di forma desiderata PANINI o CIABATTE (vedi paragrafo IMPOSTAZIONE DELLA MACCHINA).
- Premere il tasto DORATURA (16) per selezionare il livello di doratura CHIARA, MEDIA o SCURA (vedi paragrafo IMPOSTAZIONE DELLA MACCHINA).
- Premere il tasto START/STOP (13): dopo una prima fase di lievitazione, parte la cottura.

AVVIO RITARDATO

Per alcuni programmi è possibile utilizzare l'avvio ritardato in modo da avere il pane pronto fino a 15 ore successive. Si sconsiglia l'uso di questa funzione con ingredienti deperibili o a base di farine senza glutine.

La funzione avvio ritardato è attiva solo con i programmi n. 1, 3, 8, 10, 14, 17.

- Inserire gli ingredienti nel contenitore pagnotta (18) in quest'ordine: ingredienti liquidi, farina, lievito, sale e zucchero. Questi ultimi tre non devono entrare né in contatto fra di loro né con l'acqua.
- Selezionare il programma, la forma ed il livello di cottura desiderato come specificato nel paragrafo precedente.
- Premere consecutivamente i tasti + (14) e - (15) per selezionare dopo quante ore / minuti desiderate che il pane sia pronto. Esempio: se sono le ore 12:30 e desiderate

IT

il pane pronto per le ore 18, selezionate 5:30. Una pressione prolungata dei tasti consente uno scorrimento più veloce.

- Premere il tasto START (13) (fig H): si accenderà la spia del tasto MENU (12) e sul display comparirà una freccia (11.6) in corrispondenza della scritta TIMER ⌚.
- La macchina resterà in attesa per il tempo programmato.



L'avvio ritardato è da utilizzare solo per ricette già sperimentate in precedenza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegner la macchina, posizionando l'interruttore ○/| (6) su ○.
Disinserire la spina del cavo di alimentazione (4) dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.
- Inclinare leggermente il coperchio (2) ed estrarlo dalle feritoie (fig P).
- Pulire il coperchio (2), la camera di cottura (7) e la resistenza (8), con un panno morbido, umido e molto ben strizzato. Evitate detersivi, abrasivi o il versamento di liquidi.
- Lavare a mano il contenitore pagnotta (18), le pale mescolatrici (18.3), gli stampi ciabatte (19) e panini (20), il supporto (21) ed il gancio (22) con una spugnetta morbida, acqua calda e detersivo. Se le pale mescolatrici (18.3) fanno fatica ad essere estratte, lasciarle immerse nell'acqua calda per qualche minuto.
- Pulire il corpo della macchina (5) con un panno umido molto ben strizzato.
- Asciugare accuratamente.
- Riporre i contenitori avendo cura di non rigarli.



ATTENZIONE! PERICOLO DI CHIUSURA ACCIDENTALE
Smontare il coperchio prima di ogni pulizia.

- ⊘ **Non lavare mai i contenitori del pane in lavastoviglie.**
- ⊘ **Non utilizzare spugnette abrasive per non rovinare il rivestimento antiaderente.**

CONSUMI E PROTEZIONE IN CASO DI BLACK OUT

La macchina consuma il massimo della potenza durante la fase finale della cottura. Nelle fasi di impasto, lievitazione e attesa il consumo è limitato a pochi watt.

Quando la macchina non è in uso si consiglia di tenere l'interruttore su ○, per evitare di avviare inavvertitamente la macchina.

La macchina è dotata di una protezione che, in caso di mancanza dell'energia elettrica (max 15 minuti), mantiene attiva la memoria e garantisce il proseguimento della ricetta.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Soluzione
Mancanza di energia elettrica	La macchina mantiene la programmazione memorizzata per 15 minuti. Se l'energia elettrica riprende entro questo tempo, l'esecuzione della ricetta procede. Oltre questo tempo, la programmazione viene cancellata.
Un programma selezionato non parte	E' stato impostato un avvio ritardato.
Un programma selezionato non parte e sul display compare l'errore E01.	La macchina è ancora calda perché è da poco terminata una panificazione. Attendere il completo raffreddamento della macchina (circa 1 ora), eventualmente portandola in un luogo fresco per ridurne i tempi.
Un programma selezionato non parte e sul display compare l'errore E00.	La macchina è troppo fredda. Portarla in un luogo più caldo.
Un programma per panini o ciabatte, dopo il trasferimento dell'impasto non riparte	E' trascorsa più di un'ora dai 10 BIP di segnalazione per il trasferimento.
Il programma per poolish (13), dopo l'aggiunta degli ingredienti non riparte	Sono trascorse più di 12 ore dai 10 BIP di segnalazione previsti dal programma.
Esce fumo dalla camera di cottura	L'impasto è fuoriuscito dai contenitori e ha toccato la resistenza. Spegnere la macchina, staccare la presa dalla spina di corrente e pulire la camera di cottura, dopo aver lasciato raffreddare completamente la macchina. ⊘ NON intervenire mai con acqua
Il motore gira ma l'impasto non inizia Rumore durante la rotazione	Le pale mescolatrici (18.3) non sono inserite. Il contenitore pagnotta (18) non è bene inserito Fermare la macchina e premere verso il basso il contenitore con decisione, fissandolo saldamente o inserire le pale mescolatrici.
Il contenitore Pagnotta (18) fuoriesce dalla sede durante l'impasto	Il contenitore pagnotta (18) non è bene inserito Fermare la macchina e premere verso il basso il contenitore con decisione , fissandolo saldamente.
Sul display compare un codice di errore: EEE o HHH	Portare la macchina ad un centro di assistenza autorizzato Imetec.

SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alle norme di tutela ambientale.



Ai sensi della norma europea 2002/96/CE, l'apparecchio in disuso deve essere smaltito in modo conforme. I materiali riciclabili contenuti nell'apparecchio vengono recuperati, al fine di evitare il degrado ambientale. Per maggiori informazioni, rivolgersi all'ente di smaltimento locale o al rivenditore dell'apparecchio.

ASSISTENZA E GARANZIA

Per le riparazioni o l'acquisto dei ricambi rivolgersi al servizio autorizzato di assistenza ai clienti IMETEC contattando il Numero Verde sotto riportato o consultando il sito internet. L'apparecchio è coperto da garanzia del produttore.

Per i dettagli, consultare il foglio garanzia allegato. L'inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale per l'utilizzo, la cura e la manutenzione del prodotto fanno decadere il diritto alla garanzia del produttore.

IMETEC
www.imetec.com

Numero Verde
800-234677

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

M1001042
1113 (MMYY)