Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Instructions d'utilisation
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso

MACCHINA DEL PANE

IT	**MACCHINA DEL PANE**	pagina	1
EN	**BREAD MAKER**	page	14
FR	**MACHINE À PAIN**	page	27
DE	**BROTBACKAUTOMAT**	Seite	40
ES	**PANIFICADORA**	página	53

IMETEC

www.imetec.com

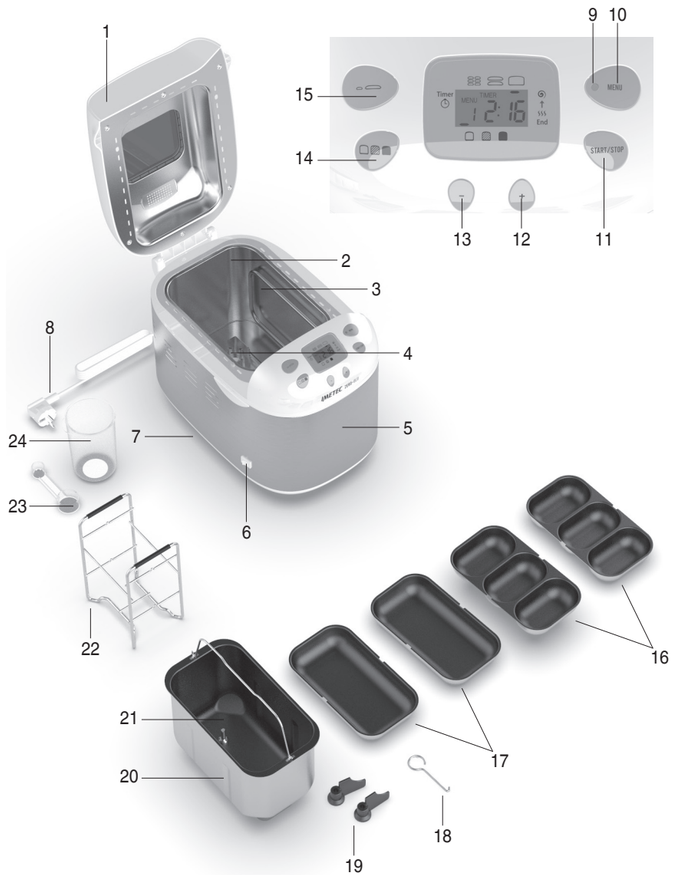
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY

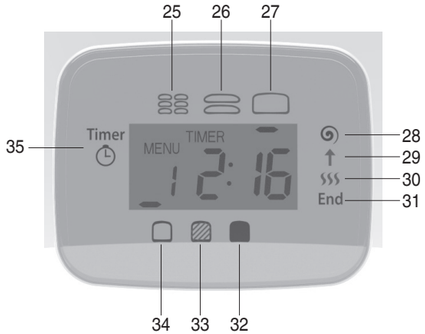
MI003676
290420

TYPE F7901

IMETEC

[A]





ELIMINACIÓN AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

El embalaje del aparato está hecho de materiales reciclables. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de protección del medio ambiente.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), el símbolo del recipiente tachado presente en el aparato o en su embalaje indica que el aparato debe eliminarse por separado del resto de residuos al final de su vida útil.

El usuario, por tanto, deberá entregar el aparato en un centro autorizado de recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil. Como alternativa a la gestión autónoma, se le puede entregar al vendedor el aparato que se desea eliminar, al comprar un aparato de tipo equivalente. El usuario puede entregar productos electrónicos de menos de 25 cm a minoristas de productos electrónicos con un área de venta de al menos 400 m2 de forma gratuita y sin obligación de compra. Una vez obsoleto, una recogida selectiva adecuada del aparato para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con la protección del medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud humana y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

ASISTENCIA Y GARANTÍA

El aparato está garantizado por un período de dos años a partir de la fecha de entrega. Esta fecha se toma como la fecha de recepción/factura (siempre que sea claramente legible), a menos que el comprador pueda probar que la entrega se realizó en una fecha posterior.
En caso de defecto del producto anterior a la fecha de entrega, se garantiza la reparación o la sustitución del aparato sin gastos, a no ser que una de las dos soluciones resulte desproporcionada con respecto de la otra. El comprador tiene la obligación de notificar la no conformidad a un centro de servicio autorizado en un plazo de dos meses a partir del momento en que descubra el defecto.
La garantía no cubre las piezas que puedan estar defectuosas debido a:

- **a.** daños de transporte o caídas accidentales,
- **b.** instalación errónea o instalación eléctrica inadecuada,
- **c.** reparaciones o modificaciones realizadas por personal no autorizado,
- **d.** mantenimiento y limpieza incorrectos o no realizados,
- **e.** producto y/o piezas del producto sujetas a desgaste y/o consumibles, incluida la disminución del tiempo de uso de la batería debida al uso o al tiempo, en su caso.
- **f.** incumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia o descuido en el uso.

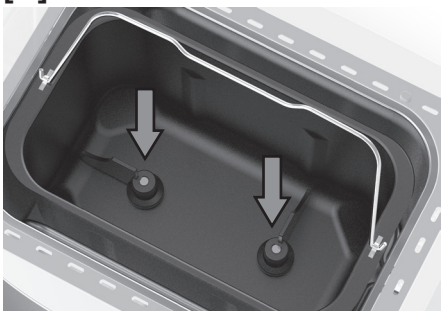
La lista anterior es sólo un ejemplo; no es completa, ya que esta garantía no cubre en ningún caso las circunstancias que no se pueden asociar a defectos de fabricación.
Además, la garantía queda excluida en caso de uso inadecuado del aparato y en caso de uso profesional.
El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados directa o indirectamente a personas, cosas y animales domésticos como consecuencia del incumplimiento de todas las prescripciones indicadas en el apartado «Manual de Instrucciones y advertencias» relativo a la instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Se excluyen las acciones contractuales de garantía en relación con el vendedor.

Asistencia

La reparación del aparato debe realizarse en un centro de asistencia técnica autorizado. Si el aparato defectuoso está en garantía, deberá enviarse al Centro de Asistencia junto con un documento fiscal que acredite la fecha de compra o entrega.

[B]

[C]



[D]

[E]

MENU
START/STOP
IMETEC ZERO-GLU

[F]

MENU
START/STOP
IMETEC ZERO-GLU

[G]

MENU
START/STOP
IMETEC ZERO-GLU

[H]

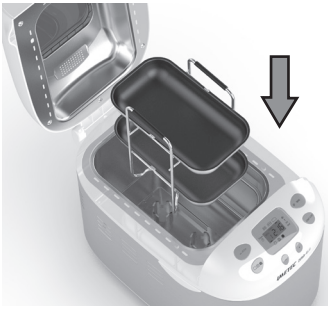
MENU
START/STOP

[I]

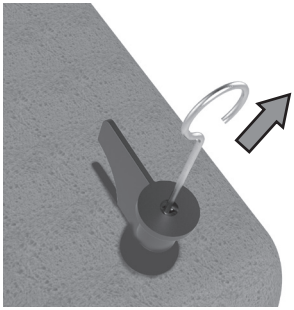
MENU
START/STOP
IMETEC ZERO-GLU

[L]

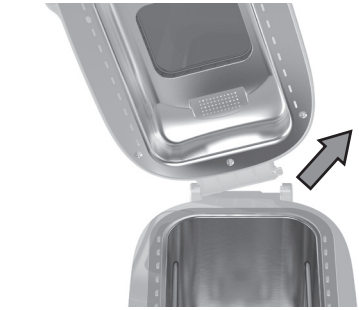
[M]



[N]



[O]



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS

IMETEC

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

АГ75

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com ID 1000000000

GS geprüfte Sicherheit

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

INTRODUZIONE

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la sua qualità e affidabilità in quanto progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Le presenti istruzioni per l'uso sono conformi alla norma europea EN 82079.

ATTENZIONE! Istruzioni e avvertenze per un uso sicuro dell'apparecchio.

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

ⓘ NOTA: se nella lettura di questo manuale alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina prima di utilizzare l'apparecchio.

ⓘ NOTA: gli ipovedenti possono consultare la versione digitale di queste istruzioni per l'uso sul sito www.tenactagroup.com

INDICE

Introduzione	pag. 1	Utilizzo	pag. 8
Avvertenze sulla sicurezza	pag. 1	Pulizia e manutenzione	pag. 11
Legenda simboli	pag. 4	Protezione in caso di interruzione di corrente	pag. 11
Descrizione dell'apparecchio e degli accessori	pag. 4	Consigli utili	pag. 11
Contatto con gli alimenti	pag. 5	Problemi e soluzioni	pag. 12
Pulizia al primo utilizzo	pag. 5	Smaltimento	pag. 12
Funzionamento	pag. 5	Assistenza e garanzia	pag. 13
Quantità	pag. 6	Guida illustrativa	pag. I-IV
Programmi	pag. 6	Dati tecnici	pag. IV

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- **Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, assicurarsi che sia integro e completo come mostrato nella guida illustrativa e privo di danni visibili. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.**

ATTENZIONE! Rimuovere dall'apparecchio eventuali materiali di comunicazione quali etichette, cartellini ecc. prima dell'utilizzo.

ATTENZIONE! Rischio di soffocamento. I bambini non devono giocare con la confezione. Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini.

- **Questo 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 all'uso previsto e pertanto pericoloso.**

ATTENZIONE! L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.

- **Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare che la tensione e la frequenza riportati sui dati tecnici dell'apparecchio corrispondano a quelli della rete di alimentazione disponibile. I dati tecnici si trovano sull'apparecchio e sull'alimentatore se presente (vedi guida illustrativa).**
- **L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.**

ATTENZIONE! Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- ⃠ **NON utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o piedi umidi o nudi.**
- ⃠ **NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.**
- ⃠ **NON tirare o sollevare l'apparecchio per il cavo di alimentazione.**
- ⃠ **NON lasciar ricadere il cavo di alimentazione dalla superficie di appoggio. Se tirato per il cavo l'apparecchio potrebbe cadere e causare lesioni o scottature.**
- ⃠ **NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti**

atmosferici (pioggia, sole, ecc.) o temperature estreme.

- **L'apparecchio non è destinato all'utilizzo all'esterno.**
- **Sorvegliare l'apparecchio durante il funzionamento.**
- **⃠ NON lasciare l'apparecchio incustodito quando è connesso alla rete elettrica.**
- **Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o manutenzione e in caso di non utilizzo dell'apparecchio.**
- **In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro 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.**
- **La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.**
- **Questo apparecchio non deve venire a contatto con acqua, altri liquidi, spray o vapori. Per le attività di pulizia e manutenzione fare riferimento esclusivamente all'apposito paragrafo di questo manuale.**
- **⃠ NON usare l'apparecchio vicino al lavandino o al lavello pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.**
- **⃠ NON lasciare questo apparecchio a contatto con materiali e superfici facilmente infiammabili o che si potrebbero danneggiare col calore.**
- **Questo apparecchio deve essere collocato su una superficie piana e stabile.**
- **Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.**
- **Utilizzare unicamente con gli accessori forniti che costituiscono parte integrante dell'apparecchio.**
- **Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o sistemi simili.**
- **⃠ NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Il cavo non deve venire a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole ed altri utensili.**

- **⃠ NON toccare, ostruire o coprire le griglie di uscita dell'aria.**
- **⃠ NON lasciare i cibi a contatto con l'apparecchio per un periodo superiore al tempo di preparazione necessario.**
- **⃠ NON utilizzare prolunghe o adattatori.**

LEGENDA SIMBOLI

	Attenzione/Pericolo		*Posizione ON/Acceso*
	Divieto		*Posizione Off/Spento*
	Doratura chiara		*Forma panini*
	Doratura media		*Forma ciabatta*
	Doratura scura		*Forma pane*
	Timer		*Impasto*
	Lievitazione		*Cottura*
	Fine		

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

Consultare la guida illustrativa a pagina I e II per verificare la dotazione del vostro apparecchio.

1. Coperchio
2. Camera di cottura
3. Resistenza
4. Ingranaggi
5. Corpo macchina
6. Interruttore di accensione e spegnimento
7. Dati tecnici
8. Cavo di alimentazione
9. Spia di funzionamento
10. Tasto MENU
11. Tasto START/STOP
12. Tasto +
13. Tasto -
14. Tasto DORATURA
15. Tasto FORMA

Accessori

16. Contenitori per panini
17. Contenitori per ciabatte
18. Gancio per estrarre le pale
19. Pale mescolatrici
20. Contenitore pane
21. Perni
22. Cestello per contenitori ciabatte e panini
23. Misurino per lievito (se presente)
24. Bicchiere graduato (se presente)

Durante il funzionamento sul display vengono indicate le fasi

25. Cottura con contenitori panini
26. Cottura con contenitori ciabatte
27. Cottura con contenitore pane
28. Impasto
29. Lievitazione
30. Cottura
31. Fine programma
32. Cottura scura
33. Cottura media
34. Cottura chiara
35. Timer

CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio è necessario attenersi alle indicazioni di questa tabella che riporta:

- le parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti; le parti dell'apparecchio non indicate nella tabella non sono adatte al contatto con gli alimenti.
- gli alimenti che possono essere utilizzati con questo apparecchio.
- il tempo massimo per il quale gli alimenti possono rimanere in contatto con le parti dell'apparecchio destinate a tale scopo.
- la temperatura massima consentita degli alimenti utilizzati.

Elenco delle parti	Alimenti	Tempo massimo	Temperatura massima
Contenitore pane, perni, pale mescolatrici	Tutti	210 minuti	170 °C
Contenitori per ciabatte			
Contenitori per panini			
Gancio per estrarre le pale			
Bicchiere graduato (se presente)	Tutti	5 minuti	40 °C
Misurino per lievito (se presente)			

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO

ATTENZIONE! Lavare le parti destinate al contatto con gli alimenti prima dell'utilizzo.

- Aprire il coperchio.
- Estrarre il contenitore pane sollevando la maniglia muovendolo per liberarlo dagli ingranaggi [Fig. B].

Pulire gli accessori secondo la seguente tabella:

Accessorio	In acqua corrente fino a 60 °C	In lavastoviglie	Lavare con una spugna umida e ben strizzata
Contenitore pane, perni, pale mescolatrici	✓	NO	✓
Contenitori per ciabatte	✓	NO	
Contenitori per panini	✓	NO	
Gancio per estrarre le pale	✓	NO	
Bicchiere graduato (se presente)	✓	✓	
Misurino per lievito (se presente)	✓	✓	

- Asciugare con un panno asciutto.

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 pane da buttare.

FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è dotato delle seguenti funzioni:

Comando	Funzione
Spia di funzionamento	Segnala l'accensione dell'apparecchio.

Tasto MENU	Seleziona i programmi da 1 a 20. Sul display compare il numero del programma e la relativa durata.
Tasto START/STOP	Per avviare o fermare l'apparecchio.
Tasto +	Per prolungare la cottura di 10 minuti nei programmi che lo consentono e regolare l'avvio ritardato.
Tasto -	Per diminuire la cottura di 10 minuti nei programmi che lo consentono e regolare l'avvio ritardato.
Tasto DORATURA	Per selezionare il livello di doratura desiderata tra chiara, media o scura.
Tasto FORMA	Per variare quei programmi che prevedono la possibilità di cottura tra contenitori per ciabatte o per panini. I programmi che prevedono il contenitore pane sono fissi.
Interruttore di accensione e spegnimento	Per accendere e spegnere l'apparecchio.

QUANTITÀ

- Non superare le quantità indicate dalle ricette del ricettario in funzione dei diversi accessori.
- 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.

Accessorio	Ingredienti e quantità massime
Contenitore pane	500 g di farina/25 g lievito di birra fresco o 8 g lievito di birra liofilizzato o 12 g lievito chimico per dolci
Contenitori per ciabatte	non superare i 350 g di farina totale
Contenitori per panini	non superare i 250 g di farina totale

PROGRAMMI

La macchina del pane ha 20 programmi differenti per tempo di impasto, numero di lievitazioni e condizioni di temperatura sia durante la lievitazione che la cottura. Per il dettaglio dei programmi consultare il ricettario allegato alla confezione.

IMPASTO

Durante questa fase tutti i programmi emettono 4 BIP due minuti prima della fine dell'impasto, per poter inserire eventuali ingredienti aggiuntivi.
Durante questa fase è possibile tenere aperto il coperchio per controllare la lavorazione.

LIEVITAZIONE

A seconda dei diversi programmi, sono previste diverse lievitazioni.
Tenere chiuso il coperchio durante la lievitazione.

TRASFERIMENTO DELL'IMPASTO NEI CONTENITORI CIABATTA E PANINI

Trasferire l'impasto dal contenitore pane ai contenitori ciabatta e panini solo nei programmi che lo prevedono N° 2, 4, 5, 7, 9, 11, 15, 16.
La macchina avvisa del momento in cui effettuare l'operazione emettendo 10 BIP e rimanendo in attesa del comando successivo: la spia di funzionamento inizia a lampeggiare. Dopo 5 minuti l'apparecchio emetterà un nuovo BIP.

- Estrarre il contenitore Pane.
- Estrarre l'impasto e versarlo nei contenitori ciabatta o panini.
- Infilare i contenitori nelle due guide del cestello, fino a quando le sedi presenti sui contenitori non coincidono con i rilievi delle guide [Fig L].
- Inserire il cestello nella camera di cottura [Fig. M].

• Premere il tasto MENU per riavviare la macchina: la spia di funzionamento diventerà fissa. Il programma inizia un'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 torna la videata iniziale del programma. Per recuperare la cottura impostare il programma N° 20.**

ESTRAZIONE DELLE PALE

Quando si realizza il pane estrarre le pale mescolatrici all'inizio dell'ultima lievitazione: il momento esatto è indicato nella tabella Programmi del ricettario alla colonna "estrazione pale".

• Spostare con la spatola l'impasto ed estrarre le due pale.

FINE PROGRAMMA

Indica il tempo totale di esecuzione della ricetta nei vari livelli di doratura.

AVVIO RITARDATO

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

Per alcuni programmi è possibile utilizzare l'avvio ritardato in modo da avere il pane pronto fino a 15 ore successive.

NON utilizzare questa funzione con ingredienti deperibili.

La funzione avvio ritardato è attiva con i programmi N° 1, 3, 8, 10, 14.

• Inserire gli ingredienti nel contenitore Pane 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 e il livello di cottura desiderato.
• Premere consecutivamente i tasti + e - per selezionare dopo quante ore /minuti desiderate che il pane sia pronto. Esempio: se sono le ore 12:30 e desiderate il pane pronto per le ore 18, selezionate 5:30. Una pressione prolungata dei tasti consente uno scorrimento più veloce.
• Premere il tasto START, si accenderà la spia del tasto MENU e sul display comparirà una freccia in corrispondenza della scritta TIMER; la macchina resterà in attesa per il tempo programmato.

MODIFICA DELLA COTTURA

Per alcuni programmi è possibile modificare il tempo standard delle ricette, aumentando o diminuendo di 10 minuti la durata della cottura.

PROGRAMMA LUNGA LIEVITAZIONE (BIGA O POOLISH) N°13

• Inserire gli ingredienti del primo impasto (detto biga o poolish) nel contenitore Pane, dopo aver sciolto molto bene il lievito nell'acqua a temperatura ambiente.
• Selezionare il programma N° 13, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START.
• La macchina inizia a impastare per 8 minuti: si otterrà una biga piuttosto liquida che va lasciata maturare per il tempo necessario, indicativamente 8 ore.
• Quando la biga è matura, aggiungere i restanti ingredienti e procedere con il secondo impasto, premendo il tasto MENU.

PROGRAMMA IMPASTO PIZZA N°18

Il programma esegue la fase di impasto seguita da tre lievitazioni con brevi reimpasti. Non è prevista nessuna fase di cottura.

Per la cottura di piccole pizze passare al programma N°19.

Per la cottura di una pizza intera, raccogliere l'impasto dal contenitore e versarlo su una teglia da forno,

condire e piacere e infornare in forno caldo.

PROGRAMMA PIZZETTE N°19

Il programma esegue solo la fase di cottura.
Trasferire l'impasto precedentemente eseguito con il programma 18 dal contenitore Pane ai contenitori ciabatta e condire a piacere.

- Selezionare il programma N° 19.
- Impostare il tempo di cottura desiderato, da un minimo di 10 ad un massimo di 60 minuti, agendo sui tasti + e -.
- Premere il tasto START/STOP: la cottura parte immediatamente.

DOPPIA QUANTITA' IMPASTO PANINI E CIABATTE

Se si desidera realizzare doppia quantità di panini o ciabatte, raddoppiare le quantità degli ingredienti, ma senza superare il quantitativo massimo di farina di 500 g.
NON eseguire doppia quantità di torte e dolci, il lievito chimico inizia ad agire a contatto con i liquidi e va quindi cotto immediatamente.

- Inserire nel contenitore Pane gli ingredienti e far partire la prima fase del programma.
- Al momento del trasferimento dell'impasto metterne metà nei contenitori ciabatta o panini e l'altra metà in un contenitore coperto con panno umido in un luogo fresco.
- Far proseguire il programma impostato fino alla cottura.
- Quando il programma ha finito, riutilizzare i contenitori ciabatta o panini per l'impasto residuo e selezionare il programma N° 19, impostare i minuti di cottura indicati sulla ricetta e avviare la cottura.

DOPPIA QUANTITA' IMPASTO PANINI E CIABATTE DA REALIZZARE SUCCESSIVAMENTE

Se si desidera cuocere l'impasto residuo successivamente, conservarlo in frigorifero per fermarne la lievitazione.

- Utilizzare il programma N° 20, questo programma prevede una fase di lievitazione che riattiva l'impasto, seguito dalla cottura.
- Selezionare con il tasto FORMA il tipo di contenitore ciabatta o panini e modificare eventualmente il tempo di cottura, in funzione della ricetta e del risultato desiderato.

ⓘ **NOTA: questo programma funziona solo a macchina completamente fredda.**

UTILIZZO

ATTENZIONE! Questo apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili.

ATTENZIONE! Rischio di ustione. NON toccare le superfici esterne durante il funzionamento e fino al completo raffreddamento dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Il pane può bruciare e produrre fiamme e/o fumo. NON spegnere con acqua. Scollegare l'apparecchio e utilizzare uno straccio umido per soffocare eventuali fiamme.

ATTENZIONE! NON toccare le pale impastatrici con le mani o con utensili mentre sono in funzione.

ATTENZIONE! Le pale impastatrici devono essere rimosse esattamente quando indicato nella tabella dei programmi. Se vengono rimosse prima, l'impasto può lievitare troppo e fuoriuscire dal contenitore durante la cottura.

ATTENZIONE! Rischio di scottatura. Calore e vapore fuoriescono dalla camera di cottura quando si apre il coperchio.

ATTENZIONE! Rischio di scottatura. Indossare sempre guanti da forno per aprire il coperchio o rimuovere i contenitori.

ATTENZIONE! Rischio di scottatura. NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

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

ATTENZIONE! Rischio di schiacciamento. Il coperchio si può chiudere accidentalmente.

AVVERTENZE PER I SOGGETTI CELIACI

Nell'utilizzo della macchina per il pane, i celiaci devono rispettate 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 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.**

- Aprire il coperchio.
- Inserire il contenitore pane nella camera di cottura. Se questa operazione risultasse difficoltosa è probabile che un ingranaggio non si sia incastrato a fondo del contenitore: in questo caso ruotare leggermente la pala mescolatrice e riprovare.
- Inserire le 2 pale mescolatrici nei rispettivi perni spingendo fino in fondo [Fig. C].
- Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.

- Posizionare l'interruttore di accensione e spegnimento nella posizione On/Acceso [Fig. D]; dopo un BIP, sul display compare il programma 1.
- Premere consecutivamente il tasto MENU per selezionare il programma, sul display compare il numero del programma e la relativa durata [Fig. E].
- Premere il tasto FORMA per selezionare la forma PANINI o CIABATTE, sul display viene segnalata l'icona selezionata. Per i programmi con forma pane la selezione è automatica [Fig. F].
- Premere il tasto DORATURA per selezionare il livello di doratura desiderata, CHIARA, MEDIA o SCURA, sul display viene segnalata l'icona selezionata [Fig. G].
- Con i programmi n. 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 e 20 è possibile variare la durata di cottura aggiungendo o togliendo 10 minuti premendo i tasti + o – [Fig. H].
- Premere il tasto START/STOP per avviare la macchina: la spia di funzionamento si accende ed inizia la panificazione, sul display viene aggiornato il tempo restante a fine esecuzione [Fig. I].
- Inserire gli ingredienti nel contenitore pane seguendo l'ordine indicato dalla ricetta.
- Durante la lavorazione, sul display compare una freccia che indica la fase in corso: impasto, lievitazione, cottura e fine programma.

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

ⓘ NOTA: far raffreddare completamente la macchina se si vogliono eseguire due cicli di cottura.

COTTURA

Nota: è importante non aprire il coperchio durante la fase di cottura.

A fine panificazione, la macchina emette 4 BIP: la spia di funzionamento si spegne e sul display torna la videata iniziale. Sul display l'indicatore segnala la fase FINE.

- Spegnere l'apparecchio posizionando l'interruttore di accensione e spegnimento nella posizione Off/ Spento [Fig. D].
- Disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

ESTRAZIONE DEL CONTENITORE PANE

- Tenere fermo il coperchio con una mano per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Impugnare con dei guanti la maniglia e tirando in avanti e indietro per estrarre il contenitore.
- Staccare il pane dalle pareti con una spatola di silicone per non rigare le pareti.
- Muovere le asole sotto il cestello in corrispondenza delle pale, questo aiuta la rimozione del pane.
- Rovesciare e sbattere verso il basso il contenitore per estrarre il pane.
- Estrarre le pale mescolatrici eventualmente rimaste nel pane con l'apposito gancio, inserendolo nel foro all'interno della pala mescolatrice e facendo leva delicatamente sulla parete presente all'interno del foro [Fig. N].

ESTRAZIONE DI CIABATTE O PANINI

- Estrarre il supporto impugnando le apposite maniglie utilizzando dei guanti.
- Sfilare gli stampi ciabatta o panini dal supporto.
- Rovesciare gli stampi per estrarre le ciabatte o i panini.
- Pulire immediatamente le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come da capitolo pulizia e manutenzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE! Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima della pulizia o manutenzione.

ATTENZIONE! Rischio di schiacciamento. Rimuovere il coperchio prima di ogni operazione di pulizia.

ATTENZIONE! Rischio di incendio. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.

- Inclinare leggermente il coperchio ed estrarlo dalle feritoie [Fig. O].
- Pulire il coperchio, la camera di cottura e la resistenza, con un panno umido e molto ben strizzato. Evitate detergenti, abrasivi o il versamento di liquidi.
- Pulire gli accessori secondo la tabella indicata nel capitolo Pulizia al primo utilizzo.
- Pulire il corpo motore con una spugna umida e ben strizzata.
- Asciugare con un panno asciutto.

PROTEZIONE IN CASO DI INTERRUZIONE DI CORRENTE

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.

CONSIGLI UTILI

Durante l'impasto è possibile tenere il coperchio aperto per controllare il risultato.
Durante le varie fasi di lievitazione, la macchina mantiene costante la temperatura ottimale: il coperchio va tenuto chiuso.
Alla fine del programma è possibile mantenere in caldo il pane per un ora, lasciandolo all'interno della macchina e tenendo chiuso il coperchio.
Per imparare ad utilizzare tutte le potenzialità della macchina del pane si consiglia, inizialmente, di eseguire le ricette senza modificare ingredienti e dosi. In questo modo si potranno conoscere i vari programmi ed accessori e sarà poi più semplice introdurre delle varianti con ingredienti di proprio gusto o più adatti al tipo di dieta personale. Si consiglia di sostituire un solo ingrediente alla volta (es. farina diversa, olio invece di burro, ecc.), per poter poi individuare più facilmente la differenza rispetto alla ricetta originale già eseguita.
Se si vuole cambiare marca di farina o introdurre nuove farine si consiglia di individuare la ricetta più simile in termini di ingredienti (quella a base della farina che si intende utilizzare) e di forma desiderata e poi apporre le proprie varianti personali.
Gli impasti a base di farine con glutine e lievito di birra devono risultare piuttosto sodi ed elastici: dopo qualche minuto di impasto inizia a crearsi la maglia glutinica e l'impasto diventa elastico, staccandosi dai bordi del contenitore. Gli impasti con farine senza glutine invece non sono elastici e richiedono più acqua: il risultato finale deve avere una consistenza simile a quella del gelato, controllare la consistenza ed eventualmente correggere l'impasto con acqua o farina.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Se si verifica uno dei problemi indicati, adottare la soluzione proposta:

Problema	Soluzione
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).
Un programma selezionato non parte e sul display compare l'errore E00.	L'ambiente di casa è troppo freddo. Alzare la temperatura della stanza.
Un programma per panini o ciabatte, dopo il trasferimento dell'impasto non riparte.	È trascorsa più di un'ora dai 10 BIP di segnalazione per il trasferimento.
Il programma per poolish, 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 e si sente rumore durante la rotazione.	Le pale mescolatrici non sono inserite. Il contenitore pane 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 pane fuoriesce dalla sede durante l'impasto.	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.
Il pane realizzato con le farine senza glutine risulta poco gonfio.	È normale che il pane, i panini o le ciabatte realizzate con le farine naturalmente senza glutine risultino meno gonfie rispetto alle ricette con i Mix di farine; ciò è dovuto all'assenza di addensanti che sostengono la struttura del pane, ma questo non ne pregiudica la corretta lievitazione e cottura.

SMALTIMENTO

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

Ai sensi della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m2 è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con il rispetto dell'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

ASSISTENZA E GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di consegna. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura (purché chiaramente leggibile), a meno che l'acquirente non provi che la consegna è successiva.
In caso di difetto del prodotto preesistente alla data di consegna, viene garantita la riparazione o la sostituzione senza spese dell'apparecchio, salvo che uno dei due rimedi risulti sproporzionato rispetto all'altro. L'acquirente ha l'onere di denunciare a un Centro Assistenza autorizzato il difetto di conformità entro due mesi dalla scoperta del difetto stesso.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- **a.** danni da trasporto o da cadute accidentali,
- **b.** errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- **c.** riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- **d.** mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- **e.** prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili, inclusa la riduzione del tempo di utilizzo delle batterie dovuta all'uso o al tempo se presenti.
- **f.** mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.
La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.
Sono fatte salve le azioni contrattuali di garanzia nei confronti del venditore.

Modalità di assistenza
La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata presso un Centro Assistenza autorizzato. L'apparecchio difettoso, se in garanzia, dovrà pervenire al Centro Assistenza unitamente ad un documento fiscale che ne attesti la data di vendita o di consegna.

INTRODUCTION

EN

Dear customer, thank you for choosing our product. We feel certain you will appreciate its quality and reliability as it was designed and manufactured with customer satisfaction in mind. These instructions for use are compliant with the European Standard EN 82079.

WARNING! Instructions and warnings for safe use.
Before using this appliance, carefully read the instructions for use and in particular the safety notes and warnings, which must be complied with. Keep this manual together with its illustrative guide for future consultation. Should you transfer the appliance to another user, make sure you hand over this documentation as well.

ⓘ NOTE: should any part of this manual be difficult to understand or any doubt arise, contact the company at the address indicated on the last page before using the appliance.

ⓘ NOTE: persons with impaired vision may consult these instructions for use in digital format at the website www.tenactagroup.com

INDEX

Introduction	page 14	Use	page 22
Safety notes	page 14	Cleaning and maintenance	page 24
Key to symbols used	page 17	Protection in the case of a power failure	page 24
Description of appliance and accessories	page 17	Useful tips	page 24
Contact with foodstuffs	page 18	Troubleshooting	page 25
Cleaning before using for the first time	page 18	Disposal at the end of life	page 26
Usage	page 19	Support and warranty	page 26
Quantities	page 19	Illustrative guide	page I-IV
Programs	page 19	Technical data	page IV

SAFETY NOTES

- **After unpacking, make sure the appliance is intact, complete with all its parts as shown in the illustrative guide and with no sign of damage. In doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.**

WARNING! Remove any communication material such as labels, tags etc. from the appliance before use.

WARNING! Risk of suffocation. Children shall not play with the packaging. Keep the plastic bag out of the reach of children.

- **This appliance must be used only for the purpose for which it was designed, namely as a bread maker for home use. Any other use is considered not compliant to the intended use and therefore dangerous.**

WARNING! Any misuse of the appliance may lead to injuries.

- **Before connecting the appliance to the mains supply, make sure that the voltage and frequency indicated on the technical data of the appliance correspond to those of the mains supply. The rating is on the appliance or on the power supply unit, if any (see illustrative guide).**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

WARNING! Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- ⃠ **DO NOT use the appliance with wet hands, damp feet or barefoot.**
- ⃠ **DO NOT pull the supply cord or the appliance itself to remove the plug from the socket.**
- ⃠ **DO NOT pull or lift the appliance by the supply cord.**
- ⃠ **DO NOT allow the supply cord to hang over the edge of the support surface. If pulled by the cord, the appliance may fall and cause injuries or burns.**
- ⃠ **DO NOT expose the appliance to humidity, to the effects of weather (rain, sun, etc.) or to extreme temperatures.**
- **The appliance is not to be used outdoors.**
- **DO NOT leave the appliance unattended while in operation.**
- ⃠ **DO NOT leave the appliance unattended when plugged in.**
- **Always disconnect the appliance from the mains supply before**

cleaning or performing maintenance and when the appliance is not in use.

- **If the appliance is faulty or malfunctions, switch it off and do not tamper with it. Contact an authorised technical service centre for any repairs.**
- **If the supply cord is damaged it must be replaced by an authorised technical service centre, so as to prevent all risks.**
- **The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is connected correctly to an effective earthing system as required by applicable electrical safety standards. This important safety requirement must be verified before connecting the appliance to the mains supply. If in doubt request a thorough check of the system by a qualified technician.**
- **This appliance shall not come into contact with water, other liquids, spray, steam. For any cleaning and maintenance operation refer to the instructions in the relevant chapter.**
- **⃠ DO NOT use this appliance near a washbasin or a sink filled with water. During use the appliance must be placed in such a way that it cannot fall in the washbasin or the sink.**
- **⃠ DO NOT leave this appliance in contact with or near materials and surfaces that are easily flammable or can be damaged by heat.**
- **This appliance must be placed on a flat, stable surface.**
- **See the external packaging for the characteristics of the appliance.**
- **Use the appliance only with the supplied accessories that are an essential part of the appliance.**
- **This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system or any other similar system.**
- **⃠ DO NOT use near a hob. The supply cord shall not come into contact with hot, incandescent surfaces, open flames, pots and other utensils.**
- **⃠ DO NOT touch, block or cover the hot air outlet grids.**
- **⃠ DO NOT leave food in contact with the appliance for any longer than is necessary for preparation.**
- **⃠ DO NOT use extension cords or adaptors.**

KEY TO SYMBOLS USED

	Warning/Caution/Danger		*ON position*
	Prohibition		*OFF position*
	Light browning		*Bread roll shape*
	Medium browning		*Ciabatta shape*
	Dark browning		*Bread shape*
	Timer		*Mixing*
	Leavening		*Baking*
	End		

DESCRIPTION OF APPLIANCE AND ACCESSORIES

Refer to the illustrated guide on pages I and II to check that your appliance is complete with all accessories.

1. Lid
2. Baking chamber
3. Heating element
4. Gears
5. Machine body
6. On/off switch
7. Technical data
8. Power cable
9. ON light
10. MENU button
11. START/STOP button
12. + button
13. - button
14. BROWNING button
15. SHAPE button

Accessories

16. Containers for bread rolls
17. Containers for ciabattas
18. Hook to remove the blades
19. Mixing blades
20. Bread container
21. Pins
22. Rack for ciabatta and bread roll containers
23. Measuring cup for the yeast (if included)
24. Graduated cup (if included)

During operation, the phases are indicated on the display

25. Baking with bread roll containers
26. Baking with ciabatta containers
27. Baking with bread container
28. Mixing
29. Leavening
30. Baking
31. Program end
32. Dark baking
33. Medium baking
34. Light baking
35. Timer

CONTACT WITH FOODSTUFFS

Please follow the guidelines given in this table concerning the following to ensure that the appliance is used safely:

- parts of the appliance intended for contact with food; the parts of the appliance not indicated in the table are not meant to come into contact with food.
- the types of food which may be used in this appliance.
- the maximum period of time for which foodstuffs may remain in contact with the parts of the appliance intended for contact with food.
- the maximum permissible temperature of food used in the appliance.

List of parts	Food	Maximum time	Maximum temperature
Bread container, pins, mixer blades	All	210 minutes	170°C
Containers for ciabattas			
Containers for bread rolls			
Hook to remove the blades			
Graduated cup (if included)	All	5 minutes	40°C
Measuring cup for the yeast (if included)			

CLEANING BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

WARNING! Before use, wash all parts which will come into contact with food.

- Open the lid.
- Remove the bread container by lifting the handle, moving it to free it from the gears [Fig. B].

Clean the accessories according to the following table:

Accessory	Under running water, up to 60°C	In the dishwasher	Wipe with a dampened and thoroughly squeezed-out sponge
Bread container, pins, mixer blades	✓	NO	✓
Containers for ciabattas	✓	NO	
Containers for bread rolls	✓	NO	
Hook to remove the blades	✓	NO	
Graduated cup (if included)	✓	✓	
Measuring cup for the yeast (if included)	✓	✓	

- Dry with a dry cloth.

When used for the first time, the machine may emit a little smoke and odour caused by possible manufacturing residues. Perform a baking cycle, making a type of bread to be thrown out.

USAGE

The appliance has the following functions:

Control	Function
ON light	Indicates that the appliance is on.
MENU button	Selects the programs from 1 to 20. The number of the program and the relative duration are shown on the display.
START/STOP button	To start or stop the appliance.
+ button	To extend baking for another 10 minutes in programs that permit it and adjust the delayed start.
- button	To shorten baking by 10 minutes in programs that permit it and adjust the delayed start.
BROWNING button	To select the desired amount of browning, among light, medium or dark.
SHAPE button	To vary those programs that permit baking options between containers for ciabattas or bread rolls. The programs that use the bread container are fixed.
On/off switch	To switch the appliance on and off.

QUANTITIES

- Do not exceed the quantities indicated by the recipes in the recipe book based on the various accessories.
- To make bread with smaller quantities than what is indicated in the recipe in the recipe book, it is recommended to select the "light" browning level to have a shorter baking time.
- Do not reduce the quantity of ingredients by more than 20% in order not to jeopardise the good outcome of the dough and the final result.

Accessory	Ingredients and maximum quantities
Bread container	500 g of flour/25 g fresh brewer's yeast or 8 g of lyophilised brewer's yeast or 12 g of baking powder for sweets
Containers for ciabattas	do not exceed a total of 350 g of flour
Containers for bread rolls	do not exceed a total of 250 g of flour

PROGRAMS

The bread maker has 20 different programs for kneading times, number of leavening phases and temperature conditions (during both leavening and baking). For the details of the various programs, refer to the recipe book enclosed.

MIXING:
During this phase, all programs emit 4 BEEPs two minutes before the end of mixing in order to add any additional ingredients.
During this phase, the lid can be left open to control the process.

LEAVENING:
There are different leavening times, depending on the program.
Keep the lid closed during leavening.

TRANSFERRING THE DOUGH INTO THE CIABATTA AND BREAD ROLL CONTAINERS:
The dough should only be transferred from the bread container to the ciabatta and bread roll containers for certain programs (no. 2, 4, 5, 7, 9, 11, 15, 16).
The appliance indicates the moment that the operation can be performed by emitting 10 BEEPs, then waiting for the next command: the ON light starts to flash. The appliance will beep again after 5 minutes.

- Remove the bread container.
- Take out the dough and transfer it to the ciabatta or bread roll containers.
- Insert the containers into the guides of the rack, until the seats in the containers coincide with the raised sections in the guides [Fig L].
- Insert the rack in the baking chamber [Fig. M].
- Press the MENU button to restart the machine: the ON light becomes steady. The program starts additional leavening and continues automatically.

ⓘ **NOTE: if the machine is not restarted within one hour after the 10 BEEPs, the program will stop and the initial program screen will appear on the display. To resume baking, set program no. 20.**

BLADE EXTRACTION:
When making the bread, the mixing blades can be removed during the last leavening period: the exact moment for doing this is indicated in the Programs table in the recipe book, under the “blade extraction” column.
- Use the spatula to move the dough and remove the two blades.

PROGRAM END
Indicates the total recipe execution time at the various browning levels.

DELAYED START

WARNING! The delayed start should only be used for recipes that have already been tried out.

The delayed start can be used with certain programs in order to have the bread ready up to 15 hours later.
DO NOT use this function with perishable ingredients or gluten-free flours.
The delayed start function is only active with programs no. 1, 3, 8, 10, 14.
- Place the ingredients in the bread container in this order: liquid ingredients, flour, yeast, salt and sugar. The last three elements must not come into contact either with each other or with the water.
- Select the program, shape and baking level required.
- Press the + and - buttons consecutively to define the max. hours/minutes after which the bread must be ready. Example: if it's 12:30 and you want the bread to be ready for 6pm, set 5:30. You can scroll through the numbers more quickly by pressing and holding the buttons.
- Press the START button. The MENU button indicator light will come on, and you will see an arrow in line with the word TIMER on the screen; the machine will remain in standby for the programmed time.

ALTERING THE BAKING TIME
The standard recipe time can be altered for certain programs, increasing or reducing the baking by 10 minutes.

LONG LEAVENING WITH PRE-FERMENT - PROGRAM no.13:
- Place the ingredients of the pre-ferment (called biga or poolish) in the bread container, after dissolving the yeast thoroughly in water at room temperature.
- Select program no. 13 and the required browning level, then press START.
- The machine will knead the dough for 8 minutes: the result will be a fairly wet pre-ferment that must be left to rise for the necessary time - approximately 8 hours.
- When the pre-ferment has risen, add the other ingredients and then press the MENU button to begin

the second kneading phase.
- The machine will knead the dough for 15 minutes.
- About halfway through this phase, check the consistency to make sure it's firm and springy; add flour if too wet, or water if too dry.

PIZZA DOUGH - PROGRAM no.18:
The program activates the kneading phase followed by three leavening phases with brief kneading in between. There is no baking phase.
To bake small pizzas, switch to program no.19.
To bake one big pizza, carefully take the dough out of the container and place it on a baking tray. Add the toppings, and place in a hot oven.

SMALL PIZZAS - PROGRAM no.19
This program uses the baking phase only.
Transfer the dough (already prepared with program 18) from the bread container to the ciabatta containers, then add the required toppings.
- Select program no.19.
- Set the required baking time (from 10 to 60 minutes) using the + and - buttons.
- Press the START/STOP button: the baking phase will begin straight away.

DOUBLE QUANTITY OF DOUGH FOR BREAD ROLLS AND CIABATTAS:
If you want to make a double quantity of bread rolls or ciabattas, double the amount of the ingredients (but remember that the maximum quantity of flour is 500 g).
DO NOT make a double quantity of cakes and desserts, as the baking powder starts reacting upon contact with the liquids so the mixture needs to be baked straight away.
- Put the ingredients in the bread container and start the first phase of the program.
- When transferring the dough, put half of it in the ciabatta or bread roll containers and the other half in a container covered with a damp cloth and left in a cool place.
- Continue the set program to bake the dough.
- When the program has ended, use the ciabatta or bread roll containers again for the remaining dough. Select program no.19 and set the baking minutes indicated in the recipe, then start the baking phase.

DOUBLE QUANTITY OF DOUGH FOR BREAD ROLLS AND CIABATTAS TO BE MADE LATER:
If you want to bake the remaining dough later on, keep it in the fridge to stop the leavening process.
- Use program no.20, which includes a leavening phase to reactivate the dough before baking it.
- Use the SHAPE button to select the type of container (ciabatta or bread rolls), altering the baking time if necessary for the recipe and the required result.

ⓘ **NOTE: this program only works when the machine is completely cold.**

USE

WARNING! This appliance is not to be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage.

WARNING! Risk of burn. DO NOT touch the external surfaces during operation and until the appliance has completely cooled down.

WARNING! The bread may burn and produce flames and / or smoke. DO NOT use water to extinguish. Disconnect the appliance and use a damp cloth to put out any flames.

WARNING! DO NOT touch the kneading blades with your hands or utensils while they are operating.

WARNING! The kneading blades must be removed exactly when indicated in the table of programs. If they are removed before then, the dough may rise too much and come out from the pan while baking.

WARNING! Risk of scalding. Heat and steam come out from the cooking chamber when opening the lid of the appliance.

WARNING! Risk of scalding. Always wear oven gloves to open the lid and to remove containers.

WARNING! Risk of scalding. DO NOT move the appliance while it is in operation.

WARNING! Never start the appliance empty or only with water in the containers to prevent causing irreversible damage to your break maker.

WARNING! Risk of crushing. The lid may close accidentally.

WARNINGS FOR CELIACS

When using the bread maker, celiacs must respect the hygiene rules normally recommended for handling gluten-free foods. Never use the machine for recipes that include glutens because the flour, which rises up when kneading, can contaminate the baking chamber and the lid.

⃠ **NEVER place the machine on paper/cardboard or plastic surfaces.**

⃠ **NEVER place paper, cardboard or plastic inside the machine or on the lid.**

Let the machine cool down completely if you want to run two baking cycles.

- Open the lid.
- Insert the bread container into the baking chamber. If this operation is difficult, a gear is probably not engaged at the bottom of the container: in this case, rotate the mixer blade slightly and try again.
- Insert the 2 mixing blades in the respective pins, pushing them down fully [Fig. C].
- Insert the power cable plug into the power socket.
- Move the on/off switch to the ON position [Fig. D]; after a BEEP, program 1 appears on the display.
- Press the MENU button several times to select the program; the program number and duration will appear on the display [Fig. E].
- Press the SHAPE button to select the BREAD ROLL or CIABATTA shape; the selected icon appears on the display. For programs with a loaf shape, the selection is automatic [Fig. F].
- Press the BROWNING button to select the required browning level - LIGHT, MEDIUM or DARK; the selected icon appears on the display [Fig. G].
- With programs 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 and 20, the baking time can be varied by pressing the + or – button to add or take off 10 minutes [Fig. H].
- Press the START/STOP button to start the machine: the operating light comes on and the baking process starts. The remaining time is updated on the display [Fig. I].
- Insert the ingredients in the bread container, following the order indicated in the recipe.
- During the process, an arrow appears on the display that indicates the current phase: mixing, leavening, baking and end of program.

To stop any active program, press the START/STOP button for a few seconds: the indicator light on the MENU button will switch off.

BAKING:

Note: it is important not to open the lid during the baking phase.

When the bread is done, the machine will beep four times: the ON light turns off and the initial screen appears on the display. The indicator on the display shows the END phase.

- Turn off the appliance by moving the on/off switch to the OFF position [Fig. D].
- Disconnect the power cable plug from the power socket.

Taking out the bread container:

- Hold the lid still with one hand, to make sure it doesn't close on your hands.
- Using gloves, grip the handle and then move it backwards and forwards to take out the container.
- Use a silicone or wooden spatula to detach the bread from the walls of the container, to avoid scratching them.
- Bring the slots under the container into line with the blades (this will make it easier to remove the bread).

- Tip the container over and strike it on the base to remove the bread.
- If the mixing blades are still in the bread, remove them by inserting the relative hook in the hole in the blade and levering slightly on the wall inside the hole [Fig. N].

EN **Taking out ciabattas or bread rolls:**

- Using gloves, grip the handles of the support to take it out.
- Remove the ciabatta or bread roll forms from the support.
- Turn the forms upside down to take out the ciabattas or bread rolls.
- Clean any parts that come into contact with foodstuffs immediately as described in the chapter 'Cleaning and care'.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING! Always disconnect the appliance from the socket before cleaning or performing maintenance.

WARNING! Risk of crushing. Remove the lid before any cleaning operation.

WARNING! Risk of fire. Wait for the appliance to cool completely before storing it.

- Tilt the lid slightly and remove it from the slots [Fig. O].
- Clean the lid, the baking chamber and the heating element using a moist and well-wrung cloth. Do not use detergents, abrasives and do not pour in liquids.
- Clean the accessories according to the table indicated in the chapter Cleaning before using for the first time.
- Wipe the motor unit with a dampened and thoroughly squeezed out sponge.
- Dry with a dry cloth.

PROTECTION IN THE CASE OF A POWER FAILURE

The machine is provided with a protection that, in the case of a power failure (max. 15 minutes) keeps the memory active and guarantees that the recipe will be continued.

USEFUL TIPS

The cover can be kept open during kneading, to check the result.
During the various leavening phases, the machine maintains the right temperature: the cover must therefore be kept closed.
At the end of the program, the bread can be kept warm for one hour if it's left inside the machine with the lid closed.
To learn how to use all the functions of the bread maker, to begin with you are advised to follow the recipes without altering the ingredients or quantities. In this way, you will get to know the various programs and accessories so it will then be easier to try out variations with ingredients to your own taste or more suitable for your own type of diet. It's a good idea to replace just one ingredient at a time (e.g. a different flour, oil instead of butter, etc.), so you can more easily note the difference compared with the original recipe you have already tried.

If you want to change the brand of flour, or try out new flours, we suggest you use the recipe that's most similar in terms of ingredients (i.e. the one based on the flour you want to use) and required shape, then make your own personal changes.
Dough using flours with gluten and brewer's yeast must be quite firm and elastic: after a few minutes of kneading, the gluten mesh begins to form and the dough becomes springy, detaching from the edges of the container (if you insert and then take out your finger, the dough will slip back into place). Dough made with gluten-free flours, on the other hand, isn't elastic and requires more water: the consistency of the end result will be similar to that of ice-cream. Check the consistency and add more water or flour if necessary.

TROUBLESHOOTING

Should one of the problems indicated occur, adopt the proposed solution:

Problem	Solution
A selected program does not start.	A delayed start was set.
A selected program does not start and error E01 appears on the display.	The machine is still hot because bread was just made. Wait for the machine to cool completely (approx. 1 hour).
A selected program does not start and error E00 appears on the display.	The room is too cold. Increase the room temperature.
A program for bread rolls or ciabattas does not restart after the transfer.	More than one hour passed after the 10 signalling BEEPS for the transfer.
The program for poolish does not restart after adding the ingredients.	More than 12 hours passed since the 10 signalling BEEPS for the program.
Smoke is escaping the baking chamber.	The dough came out of the container and touched the heating element. Turn off the machine, disconnect the socket from the power outlet and clean the baking chamber after the machine has cooled down completely. ⃠ **NEVER use water.**
The motor runs but mixing does not start and noise is heard during rotation.	The mixing blades are not inserted. The bread container is not inserted properly. Stop the machine and push the container down firmly, fixing it tightly or insert the mixing blades.
The bread container exits from its seat during mixing.	Stop the machine and push the container down firmly, fixing it tightly.
An error code appears on the display: EEE or HHH.	Take the machine to an authorised Imetec service centre.
Bread made with gluten-free flours doesn't rise very much.	It's normal for bread, bread rolls or ciabattas made with naturally gluten-free flours to rise less than those made with a mixture of flours; this is due to the absence of thickening agents that support the structure of the bread, but does not jeopardise the correct leavening and baking in any way.

DISPOSAL AT THE END OF LIFE

The appliance packaging is made of recyclable materials. Dispose of the packaging in accordance with the environmental protection regulations.

Pursuant to Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the crossed bin symbol on the appliance or its packaging indicates that the appliance must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.

The user must therefore take the appliance to an appropriate recycling centre for electrical and electronic equipment. Alternatively, instead of handling the disposal, the user can hand over the appliance to the retailer when a new, equivalent one is purchased. The user can hand over electronic products measuring less than 25 cm to retailers of electronic products having a sales area of at least 400 m2 free of charge and with no obligation to buy. Appropriate separate collection for the subsequent procedure for the decommissioned appliance for recycling, which includes treatment and environmentally friendly disposal helps prevent adverse effects on the environment and health and promotes reusing and/or recycling materials that the appliance consists of.

SUPPORT AND WARRANTY

The appliance is guaranteed for a period of two years from the date of delivery. This date is taken as the date on the receipt/invoice (as long as it is clearly legible), unless the purchaser can prove that delivery was made at a later date.

In the event of a defect in the product which existed prior to the date of delivery, appliance repair or replacement is guaranteed free of charge, unless one of the two solutions is disproportionate to the other. The buyer has the obligation to notify an authorised Service Centre of the non-conformity within two months from discovering the defect.

The warranty does not cover parts that may be faulty due to:

- **a.** damage from transport or accidental drops,
- **b.** incorrect installation or inadequate electrical system,
- **c.** repairs or alterations performed by unauthorised personnel,
- **d.** insufficient or improper maintenance and cleaning,
- **e.** products and/or parts of products subject to wear and/or consumables, and reduced operating time of rechargeable batteries, if applicable, due to usage or age.
- **f.** failure to observe the operating instructions of the appliance, negligent or careless use.

The above list is merely an example; it is not complete, as this warranty in any case does not cover circumstances that cannot be traced back to manufacturing flaws.

Any improper or professional use of the device will immediately void the guarantee.

The manufacturer cannot be held responsible for any direct or indirect damage or injury to persons, property or pets attributable to the non-observance of any of the directions given in the "Instruction manual and safety information handbook" for the installation, use and maintenance of the appliance.

This is without prejudice to any contractual warranty claims against the seller.

Assistance

The appliance may only be repaired by an authorised service centre. If the faulty appliance is under warranty, it must be sent to the Assistance Centre along with a fiscal document proving the date of purchase or delivery.

INTRODUCTION

Cher client, nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous sommes certains que vous apprécierez la qualité et la fiabilité de cet appareil, conçu et fabriqué afin de vous satisfaire. Le présent mode d'emploi est conforme à la norme européenne EN 82079.

AVERTISSEMENT ! Instructions et avertissements pour une utilisation sûre.

Avant d'utiliser cet équipement, il convient de lire soigneusement le présent mode d'emploi et en particulier les notes de sécurité et avertissements, qui doivent être respectés. Merci de conserver le présent manuel avec son guide illustré pour consultation future. En cas de transfert à un autre utilisateur, s'assurer de céder également la présente documentation.

ⓘ REMARQUE : en cas de difficulté de compréhension d'une partie de ce manuel ou de doute, contactez la société à l'adresse indiquée sur la dernière page avant d'utiliser l'appareil.

ⓘ REMARQUE : les personnes mal voyantes peuvent consulter la version numérique de ce mode d'emploi sur le site internet www.tenactagroup.com

SOMMAIRE

Introduction	page 27	Utilisation	page 35
Consignes de sécurité	page 27	Nettoyage et entretien	page 37
Légende des symboles utilisés	page 30	Protection en cas de panne électrique	page 37
Description de l'appareil et des accessoires	page 30	Astuces utiles	page 37
Contact avec les aliments	page 31	Problèmes et solutions	page 38
Nettoyage avant la première utilisation	page 31	Mise au rebut en fin de vie	page 39
Utilisation	page 32	Support et garantie	page 39
Quantités	page 32	Guide illustratif	page I-IV
Programmes	page 32	Données techniques	page IV

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Après le déballage, s'assurer que l'appareil soit en parfait état, qu'il comprenne bien tous les composants indiqués dans le guide illustré et qu'il ne présente aucun signe de dommage lié au transport. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service d'assistance agréé.**

ATTENTION ! Enlever de l'appareil les éventuels matériels de communication, tels que les étiquettes, les panneaux, etc, avant l'utilisation.

FR

AVERTISSEMENT ! Risque d'étouffement. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'emballage. Tenir le sac plastique hors de portée des enfants.

- **Cet équipement doit être utilisé uniquement dans le but pour lequel il a été conçu, à savoir comme une machine à pain à usage domestique. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et donc dangereuse.**

AVERTISSEMENT ! Toute utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des lésions.

- **Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, contrôler que la tension et la fréquence indiquées sur les données techniques de l'appareil correspondent à celles du réseau d'alimentation disponible. Les données techniques se trouvent sur l'appareil et sur l'alimentation, si elle est présente (voir le guide d'illustration).**
- **Cet équipement peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions concernant une utilisation en toute sécurité de l'équipement et s'ils comprennent les risques impliqués. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'équipement. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**

AVERTISSEMENT ! Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- **⃠ NE PAS utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds humides ou nus.**
- **⃠ NE PAS tirer le câble d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise.**
- **⃠ NE PAS tirer ou soulever l'appareil par le câble d'alimentation.**
- **⃠ NE PAS laisser le câble d'alimentation en suspension au-dessus du bord de la surface de support. En tirant par le câble, l'appareil peut tomber et provoquer des lésions ou brûlures.**
- **⃠ NE PAS exposer l'appareil à l'humidité, aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ou à des températures extrêmes.**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé en extérieur.**

- **Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.**
- **⃠ NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**
- **Débrancher toujours l'appareil de la prise avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien de l'appareil ou s'il n'est pas utilisé.**
- **En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas essayer de le modifier. Contacter un centre d'assistance technique agréé pour les éventuelles réparations.**
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre de maintenance technique agréé de façon à éviter tout risque.**
- **La sécurité électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsque celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Cette condition requise importante de sécurité doit être vérifiée avant de brancher l'appareil au réseau. En cas de doute, demandez un contrôle minutieux du système par un technicien qualifié.**
- **Cet appareil ne doit pas entrer en contact avec l'eau, d'autres liquides, des vaporisateurs, de la vapeur. Pour toute opération de nettoyage et de maintenance, consultez les instructions du chapitre correspondant.**
- **⃠ NE PAS utiliser cet appareil près d'un lavabo ou d'un évier rempli d'eau. Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé de façon à ne pas pouvoir tomber dans le lavabo ou l'évier.**
- **⃠ NE PAS laisser cet appareil en contact avec ou près de matériaux et de surfaces facilement inflammables ou pouvant être endommagés par la chaleur.**
- **Cet appareil doit être placé sur une surface plate et stable.**
- **Pour les caractéristiques de l'appareil, consulter l'extérieur de l'emballage.**
- **Utiliser l'appareil uniquement avec les accessoires fournis, qui font partie intégrante de ce dernier.**
- **Cet appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance séparé ou de tout autre système similaire.**
- **⃠ NE PAS utiliser près d'une plaque de cuisson. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, incandescentes, des flammes nues, des casseroles et d'autres ustensiles.**
- **⃠ NE PAS toucher, bloquer ou couvrir les grilles de sortie de l'air chaud.**
- **⃠ NE PAS laisser les aliments au contact avec l'appareil plus longtemps que nécessaire pour la préparation.**
- **⃠ NE PAS utiliser de câbles de rallonge ou d'adaptateurs.**

LÉGENDE DES SYMBOLES UTILISÉS

	Attention/Avertissement/ Danger		*Position ON*
	Interdiction		*Position OFF*
	Léger brunissage		*Forme du petit pain*
	Brunissage moyen		*Forme de Ciabatta*
	Brunissage fort		*Forme du pain*
	Minuteur		*Pétrissage*
	Levage		*Cuisson*
	Fin		

DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES

Consultez le guide illustré aux pages I et II pour vérifier que votre appareil est complet et qu'il dispose de tous ses accessoires.

1. Couvercle
2. Chambre de cuisson
3. Résistance chauffante
4. Engrenages
5. Corps de machine
6. Interrupteur Marche/Arrêt
7. Données techniques
8. Câble électrique
9. Voyant de fonctionnement
10. Bouton MENU
11. Bouton MARCHE/ARRÊT
12. Bouton +
13. bouton -
14. Bouton BRUNISSAGE
15. Bouton FORME

Accessoires

16. Récipients pour petits pains
17. Récipients pour ciabattas
18. Crochet pour enlever les lames
19. Lames de pétrissage
20. Récipient à pain
21. Broches
22. Rack pour récipients à ciabattas ou petits pains
23. Pichet de mesure pour la levure (s'il est inclus)
24. Pichet gradué (s'il est inclus)

Pendant le fonctionnement, les phases s'affichent sur l'écran

25. Cuisson avec des récipients à petits pains
26. Cuisson avec des récipients à ciabatta
27. Cuisson avec récipients à pain
28. Pétrissage
29. Levage
30. Cuisson
31. Fin de programme
32. Brunissage fort
33. Brunissage moyen
34. Brunissage léger
35. Minuteur

CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Merci de suivre les directives indiquées dans le présent tableau concernant ce qui suit pour s'assurer que l'appareil est utilisé en toute sécurité :

- des parties de l'appareil destinées à un contact alimentaire ; les parties de l'appareil non indiquées dans le tableau ne sont pas destinées à entrer en contact avec des aliments.
- les types d'aliments qui peuvent être utilisés dans cet appareil.
- la durée maximum pendant laquelle les aliments peuvent rester en contact avec les pièces de l'appareil destinées au contact alimentaire.
- la température maximale autorisée des aliments utilisés dans l'appareil.

Liste de pièces	Aliment	Durée maximale	Température maximale
Récipient pour pain, broches, pales du pétrin	Tout	210 minutes	170°C
Récipients pour ciabattas			
Récipients pour petits pains			
Crochet pour enlever les lames			
Pichet gradué (s'il est inclus)	Tout	5 minutes	40°C
Pichet de mesure pour la levure (s'il est inclus)			

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT ! Avant l'utilisation, laver toutes les pièces qui entreront en contact avec des aliments.

- Ouvrir le couvercle.
- Enlever le récipient pour le pain en levant la poignée, en le libérant des engrenages [Fig. B].

Nettoyer les accessoires conformément au tableau suivant :

Accessoire	Sous l'eau courante, jusqu'à 60°C	au lave-vaisselle	Essuyez avec une éponge humide et bien essorée
Récipient pour pain, broches, pales du pétrin	✓	NON	✓
Récipients pour ciabattas	✓	NON	
Récipients pour petits pains	✓	NON	
Crochet pour enlever les lames	✓	NON	
Pichet gradué (s'il est inclus)	✓	✓	
Pichet de mesure pour la levure (s'il est inclus)	✓	✓	

- Sécher avec un chiffon sec.

Lorsqu'elle est utilisé pour la première fois, la machine peut dégager un peu de fumée et une légère odeur provoquée par les résidus de fabrication possibles. Effectuez un cycle de cuisson, en réalisant un type de pain à jeter.

UTILISATION

L'appareil dispose des fonctions suivantes :

Contrôle	Fonction
Voyant de fonctionnement	Indique que l'appareil est allumé.
Bouton MENU	Sélectionne les programmes de 1 à 20. Le numéro du programme et sa durée s'affichent sur l'écran.
Bouton MARCHE/ARRÊT	Pour démarrer ou arrêter l'appareil.
Bouton +	Pour prolonger la cuisson 10 autres minutes dans des programmes qui le permettent et ajuster le départ différé.
bouton -	Pour raccourcir la cuisson de 10 minutes dans des programmes qui le permettent et ajuster le départ différé.
Bouton BRUNISSAGE	Pour sélectionner l'ampleur du brunissage, entre léger, moyen ou fort.
Bouton FORME	Pour varier les programmes qui permettent des options de cuisson entre des récipients pour ciabattas ou pour petits pains. Les programmes qui utilisent le récipient à pain sont fixes.
Interrupteur Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.

QUANTITÉS

- Ne pas dépasser les quantités indiquées par les recettes dans le livre de recettes, sur la base des différents accessoires.
- Pour faire du pain avec des quantités inférieures à ce qui est indiqué dans la recette dans le livre de recettes, il est recommandé de sélectionner le niveau de brunissage « léger » pour avoir un temps de cuisson plus court.
- Ne pas réduire la quantité d'ingrédients de plus de 20% afin de ne pas mettre en péril le bon résultat de la pâte et le résultat final.

Accessoire	Ingrédients et quantités maximales
Récipient à pain	500 g de farine/25 g de levure de bière fraîche ou 8 g de levure de bière lyophilisée ou 12 g de poudre de cuisson pour pâtisserie
Récipients pour ciabattas	ne pas dépasser un total de 350 g de farine
Récipients pour petits pains	ne pas dépasser un total de 250 g de farine

PROGRAMMES

La machine à pain dispose de 20 programmes différents pour les temps de malaxage, le nombre de phases de levage et les conditions de température (pendant le levage et la cuisson). Pour connaître les détails des différents programmes, consulter le livre de recettes joint.

PÉTRISSAGE :
Pendant cette phase, tous les programmes émettent 4 BIPs deux minutes avant la fin du pétrissage afin d'ajouter des ingrédients supplémentaires.
Pendant cette phase, le couvercle peut rester ouvert pour contrôler le processus.

LEVAGE :
Il existe différents temps de levage, en fonction du programme.
Maintenir le couvercle fermé pendant le levage.

TRANSFERT DE LA PÂTE DANS LES RÉCIPIENTS DE CIABATTA ET PETIT PAIN :
La pâte ne doit être transférée du récipient à pain aux récipients de ciabatta et petit pain que pour certains programmes (n° 2, 4, 5, 7, 9, 11, 15, 16).
L'appareil indique le moment où l'opération peut être réalisée en émettant 10 bips, puis en attendant la commande suivante : le témoin MARCHE commence à clignoter. L'appareil émettra encore un signal sonore après 5 minutes.

- Enlever le récipient à pain.
- Transférer aux récipients à ciabatta ou à petit pain.
- Insérer les récipients dans les guides du rack, jusqu'à ce que les logements dans les récipients coïncident avec les sections surélevées dans les guides [Fig L].
- Insérer le rack dans la chambre de cuisson [Fig. M].
- Appuyer sur le bouton MENU pour redémarrer la machine : Le témoin MARCHE devient fixe. Le programme lance le levage supplémentaire et continue automatiquement.

ⓘ **REMARQUE : Si la machine ne redémarre pas dans un délai d'une heure après les 10 BIPS, le programme s'arrêtera et l'écran du programme initial apparaîtra sur l'écran. Pour reprendre la cuisson, régler le programme n° 20.**

EXTRACTION DE LAME :

Lorsque vous faites le pain, les lames de mélange peuvent être enlevées pendant la dernière période de levage : le moment exact pour ce faire est indiqué dans le tableau Programmes du livre de recettes, dans la colonne « extraction de la lame ».

- Utiliser la spatule pour bouger la pâte et enlever les deux lames.

FIN DE PROGRAMME

Indique le temps d'exécution total de la recette aux différents niveaux de brunissage.

DÉPART DIFFÉRÉ

AVERTISSEMENT ! Le départ différé ne doit être utilisé que pour des recettes qui ont déjà été essayées.

Le départ différé peut être utilisé avec certains programmes afin que le pain soit prêt jusqu'à 15 heures plus tard.

NE PAS utiliser cette fonction avec des ingrédients périssables ou des farines sans gluten.

La fonction de départ différé n'est active qu'avec les programmes n° 1, 3, 8, 10, 14.

- Placer les ingrédients dans le récipient à pain dans cet ordre : ingrédients liquides, farine, levure, sel et sucre. Les trois derniers éléments ne doivent pas entrer en contact les uns avec les autres ou avec l'eau.
- Sélectionner le programme, la forme et le niveau de cuisson requis.
- Appuyer sur les boutons + et - consécutivement pour définir les heures/minutes maximum après lesquelles le pain doit être prêt. Exemple : s'il est 12h30 et que vous voulez que le pain soit prêt pour 18h00, réglez 5h30. Vous pouvez faire défiler les chiffres plus rapidement en appuyant sur les boutons et en les maintenant enfoncés.
- Appuyer sur le bouton START. Le témoin du bouton MENU s'allumera, et vous verrez une flèche devant le mot TIMER (MINUTEUR) sur l'écran ; la machine restera en veille pendant le temps programmé.

MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON

Le temps de recette standard peut être modifié pour certains programmes, en augmentant ou en réduisant la cuisson de 10 minutes.

LONG LEVAGE AVEC UN PRÉ-FERMENT - PROGRAMME N°13 :

- Placer les ingrédients du pré-ferment (appelé biga ou poolish) dans le récipient à pain, après dissolution minutieuse de la levure dans l'eau à la température ambiante.
- Sélectionner le programme n° 13 et le niveau de brunissage requis, puis appuyer sur START.
- La machine malaxera la pâte pendant 8 minutes : le résultat sera un pré-ferment assez humide qui doit lever pendant le temps nécessaire - approximativement 8 heures.
- Quand le pré-ferment a monté, ajouter les autres ingrédients et appuyer ensuite sur le bouton MENU

pour commencer la seconde phase de malaxage.
- La machine malaxera la pâte pendant 15 minutes.
- À mi-chemin de cette phase, vérifier la consistance pour s'assurer qu'elle est ferme et souple ; ajouter de la farine si la pâte est trop humide, ou ajouter de l'eau si elle est trop sèche.

PÂTE À PIZZA - PROGRAMME n°18 :

Le programme active la phase de malaxage suivie de trois phases de levage avec un bref malaxage entre temps. Il n'y a pas de phase de cuisson.
Pour cuire de petites pizzas, passer au programme n°19.
Pour cuire une grande pizza, sortir avec précaution la pâte du récipient et placez-la sur une plaque de cuisson. Ajoutez la garniture et placez-la dans un four chaud.

PETITES PIZZAS - PROGRAMME N°19

Ce programme utilise la phase de cuisson uniquement.
Transférer la pâte (déjà préparée avec le programme 18) du récipient à pain aux récipients à ciabatta, puis ajoutez la garniture requise.
- Sélectionner le programme n°19.
- Régler le temps de cuisson requis (de 10 à 60 minutes) en utilisant les boutons + et -.
- Appuyer sur le bouton START/STOP : la phase de cuisson démarrera immédiatement.

DOUBLE QUANTITÉ DE PÂTE POUR LES PETITS PAINS ET CIABATTAS :

Si vous voulez faire une double quantité de petits pains ou de ciabattas, doublez la quantité d'ingrédients (mais rappelez-vous que la quantité maximale de farine est de 500 g).
NE PAS faire une double quantité de gâteaux et desserts, la poudre de cuisson commence à réagir au contact des liquides, donc le mélange doit être cuit immédiatement.
- Placer les ingrédients dans le récipient à pain et démarrer la première phase du programme.
- Lors du transfert de la pâte, mettre la moitié de celle-ci dans les récipients à ciabatta ou petit pain et l'autre moitié dans un récipient recouvert d'un torchon humide et laissé dans un endroit frais.
- Continuer de régler le programme pour cuire la pâte.
- Quand le programme est terminé, utiliser les récipients à ciabatta ou à petit pain pour la pâte restante. Sélectionner le programme n°19 et réglez le temps de cuisson en minutes indiqué dans la recette, puis démarrez la phase de cuisson.

DOUBLE QUANTITÉ DE PÂTE POUR LES PETITS PAINS ET CIABATTAS À FAIRE PLUS TARD :

Si vous voulez cuire la pâte restante ultérieurement, gardez-la au réfrigérateur pour arrêter le processus de levage.
- Utiliser le programme n°20, qui inclut une phase de levage pour réactiver la pâte avant de la cuire.
- Utiliser le bouton FORME pour sélectionner le type de récipient (ciabatta ou petit pain), en modifiant le temps de cuisson si nécessaire pour la recette et le résultat requis.

ⓘ **REMARQUE : Ce programme fonctionne uniquement quand la machine est totalement froide.**

UTILISATION

AVERTISSEMENT ! Cet appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommage.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure. NE PAS toucher les surfaces extérieures pendant le fonctionnement et tant que l'appareil n'a pas totalement refroidi.

AVERTISSEMENT ! Le pain peut brûler et produire des flammes et/ou de la fumée. NE pas utiliser d'eau pour éteindre. Débrancher l'appareil et utiliser un chiffon humide pour étouffer les éventuelles flammes.

AVERTISSEMENT ! NE PAS toucher les lames de malaxage avec vos mains ou avec des outils pendant qu'elles fonctionnent.

AVERTISSEMENT ! Les lames de malaxage doivent être enlevées exactement lorsque cela est indiqué dans le tableau des programmes. Si elles sont enlevées auparavant, la pâte peut trop lever et sortir du moule pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure. De la chaleur et de la vapeur sortent de la chambre de cuisson lors de l'ouverture du couvercle de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure. Porter toujours des maniques pour ouvrir le couvercle et pour enlever les récipients.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure. NE PAS déplacer l'appareil pendant qu'il est fonctionne.

AVERTISSEMENT ! Ne jamais démarrer l'appareil à vide ou seulement avec de l'eau dans les récipients pour empêcher de provoquer des dommages irréversibles à votre machine à pain.

AVERTISSEMENT ! Risque d'écrasement. Le couvercle peut se fermer accidentellement.

AVERTISSEMENTS POUR LES PERSONNES SOUFFRANT DE MALADIES CŒLIAQUES

Lors de l'utilisation de la machine à pain, les personnes souffrant de maladies cœliaques doivent respecter les règles d'hygiène normalement recommandées pour la manipulation d'aliments sans gluten. Ne jamais utiliser la machine pour des recettes qui comprennent du gluten car la farine, qui monte lors du pétrissage, peut contaminer la chambre de cuisson et le couvercle.

FR

⃠ **NE JAMAIS placer la machine sur des surfaces en papier/carton ou en plastique.**

⃠ **NE placer JAMAIS de papier, de carton ou de plastique à l'intérieur de la machine ou sur le couvercle.**

Laisser la machine refroidir totalement si vous voulez effectuer deux cycles de cuisson.

- Ouvrir le couvercle.
- Insérer le récipient à pain dans la chambre de cuisson. Si cette opération est difficile, un engrenage n'est probablement pas en prise dans le fond du récipient : dans ce cas, faire tourner la lame de pétrin légèrement et réessayer.
- Insérer les 2 lames de mélange dans les broches respectives en les poussant vers le bas totalement [Fig. C].
- Insérer la fiche de câble électrique dans la prise.
- Déplacer l'interrupteur marche/arrêt sur la position On [Fig. D] ; après un BIP, le programme 1 apparaît à l'écran.
- Appuyer sur le bouton MENU plusieurs fois pour sélectionner le programme ; le numéro de programme et la durée apparaîtront sur l'écran [Fig. E].
- Appuyer sur le bouton SHAPE (forme) pour sélectionner la forme de PETIT PAIN ou CIABATTA ; l'icône sélectionnée apparaît sur l'écran. Pour des programmes en forme de pain, la sélection est automatique [Fig. F].
- Appuyer sur le bouton BROWNING (BRUNISSAGE) pour sélectionner le niveau de brunissage requis - LÉGER, MOYEN ou SOMBRE ; l'icône sélectionnée apparaît sur l'écran [Fig. G].
- Avec des programmes 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 et 20, il est possible de modifier le temps de cuisson en appuyant sur le bouton + ou – pour ajouter ou réduire 10 minutes [Fig. H].
- Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer la machine : le témoin de fonctionnement s'allume et le processus de cuisson commence. Le temps restant est mis à jour sur l'écran [Fig. I].
- Insérer les ingrédients dans le récipient à pain, en suivant l'ordre indiqué dans la recette.
- Pendant le processus, une flèche apparaît sur l'écran qui indique la phase en cours : pétrissage, levage, cuisson et fin de programme.

Pour arrêter un programme actif, appuyer sur le bouton START/STOP pendant quelques secondes : le témoin sur le bouton MENU s'éteindra.

CUISSON :

Note : il est important de ne pas ouvrir le couvercle pendant la phase de cuisson.

Quand le pain est fait, la machine BIPERA quatre fois : le témoin MARCHE s'éteint et l'écran initial apparaît à l'écran. Le témoin sur l'écran montre la phase de FIN.

- Couper l'appareil en déplaçant l'interrupteur marche/arrêt en position Arrêt [Fig. D].
- Débrancher la fiche de la prise électrique.

Sortie du récipient à pain :

- Maintenir le couvercle fermement d'une main, pour s'assurer qu'il ne se ferme pas sur vos mains.
- En utilisant des gants, saisir la poignée puis la déplacer en arrière et en avant pour sortir le récipient.
- Utiliser une spatule en silicone ou en bois pour détacher le pain des parois du récipient, pour éviter de les rayer.
- Aligner les fentes sous le récipient avec les lames (cela facilitera l'enlèvement du pain).
- Basculer le récipient et tapez sur la base pour enlever le pain.
- Si les lames de mélange sont toujours dans le pain, il faut les enlever en insérant le crochet correspondant dans le trou de la lame et en faisant légèrement levier sur la paroi à l'intérieur du trou [Fig. N].

Sortie des ciabattas ou petits pains :

- En utilisant des gants, saisir les poignées du support pour le sortir.
- Enlever les moules à ciabatta ou petit pain du support.
- Retourner les moules pour sortir les ciabattas ou petits pains.
- Nettoyer toutes les parties qui entrent en contact avec des aliments immédiatement comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT ! Toujours débrancher l'appareil du secteur avant le nettoyage ou avant toute opération d'entretien.

AVERTISSEMENT ! Risque d'écrasement. Enlever le couvercle avant toute opération de nettoyage.

AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie. Attendre que l'équipement se refroidisse complètement avant de le ranger.

- Incliner le couvercle légèrement et l'enlever des fentes [Fig. O].
- Nettoyer le couvercle, la chambre de cuisson et l'élément chauffant en utilisant un chiffon humide et bien essoré. Ne pas utiliser des détergents, des abrasifs et ne pas verser de liquides.
- Nettoyer les accessoires selon le tableau indiqué dans le chapitre Nettoyage avant l'utilisation pour la première fois.
- Essuyer l'unité moteur avec une éponge humidifiée et minutieusement essorée.
- Sécher avec un chiffon sec.

PROTECTION EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE

La machine est fournie avec une protection qui, en cas de panne électrique (max. 15 minutes) maintient la mémoire active et garantit que la recette sera poursuivie.

ASTUCES UTILES

Le couvercle peut être maintenu ouvert pendant le pétrissage, pour vérifier le résultat.
Pendant les différentes phases de levage, la machine maintient la bonne température : le couvercle doit donc rester fermé. À la fin du programme, le pain peut être maintenu au chaud pendant une heure s'il reste à l'intérieur de la machine avec le couvercle fermé.
Pour apprendre à utiliser toutes les fonctions de la machine à pain, pour commencer, nous vous conseillons de suivre les recettes sans modifier les ingrédients ou les quantités. Ainsi, vous connaîtrez les différents programmes et accessoires et il vous sera ensuite plus facile de tenter des variations avec des ingrédients à votre propre goût ou plus adaptées à votre type de régime. C'est une bonne idée de

remplacer un seul ingrédient à la fois (par exemple une farine différente, de l'huile au lieu du beurre, etc.) , ainsi vous pourrez plus facilement noter la différence par rapport à la recette originale que vous avez déjà tentée. Si vous voulez changer de marque de farine, ou en tenter de nouvelles, nous vous suggérons d'utiliser la recette qui ressemble le plus en termes d'ingrédients (à savoir celle basée sur la farine que vous voulez utiliser) et la forme requise, puis apporter vos propres changements personnels.

La pâte utilisant des farines avec gluten et de la levure de bière doit être assez ferme et élastique : après quelques minutes de malaxage, la maille de gluten commence à se former et la pâte devient souple, en se détachant des bords du récipient (si vous insérez et ressortez votre doigt, la pâte reviendra en place). La pâte réalisée avec des farines sans gluten, d'autre part, n'est pas élastique et nécessite plus d'eau : la consistance finale sera similaire à celle d'une glace. Vérifiez la consistance et ajoutez plus d'eau ou de farine si nécessaire.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Si un des problèmes indiqués se produit, adopter la solution proposée :

Problème	Solution
Un programme sélectionnée ne démarre pas.	Un départ différé a été réglé.
Un programme sélectionné ne démarre pas et une erreur E01 apparaît sur l'écran.	La machine est toujours chaude car le pain vient juste d'être fait. Attendre que la machine refroidisse totalement (environ 1 heure).
Un programme sélectionné ne démarre pas et une erreur E00 apparaît à l'écran.	La pièce est trop froide. Augmenter la température de la pièce.
Un programme pour petits pains ou ciabattas ne redémarre pas après le transfert.	Plus d'une heure s'est écoulée après les 10 bips de signalisation pour le transfert.
Le programme de poolish ne redémarre pas après avoir ajouté les ingrédients.	Plus de 12 heures se sont écoulées depuis les 10 bips de signalisation pour le programme.
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson.	La pâte est sortie du récipient et a touché la résistance. ouper la machine, débrancher la prise électrique et nettoyer la chambre de cuisson une fois que la machine est totalement refroidie. ⃠ **NE JAMAIS utiliser d'eau.**
Le moteur tourne mais le pétrissage ne commence pas et on entend un bruit pendant la rotation.	Les lames de pétrissage ne sont pas insérées. Le récipient à pain n'est pas convenablement inséré. Arrêter la machine et pousser le récipient fermement vers le bas, en le fixant fermement ou insérer les lames de pétrissage.
Le récipient à pain sort de son logement pendant le pétrissage.	Arrêter la machine et pousser le récipient fermement vers le bas en le fixant.
Un code erreur apparaît à l'écran : EEE ou HHH.	Amener la machine auprès d'un centre de service Imetec agréé.
Le pain fait avec des farines sans gluten ne lève pas beaucoup.	Il est normal que le pain, les petits pains ou les ciabattas réalisés avec des farines naturellement sans gluten lèvent moins que ceux faits avec un mélange de farines ; cela est dû à l'absence d'agents épaississants qui supportent la structure du pain, mais cela ne met pas en aucune façon en péril le levage et la cuisson corrects.

MISE AU REBUT EN FIN DE VIE

L'emballage de l'équipement est réalisé en matériaux recyclables. Jetez l'emballage conformément aux réglementations en matière de protection environnementale.

Conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), le symbole de poubelle barrée sur l'appareil ou son emballage indique que l'appareil doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa vie utile.

FR

L'utilisateur devra donc remettre l'appareil arrivé en fin de vie aux centres appropriés de tri sélectif des déchets électriques et électroniques. Alternativement, au lieu de s'occuper de la mise au rebut, l'utilisateur peut céder l'appareil au détaillant lors de l'achat d'un neuf. L'utilisateur peut céder des produits électroniques mesurant moins de 25 cm aux détaillants de produits électroniques ayant une zone de vente d'au moins 400 m^2 gratuitement et sans obligation d'achat. La collecte sélective appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement.

SUPPORT ET GARANTIE

L'appareil est garanti deux ans à compter de la date de livraison. Cette date est considérée comme la date de facture (dans la mesure où elle clairement lisible), sauf si l'acheteur peut prouver que la livraison a été faite à une date ultérieure. En cas de défaut du produit antérieur à la date de livraison, la réparation ou le remplacement gratuit de l'équipement est garanti, à moins que l'une des deux solutions ne s'avère être disproportionnée par rapport à l'autre. L'acheteur est tenu d'informer un centre de service agréé de la non-conformité constatée dans un délai de deux mois suivant la découverte du défaut.

La garantie ne couvre pas les pièces qui peuvent être défectueuses à cause de :

- **a.** des dommages pendant le transport ou des chutes accidentelles,
- **b.** une installation incorrecte ou un système électrique inadapté,
- **c.** des réparations ou modifications réalisées par un personnel non autorisé,
- **d.** un entretien et un nettoyage insuffisants ou incorrects,
- **e.** produits et/ou parties de produits soumises à l'usure et/ou consommables, et temps de fonctionnement réduit de batteries rechargeables, le cas échéant, dû à l'usure ou à l'âge.
- **f.** non-respect des instructions pour le fonctionnement de l'appareil, négligence lors de l'utilisation.

La liste ci-dessus n'est qu'un exemple ; elle n'est pas complète, car cette garantie ne couvre en aucun cas les circonstances qui ne peuvent pas être considérées comme des défauts de fabrication.
Toute utilisation incorrecte ou professionnelle du dispositif annulera immédiatement la garantie.
Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages directs et indirects ou des blessures aux personnes, aux biens ou aux animaux imputables au non-respect des instructions données dans le « Manuel d'instructions et d'informations de sécurité » pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Les actions contractuelles de garantie vis-à-vis du vendeur font exception.

Assistance

L'appareil ne peut être réparé que par un centre de service agréé. Si l'appareil défectueux est sous garantie, il doit être envoyé au Centre d'assistance, accompagné d'un document fiscal prouvant la date d'achat ou de livraison.

EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir sind gewiss, dass Sie seine Qualität und Zuverlässigkeit schätzen werden, da für uns bei seiner Planung und Herstellung die Kundenzufriedenheit an erster Stelle stand. Diese Bedienungsanleitung entspricht der Europäischen Norm EN 82079.

DE

WARNUNG! Anleitungen und Hinweise für einen sicheren Gebrauch des Geräts.
Lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts aufmerksam die Bedienungsanleitung und insbesondere Hinweise, Warnhinweise und Sicherheitshinweise und beachten Sie diese. Bewahren Sie diese Anleitung zusammen mit dem bebilderten Leitfaden zum zukünftigen Nachschlagen auf. Im Falle der Überlassung des Geräts an Dritte, ist diesen auch die vollständige Dokumentation zu übergeben.

ⓘ **HINWEIS: Sollte ein Teil dieses Handbuchs schwer verständlich sein oder Zweifel aufkommen, kontaktieren Sie bitte das Unternehmen unter der auf der letzten Seite angegebenen Adresse, bevor Sie das Gerät benutzen.**

ⓘ **HINWEIS: Sehbehinderte können die digitale Version dieser Bedienungsanleitung auf der Internetseite www.tenactagroup.com konsultieren**

INHALT

Einführung	Seite 40	Programme	Seite 45
Sicherheitshinweise	Seite 40	Gebrauch	Seite 48
Zeichenerklärung	Seite 43	Reinigung und Pflege	Seite 50
Beschreibung des Geräts und des Zubehörs	Seite 43	Schutz bei Stromausfall	Seite 50
		Nützliche Tipps	Seite 50
Kontakt mit Lebensmitteln	Seite 44	Probleme und Lösungen	Seite 51
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	Seite 44	Entsorgung	Seite 52
		Kundendienst und Garantie	Seite 52
Gebrauch	Seite 45	Bebilderter Leitfaden	Seite I-IV
Mengen	Seite 45	Technische Daten	Seite IV

SICHERHEITSHINWEISE

- **Vergewissern Sie sich, nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung entnommen haben, dass dieses unversehrt und vollständig ist, wie im bebilderten Leitfaden gezeigt, sowie keine Schäden aufweist. Im Zweifelsfall verwenden Sie das Gerät nicht, sondern nehmen Sie Kontakt mit einer autorisierten Servicestelle auf.**

WARNUNG! Entfernen Sie etwaiges Kommunikationsmaterial wie Aufkleber, Schilder usw. vor dem Gebrauch vom Gerät.

WARNUNG! Erstickungsgefahr. Kinder dürfen nicht mit der Verpackung spielen. Den Plastikbeutel von Kindern fernhalten.

- **Dieses Gerät darf für den Zweck eingesetzt werden, für den es geplant wurde, das heißt als Brotbackautomat im Haushalt. Jede sonstige Verwendung wird als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch und daher als gefährlich erachtet.**

WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.

- **Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz kontrollieren, dass die in den technischen Daten des Geräts angeführte Spannung und Frequenz jener des vorhandenen Versorgungsnetzes entspricht. Die technischen Daten sind am Gerät und am Netzteil, falls vorhanden, zu finden (siehe bebilderter Leitfaden).**
- **Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder notwendiger Kenntnis verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die durch den Benutzer auszuführende Reinigung und Pflege darf nicht von Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.**

WARNUNG! Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

- **⃠ Das Gerät NICHT mit feuchten Händen oder Füßen oder barfuß benutzen.**
- **⃠ NICHT am Netzkabel oder direkt am Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.**
- **⃠ Das Gerät NICHT am Netzkabel ziehen oder hochheben.**
- **⃠ Das Netzkabel NICHT von der Stellfläche herunterhängen lassen. Wenn am Kabel gezogen wird, könnte das Gerät herunterfallen und Verletzungen oder Verbrennungen verursachen.**
- **⃠ Das Gerät NICHT der Feuchtigkeit, Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) oder extremen Temperaturen aussetzen.**
- **Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt.**

- **Das Gerät während des Betriebs überwachen.**
- **⃠ Das Gerät NICHT unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt oder gewartet wird oder wenn es nicht benutzt wird.**
- **Bei einem Defekt oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten und nicht daran manipulieren. Wenden Sie sich für eine eventuelle Reparatur nur an die autorisierten technischen Servicestellen.**
- **Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einem autorisierten Kundendienstzentrum ersetzt werden, um allen Risiken vorzubeugen.**
- **Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es korrekt an eine funktionsfähige Erdungsanlage entsprechend den geltenden Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit angeschlossen wurde. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung ist zu überprüfen, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird. Im Zweifelsfall eine gründliche Kontrolle der Anlage durch einen Fachtechniker anfordern.**
- **Dieses Geräts darf nicht mit Wasser, sonstigen Flüssigkeiten, Sprays oder Dämpfen in Kontakt kommen. Für Reinigung und Pflege ist ausschließlich der entsprechende Absatz in dieser Anleitung zu beachten.**
- **⃠ Das Gerät NICHT in der Nähe der Spüle oder wassergefüllten Spülbecken verwenden. Während des Gebrauchs muss das Gerät so platziert werden, dass es nicht in das Spülbecken fallen kann.**
- **⃠ Lassen Sie das Gerät NICHT in Kontakt mit oder in der Nähe von Materialien und Oberflächen, die leicht entflammbar sind oder durch Hitze beschädigt werden können.**
- **Dieses Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche platziert werden.**
- **Die Eigenschaften des Geräts sind auf der äußeren Verpackung angegeben.**
- **Das Gerät nur zusammen mit dem mitgelieferten Zubehör verwenden, das ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes ist.**
- **Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einem getrennten Fernsteuerungssystem oder ähnlichen Systemen vorgesehen.**
- **⃠ Das Gerät NICHT in der Nähe des Kochfelds verwenden. Das Kabel darf nicht mit heißen, glühenden Oberflächen, offenem Feuer, Töpfen und sonstigen Utensilien in Kontakt kommen.**
- **⃠ Die Heißluftauslassgitter NICHT berühren, blockieren oder abdecken.**
- **⃠ Lebensmittel NICHT länger als für die zur Zubereitung notwendige Zeit mit dem Gerät in Berührung bringen.**

- ⃠ **Verwenden Sie KEINE Verlängerungskabel oder Adapter.**

ZEICHENERKLÄRUNG

	Warnung/Vorsicht/Gefahr		*Position EIN*
	Verbot		*Position AUS*
	Helle Bräunung		*Brötchenform*
	Mittlere Bräunung		*Ciabatta-Form*
	Dunkle Bräunung		*Brotform*
	Timer		*Rühren*
	Aufgehen		*Backen*
End	*Ende*		

BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DES ZUBEHÖRS

Den bebilderten Leitfaden auf den Seiten I und II einsehen, um die Ausstattung Ihres Geräts zu überprüfen.

1. Deckel
2. Backraum
3. Heizelement
4. Antriebe
5. Gerätekörper
6. Ein-/Aus-Schalter
7. Technische Daten
8. Netzkabel
9. EIN-Licht
10. MENU Taste
11. START/STOP Taste
12. + Taste
13. - Taste
14. Taste BRÄUNUNG
15. Taste FORM

Zubehör

16. Brötchen-Behälter
17. Ciabatta-Behälter
18. Haken zum Entfernen der Schaufeln
19. Rührschaufeln
20. Brotbehälter
21. Stifte
22. Gestell für Ciabatta- und Brötchen-Behälter
23. Messbecher für Hefe (sofern mitgeliefert)
24. Messbecher (sofern mitgeliefert)

Während des Betriebs werden die Phasen auf der Anzeige angezeigt

25. Backen mit Brötchen-Behältern
26. Backen mit Ciabatta-Behältern
27. Backen mit Brotbehälter
28. Rühren
29. Aufgehen
30. Backen
31. Programmende
32. Dunkel Backen
33. Mittleres Backen
34. Hell Backen
35. Timer

KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts sind die Angaben in dieser Tabelle zu beachten:

- Teile des Geräts, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind; die Teile des Geräts, die nicht in der Tabelle angegeben sind, sind nicht dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Lebensmittel, die mit diesem Gerät verwendet werden können.
- Maximale Zeit, die die Lebensmittel mit den hierfür vorgesehenen Teilen des Geräts in Kontakt bleiben dürfen.
- Zulässige Höchsttemperatur der verwendeten Lebensmittel.

DE

Teileliste	Lebensmittel	Maximale Zeit	Höchsttemperatur
Brotbehälter, Stifte, Rührschaufeln	Alle	210 Minuten	170 °C
Ciabatta-Behälter			
Brötchen-Behälter			
Haken zum Entfernen der Schaufeln			
Messbecher (sofern mitgeliefert)	Alle	5 Minuten	40 °C
Messbecher für Hefe (sofern mitgeliefert)			

REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG! Alle für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmten Teile müssen vor dem Gebrauch gereinigt werden.

- Öffnen Sie den Deckel.
- Entnehmen Sie den Brotbehälter. Heben Sie dazu den Griff, um den Behälter aus den Antrieben zu lösen [Abb. B].

Reinigen Sie das Zubehör entsprechend nachstehender Tabelle:

Zubehör	Unter fließendem Wasser, bis 60 °C	Im Geschirrspüler	Mit einem feuchten und gut ausgedrückten Schwamm reinigen
Brotbehälter, Stifte, Rührschaufeln	✓	NEIN	✓
Ciabatta-Behälter	✓	NEIN	
Brötchen-Behälter	✓	NEIN	
Haken zum Entfernen der Schaufeln	✓	NEIN	
Messbecher (sofern mitgeliefert)	✓	✓	
Messbecher für Hefe (sofern mitgeliefert)	✓	✓	

- Mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

Bei der erstmaligen Verwendung kann das Gerät etwas Rauch und Gerüche entwickeln, die durch mögliche Fertigungsrückstände verursacht werden. Führen Sie einen Backzyklus durch und stellen Sie einen Brottyp her, der weggeworfen wird.

GEBRAUCH

Das Gerät verfügt über folgende Funktionen:

Bedienelement	Funktion
EIN-Licht	Zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
MENU Taste	Zum Wählen der Programme von 1 bis 20. Die Programmnummer und jeweilige Dauer werden auf der Anzeige angezeigt.
START/STOP Taste	Zum Starten oder Stoppen des Geräts.
+ Taste	Zum Verlängern der Backzeit um weitere 10 Minuten bei Programmen, die dies gestatten, und zum Einstellen des verzögerten Starts.
- Taste	Zum Verkürzen der Backzeit um 10 Minuten bei Programmen, die dies gestatten, und zum Einstellen des verzögerten Starts.
Taste BRÄUNUNG	Zum Auswählen der gewünschten Bräunungsstufe unter hell, mittel oder dunkel.
Taste FORM	Zum Ändern dieser Programme, die Wahlmöglichkeit zwischen Ciabatta- oder Brötchen-Behältern beim Backen bieten. Die Programme, bei denen der Brotbehälter verwendet wird, können nicht geändert werden.
Ein-/Aus-Schalter	Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

MENGEN

- Überschreiten Sie nicht die Mengen, die in den Rezepten im Rezeptheft für das verschiedene Zubehör angegeben sind.
- Um Brot mit geringeren Mengen zuzubereiten, als im Rezept im Rezeptheft angegeben, wird empfohlen, die Bräunungsstufe „Hell“ zu wählen, um eine kürzere Backzeit zu erzielen.
- Verringern Sie die Menge der Zutaten nicht um mehr als 20 %, um das gute Gelingen des Teigs und das Endergebnis nicht zu gefährden.

Zubehör	Zutaten und maximale Mengen
Brotbehälter	500 g Mehl/25 g frische Bierhefe oder 8 g Trockenhefe oder 12 g Backpulver für Süßspeisen
Ciabatta-Behälter	eine Gesamtmenge von 350 g Mehl nicht überschreiten
Brötchen-Behälter	eine Gesamtmenge von 250 g Mehl nicht überschreiten

PROGRAMME

Der Brotbackautomat hat 20 verschiedene Programme für Knetzeiten, Anzahl an Aufgehphasen und Temperaturbedingungen (sowohl beim Aufgehen als auch beim Backen). Für Details zu den verschiedenen Programmen wird auf das beigefügte Rezeptheft verwiesen.

RÜHREN:

Während dieser Phase geben alle Programme 2 Minuten vor Ende des Rührvorgangs 4 PIEPTÖNE ab, um etwaige zusätzliche Zutaten hinzuzufügen.

Während dieser Phase kann der Deckel offen bleiben, damit Sie den Vorgang überwachen können.

AUFGEHEN:

Je nach Programm gibt es unterschiedliche Aufgehzeiten.

Halten Sie den Deckel während des Aufgehens geschlossen.

UMFÜLLEN DES TEIGS IN DIE CIABATTA- UND BRÖTCHEN-BEHÄLTER:

Der Teig sollte nur bei gewissen Programmen aus dem Brotbehälter in die Ciabatta- und Brötchen-Behälter umgefüllt werden (Programmnr. 2, 4, 5, 7, 9, 11, 15, 16).

Das Gerät zeigt den Zeitpunkt, zu dem der Vorgang ausgeführt werden kann, durch Abgabe von 10

PIEPTÖNEN an. Dann wartet es auf den nächsten Befehl: Das Licht für EIN beginnt zu blinken. Das Gerät piept erneut nach 5 Minuten.

- Entnehmen Sie den Brotbehälter.
- Entnehmen Sie den Teig und füllen Sie ihn dann in die Ciabatta- oder Brötchen-Behälter.
- Setzen Sie die Behälter in die Führungen des Gestells ein, bis die Aufnahmen an den Behältern mit den erhöhten Abschnitten in den Führungen übereinstimmen [Abb. L].
- Setzen Sie das Gestell in den Backraum ein [Abb. M].
- Drücken Sie die Taste MENU, um das Gerät wieder zu starten: Das Licht für EIN leuchtet fest. Das Programm beginnt eine zusätzliche Gehzeit und fährt automatisch fort.

ⓘ **HINWEIS: Wenn das Gerät nicht innerhalb einer Stunde nach den 10 PIEPTÖNEN erneut gestartet wird, wird das Programm gestoppt und der anfängliche Programmbildschirm erscheint auf der Anzeige. Stellen Sie zum Fortsetzen des Backvorgangs Programmnr. 20 ein.**

ENTNAHME DER SCHAUFEL:

Beim Herstellen des Brotes können die Rührschaufeln während der letzten Gehzeit entnommen werden: Der exakte Zeitpunkt für diesen Vorgang wird in der Programmtabelle im Rezeptheft in der Spalte “Entnahme der Schaufel” angegeben.

- Verwenden Sie den Teigschaber, um den Teig zu bewegen und die beiden Schaufeln zu entnehmen.

PROGRAMMENDE

Gibt die Gesamtausführungszeit eines Rezepts bei den verschiedenen Bräunungsstufen an.

VERZÖGERTER START

WARNUNG! Der verzögerte Start sollte nur bei Rezepten verwendet werden, die bereits ausprobiert wurden.

Der verzögerte Start kann bei gewissen Programmen verwendet werden, um das Brot bis zu 15 Stunden später fertig zu haben.

Verwenden Sie diese Funktion NICHT mit verderblichen Zutaten oder glutenfreien Mehlsorten.

Die verzögerte Startfunktion ist nur bei folgenden Programmnummern aktiv: 1, 3, 8, 10, 14.

- Geben Sie die Zutaten in dieser Reihenfolge in den Brotbehälter: flüssige Zutaten, Mehl, Hefe, Salz und Zucker. Die letzten drei Zutaten dürfen nicht miteinander oder mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Wählen Sie wie gewünscht Programm, Form und Bräunungsstufe.
- Drücken Sie nacheinander die Tasten + und -, um die max. Stunden/Minuten festzulegen, nach deren Ablauf das Brot fertig sein muss. Beispiel: Wenn es 12:30 Uhr ist, und Sie möchten, dass das Brot um 18.00 Uhr fertigt ist, stellen Sie 5:30 ein. Sie können die Ziffern schneller durchlaufen, indem Sie die Tasten drücken und festhalten.
- Drücken Sie die START Taste. Das Anzeigelicht der MENU Taste schaltet sich ein und Sie sehen einen Pfeil auf Höhe des Worts TIMER auf der Anzeige; das Gerät bleibt für den programmierten Zeitraum auf Standby.

ÄNDERN DER BACKZEIT

Die Standard-Rezeptzeit kann bei gewissen Programmen geändert werden. Dabei wird die Backzeit um 10 Minuten verlängert oder verkürzt.

LANGES AUFGEHEN MIT VORTEIG - PROGRAMMNR. 13:

- Geben Sie die Zutaten des Vorteigs (auch „Dampfl“, „Poolish“ genannt) in den Brotbehälter, nachdem Sie die Hefe gründlich in Wasser mit Zimmertemperatur aufgelöst haben.

- Wählen Sie Programmnr. 13 und die gewünschte Bräunungsstufe, drücken Sie dann auf START.
- Das Gerät knetet den Teig 8 Minuten lang: Das Ergebnis ist ein ziemlich feuchter Vorteig, der die erforderliche Zeit - etwa 8 Stunden - gehen gelassen werden muss.
- Wenn der Vorteig aufgegangen ist, fügen Sie die anderen Zutaten hinzu und dann drücken Sie die MENU Taste, um die zweite Knetphase zu beginnen.
- Das Gerät knetet den Teig 15 Minuten lang.
- Überprüfen Sie nach etwa der halben Zeit die Konsistenz, um sicherzustellen, dass der Teig fest und elastisch ist. Fügen Sie Mehl hinzu, wenn er zu feucht ist, oder Wasser, wenn er zu trocken ist.

PIZZATEIG - PROGRAMMNR. 18:

Das Programm aktiviert die Knetphase gefolgt von drei Aufgehphasen mit kurzem Kneten zwischendurch. Es gibt keinen Backvorgang.

Zum Backen kleiner Pizzas schalten Sie auf Programmnr. 19.

Zum Backen einer großen Pizza entnehmen Sie den Teig vorsichtig aus dem Behälter und legen diesen auf ein Backblech. Legen Sie den Belag auf und geben Sie alles in den heißen Backofen.

KLEINE PIZZAS - PROGRAMMNR. 19

Dieses Programm nutzt nur den Backvorgang.

Füllen Sie den (bereits mit Programm 18 zubereiteten) Teig aus dem Brotbehälter in die Ciabatta-Behälter. Legen Sie dann den gewünschten Belag auf.

- Wählen Sie Programmnr. 19.
- Stellen Sie die gewünschte Backzeit (10 bis 60 Minuten) mit den Tasten + und - ein.
- Drücken Sie die START/STOP Taste: Der Backvorgang beginnt sofort.

DOPPELTE TEIGMENGE FÜR BRÖTCHEN UND CIABATTA-BROTE:

Wenn Sie eine doppelte Menge an Brötchen oder Ciabattas herstellen möchten, verdoppeln Sie die Menge der Zutaten (denken Sie daran, die maximale Mehlmenge beträgt 500 g).

Stellen Sie KEINE doppelte Menge an Kuchen und Süßspeisen her, da das Backpulver bei Kontakt mit den Flüssigkeiten zu reagieren beginnt, deshalb muss die Mischung sofort gebacken werden.

- Geben Sie die Zutaten in den Brotbehälter und starten Sie die erste Phase des Programms.
- Geben Sie beim Umfüllen des Teigs die eine Hälfte in die Ciabatta- oder Brötchen-Behälter und die andere Hälfte in einen Behälter, den Sie mit einem feuchten Tuch abdecken und an einen kühlen Ort stellen.
- Setzen Sie das eingestellte Programm fort, um den Teig zu backen.
- Wenn das Programm beendet wurde, verwenden Sie erneut die Ciabatta- oder Brötchen-Behälter für den restlichen Teig. Wählen Sie Programmnr. 19 und stellen Sie die im Rezept angegebenen Minuten zum Backen ein. Dann starten Sie den Backvorgang.

DOPPELTE TEIGMENGE FÜR BRÖTCHEN UND CIABATTA-BROTE, DIE SPÄTER GEBACKEN WERDEN SOLLEN:

Wenn Sie den restlichen Teig später backen möchten, bewahren Sie diesen im Kühlschrank auf, um den Aufgehvorgang zu stoppen.

- Verwenden Sie Programmnr. 20, das eine Aufgehphase enthält, um den Teig vor dem Backen erneut zu aktivieren.
- Verwenden Sie die Taste FORM, um den Behältertyp (Ciabatta oder Brötchen) auszuwählen. Ändern Sie, falls für das Rezept und das gewünschte Ergebnis erforderlich, die Backzeit.

ⓘ **HINWEIS: Dieses Programm funktioniert nur, wenn das Gerät ganz kalt ist.**

GEBRAUCH

DE

WARNUNG! Dieses Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es hinunterfallen gelassen wurde oder sichtbare Beschädigungen vorhanden sind.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr. Berühren Sie die Außenflächen während des Betriebs und bis zur vollständigen Abkühlung des Gerätes NICHT.

WARNUNG! Das Brot kann brennen und Flammen und/oder Rauch erzeugen. NICHT mit Wasser löschen. Das Gerät vom Netz trennen und etwaige Flammen mit einem feuchten Lappen ersticken.

WARNUNG! Berühren Sie die Knetschaufeln während des Betriebs nicht mit Ihren Händen oder Utensilien.

WARNUNG! Die Knetschaufeln müssen genau nach den Angaben in der Programmtabelle entfernt werden. Wenn sie vorher entfernt werden, kann der Teig zu viel aufsteigen und beim Backen aus der Pfanne kommen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr. Beim Öffnen des Gerätedeckels treten Wärme und Dampf aus dem Garraum aus.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um den Deckel zu öffnen und die Behälter zu entfernen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr. Das Gerät während des Betriebs NICHT verschieben.

WARNUNG! Starten Sie das Gerät nie leer oder nur mit Wasser in den Behältern, um eine irreversible Beschädigung Ihres Brotbackautomaten zu vermeiden.

WARNUNG! Quetschgefahr. Der Deckel kann versehentlich schließen.

WARNUNGEN FÜR ZÖLIAKIEKRANKE

Zöliakiekranke müssen bei der Verwendung des Brotbackautomaten die Hygienevorschriften einhalten, die normalerweise für den Umgang mit glutenfreien Lebensmitteln empfohlen werden. Verwenden Sie das Gerät nie für Rezepte, die Gluten enthalten, denn das beim Kneten aufgewirbelte Mehl kann den Backraum und den Deckel kontaminieren.

⃠ Stellen Sie das Gerät NIE auf Oberflächen aus Papier/Karton oder Kunststoff.

⃠ Geben Sie NIE Papier, Karton oder Kunststoff in das Gerät oder auf den Deckel.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, wenn Sie zwei Backvorgänge ausführen möchten.

- Öffnen Sie den Deckel.
- Setzen Sie den Brotbehälter in den Backraum ein. Sollte dieser Vorgang schwierig sein, ist vermutlich ein Antrieb nicht im Boden des Behälters eingerastet: Drehen Sie in diesem Fall die Rührschaufel leicht und versuchen Sie es erneut.
- Setzen Sie die 2 Rührschaufeln in die jeweiligen Stifte ein, drücken Sie sie ganz nach unten [Abb. C].
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Bewegen Sie den Ein-/Aus-Schalter in die Position ON [Abb. D]; nach einem PIEPTON erscheint Programm 1 auf der Anzeige.
- Drücken Sie die MENU Taste mehrmals, um das Programm auszuwählen. Die Programmnummer und die Dauer erscheinen auf der Anzeige [Abb. E].
- Drücken Sie die Taste FORM, um die BRÖTCHEN- oder CIABATTA-Form auszuwählen. Das gewählte Symbol erscheint auf der Anzeige. Für Programme mit Brotlaib-Form erfolgt die Auswahl automatisch [Abb. F].
- Drücken Sie die Taste BRÄUNUNG, um die gewünschte Bräunungsstufe HELL, MITTEL oder DUNKEL auszuwählen. Das gewählte Symbol erscheint auf der Anzeige [Abb. G].
- Bei den Programmen 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 und 20 kann die Backzeit durch Drücken der Taste + oder – um 10 Minuten vermindert oder erhöht werden [Abb. H].
- Drücken Sie die START/STOP Taste zum Starten des Geräts: Das Betriebslicht schaltet sich ein und der Backvorgang beginnt. Die verbleibende Zeit wird auf der Anzeige aktualisiert [Abb. I].
- Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Brotbehälter.
- Während des Vorgangs erscheint ein Pfeil auf dem Display, der die aktuelle Phase anzeigt: Rühren, Aufgehen, Backen und Programmende.

Zum Anhalten eines aktiven Programms drücken Sie einige Sekunden lang die START/STOP Taste: Das Anzeigelicht an der MENU Taste schaltet sich aus.

BACKEN:

Hinweis: Es ist wichtig, dass der Deckel während der Backphase nicht geöffnet wird.

Wenn das Brot fertig ist, piept das Gerät vier Mal: Das Licht für EIN schaltet sich aus und der anfängliche Bildschirm erscheint auf der Anzeige. Der Anzeiger auf dem Display zeigt die END-Phase.

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter in die OFF-Position stellen [Abb. D].
- Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels von der Steckdose ab.

Entnehmen des Brotbehälters:

- Halten Sie den Deckel mit einer Hand fest, um sicherzustellen, dass er sich nicht über ihren Händen schließt.
- Verwenden Sie Backhandschuhe und fassen Sie den Griff. Bewegen Sie diesen vor und zurück, um den Behälter herauszunehmen.
- Verwenden Sie einen Schaber aus Silikon oder Holz, um das Brot von den Behälterwänden zu lösen und diese nicht zu zerkratzen.
- Bringen Sie die Schlitze unter dem Behälter in eine Linie mit den Schaufeln (dadurch wird das Entnehmen des Brots einfacher).
- Kippen Sie den Behälter um und schlagen Sie auf seinen Boden, um das Brot zu entfernen.
- Wenn sich die Rührschaufeln noch im Brot befinden, entfernen Sie diese, indem Sie den entsprechenden Haken in die Öffnung der Schaufel einsetzen. Üben Sie eine leichte Hebelwirkung auf die Innenwand der Öffnung aus [Abb. N].

Entnehmen von Ciabatta-Broten oder Brötchen:

- Verwenden Sie Backhandschuhe und fassen Sie die Griffe des Gestells, um dieses herauszunehmen.
- Entfernen Sie die Ciabatta- oder Brötchenformen aus dem Gestell.
- Kippen Sie die Formen um, um die Ciabatta-Brote oder Brötchen zu entnehmen.
- Die Teile, die in Kontakt mit den Lebensmitteln waren, sofort reinigen, wie im Kapitel Reinigung und Pflege angegeben.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG! Vor der Reinigung oder Pflege stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

WARNUNG! Quetschgefahr. Entfernen Sie den Deckel vor jedem Reinigungsvorgang.

WARNUNG! Brandgefahr. Das Gerät vor dem Wegräumen vollständig erkalten lassen.

- Neigen Sie den Deckel leicht und entnehmen Sie ihn aus den Schlitzen [Abb. O].
- Reinigen Sie den Deckel, den Backraum und das Heizelement mit einem gut ausgewrungenen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, Scheuermittel und leeren Sie keine Flüssigkeiten hinein.
- Reinigen Sie das Zubehör gemäß der im Kapitel „Reinigung vor dem ersten Gebrauch“ angegebenen Tabelle.
- Den Motorkörper mit einem feuchten und gut ausgedrückten Schwamm reinigen.
- Mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

SCHUTZ BEI STROMAUSFALL

Das Gerät ist mit einem Schutz ausgerüstet, der bei einem Stromausfall (max. 15 Minuten) den Speicher aktiv hält und gewährleistet, dass das Rezept fortgesetzt wird.

NÜTZLICHE TIPPS

Die Abdeckung kann während des Knetens offen gelassen werden, um das Ergebnis zu kontrollieren. Der Automat behält während der verschiedenen Aufgehphasen die richtige Temperatur bei: Die Abdeckung muss daher geschlossen bleiben. Am Ende des Programms kann das Brot eine Stunde lang warmgehalten werden, wenn es bei geschlossenem Deckel im Gerät verbleibt. Um sich mit der Nutzung aller Funktionen des Brotbackautomaten vertraut zu machen, sollten Sie zu Beginn die Rezepte befolgen, ohne die Zutaten oder Mengen zu ändern. Auf diese Weise lernen Sie die verschiedenen Programme und das Zubehör kennen, sodass Sie Veränderungen an den Zutaten nach Ihrem Geschmack, oder die für Ihre Art der Ernährung besser sind, ausprobieren können. Es empfiehlt sich, jeweils nur eine Zutat zu ersetzen (z. B. ein anderes Mehl, Öl anstelle von Butter usw.), damit Sie den Unterschied zum Originalrezept, das Sie bereits ausprobiert haben, leichter feststellen können. Wenn Sie die Mehlmarke wechseln oder neue Mehlsorten ausprobieren möchten, empfehlen wir, das Rezept zu verwenden, das im Hinblick auf die Zutaten (z. B. eines auf Basis des Mehls, das Sie verwenden möchten) und geforderter Form am ähnlichsten ist, dann nehmen Sie Ihre persönlichen Änderungen vor. Teig, bei dem Mehlsorten mit Gluten und Bierhefe verwendet werden, muss ziemlich fest und elastisch sein:

Nach ein paar Minuten Kneten beginnt sich das Glutennetzwerk zu bilden und der Teig wird elastisch und löst sich vom Rand des Behälters (wenn Sie Ihren Finger hineinstecken und wieder herausziehen, rutscht der Teig an seinen Platz zurück). Teig, der mit glutenfreien Mehlsorten hergestellt wird, ist andererseits nicht elastisch und erfordert mehr Wasser: Die Konsistenz und das Endergebnis werden ähnlich wie jene von Eiskreme sein. Kontrollieren Sie die Konsistenz und fügen Sie bei Bedarf mehr Wasser oder Mehl hinzu.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

Wenn eines der angegebenen Probleme auftritt, die empfohlene Lösung anwenden:

Problem	Lösung
Ein gewähltes Programm startet nicht.	Es wurde ein verzögerter Start eingestellt.
Ein gewähltes Programm startet nicht und der Fehler E01 erscheint auf der Anzeige.	Das Gerät ist immer noch heiße, da gerade erst Brot hergestellt wurde. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 1 Stunde).
Ein gewähltes Programm startet nicht und der Fehler E00 erscheint auf der Anzeige.	Der Raum ist zu kalt. Erhöhen Sie die Raumtemperatur.
Ein Programm für Brötchen oder Ciabatta-Brote startet nach dem Umfüllen nicht wieder.	Es ist mehr als eine Stunde seit den 10 PIEPTÖNEN als Signal für das Umfüllen vergangen.
Das Vorteig-Programm startet nicht wieder, nachdem die Zutaten hinzugefügt wurden.	Es sind mehr als 12 Stunden seit den 10 PIEPTÖNEN als Signal für das Programm vergangen.
Rauch tritt aus dem Backraum aus.	Der Teig ist aus dem Behälter ausgetreten und hat das Heizelement berührt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Stecker von der Steckdose ab und reinigen Sie den Backraum, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist. ⃠ **Verwenden Sie NIE Wasser.**
Der Motor läuft, der Rührvorgang startet jedoch nicht und ein Geräusch ist während der Drehung zu hören.	Die Rührschaufeln sind nicht eingesetzt. Der Brotbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Stoppen Sie das Gerät und drücken Sie den Behälter zum Einrasten fest nach unten oder setzen Sie die Rührschaufeln ein.
Der Brotbehälter löst sich während des Rührens aus seinem Sitz.	Stoppen Sie das Gerät und drücken Sie den Behälter zum Einrasten fest nach unten.
Ein Fehlercode erscheint auf der Anzeige: EEE oder HHH.	Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Imetec Servicestelle.
Mit glutenfreien Mehlsorten hergestelltes Brot geht nicht sehr auf.	Es ist normal, dass Brote, Brötchen oder Ciabatta-Brot aus natürlich glutenfreien Mehlsorten weniger aufgehen, als jene aus Mehlmischungen; dies ist auf das Fehlen von Verdickungsmitteln zurückzuführen, die dem Brot Struktur geben, doch dies beeinträchtigt in keiner Weise den korrekten Aufgeh- und Backvorgang.

ENTSORGUNG

Die Geräteverpackung besteht aus recycelbaren Materialien. Die Verpackung entsprechend den Umweltschutzbestimmungen entsorgen.

Gemäß Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) weist das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät oder auf seiner Verpackung darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt gesammelt werden muss.

DE

Der Nutzer muss daher das Gerät am Ende der Lebensdauer entsprechenden Abfallsammelstellen für Elektro- und Elektronikabfälle übergeben. Alternativ dazu kann das Gerät, das entsorgt werden soll, dem Händler bei Erwerb eines neuen gleichwertigen Produktes übergeben werden. Bei Händlern von Elektronikprodukten mit Verkaufsflächen von mindestens 400 m2 ist es überdies möglich, elektronische Produkte mit einer Größe von weniger als 25 cm, die entsorgt werden müssen, ohne Kaufzwang kostenfrei abzugeben. Eine ordnungsgemäße Mülltrennung für das Recycling, die Aufbereitung und die Entsorgung des Altgerätes unter Einhaltung des Umweltschutzes trägt zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit bei und fördert die Wiederverwendung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

KUNDENDIENST UND GARANTIE

Für das Gerät wird für einen Zeitraum von zwei Jahren ab Lieferdatum Gewährleistung geboten. Dieses Datum gilt als Quittungs-/Rechnungsdatum (sofern es gut lesbar ist), es sei denn, der Käufer kann nachweisen, dass die Lieferung zu einem späteren Zeitpunkt erfolgt ist.
Im Fall eines bereits vor der Lieferung bestehenden Produktmangels wird die kostenfreie Reparatur oder der Austausch des Gerätes garantiert, es sei denn eine der beiden Lösungen erweist sich gegenüber der anderen als unverhältnismäßig. Der Käufer ist verpflichtet, die Vertragswidrigkeit innerhalb von zwei Monaten nach Feststellung des Fehlers einer autorisierten Servicestelle zu melden.

Die Garantie deckt keine Teile, die aus folgenden Gründen mangelhaft sind:

- **a.** Transportschäden oder Schäden durch zufälliges Herunterfallen,
- **b.** falsche Installation oder unzureichende elektrische Anlage,
- **c.** Reparaturen oder Änderungen durch nicht befugtes Personal,
- **d.** mangelnde oder unrichtige Pflege und Reinigung,
- **e.** Produkt und/oder Produktteile, die dem Verschleiß bzw. Verbrauch unterliegen, einschließlich der Verringerung der Nutzungsdauer der Batterien durch Gebrauch oder im Laufe der Zeit (falls vorhanden).
- **f.** Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisungen des Geräts, Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit beim Gebrauch.

Obige Liste dient nur als Beispiel; sie ist nicht vollständig, da diese Garantie keinesfalls Umstände abdeckt, die nicht auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind.
Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind auch alle Fälle mit unsachgemäßem Gebrauch des Geräts sowie die professionelle Verwendung.
Es wird keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachen und Haustieren übernommen, die durch die Nichteinhaltung aller in der entsprechenden „Bedienungsanleitung samt Hinweisen“ im Hinblick auf Installation, Gebrauch und Pflege des Geräts angegebenen Vorschriften verursacht werden.Hiervon unberührt bleiben Vertragsklagen gegenüber dem Verkäufer.

Kundendienst

Die Reparatur des Gerätes ist bei einem autorisierten Kundendienstzentrum auszuführen. Wenn für das defekte Gerät eine Garantie besteht, ist es zusammen mit einem Steuerbeleg als Nachweis für das Kauf- oder Lieferdatum an das Kundendienstzentrum zu senden.

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, le agradecemos que haya elegido nuestro producto. Estamos convencidos de que valorará su calidad y fiabilidad, ya que ha sido diseñado y fabricado teniendo como prioridad la satisfacción del cliente. Este manual de instrucciones se ajusta a la norma europea EN 82079.

¡ADVERTENCIA! Instrucciones y advertencias para un uso seguro del aparato.

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones de uso, especialmente las observaciones y advertencias de seguridad, que se deben respetar. Guarde este manual junto con su guía ilustrativa para futuras consultas. Si el aparato se cediera a otro usuario, no se olvide de entregarlo junto con esta documentación.

ES

ⓘ NOTA: En caso de que alguna parte de este manual sea difícil de entender o surja alguna duda, antes de utilizar el aparato póngase en contacto con la empresa a través de la dirección indicada en la última página.

ⓘ NOTA: Las personas con visión reducida pueden consultar la versión digital de estas instrucciones de uso en el sitio www.tenactagroup.com

ÍNDICE

Introducción	página 53	Uso	página 61
Advertencias de seguridad	página 53	Limpieza y mantenimiento	página 63
Leyenda de los símbolos	página 56	Protección en caso de corte de corriente	página 63
Descripción del aparato y de los accesorios	página 56	Consejos útiles	página 63
Contacto con los alimentos	página 57	Problemas y soluciones	página 64
Limpieza antes del primer uso	página 57	Eliminación al final de su vida útil	página 65
Uso	página 58	Asistencia y garantía	página 65
Cantidades	página 58	Guía ilustrativa	páginas I-IV
Programas	página 58	Datos técnicos	página IV

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- **Al retirar el aparato de su envoltorio, asegúrese de que esté entero y completo, tal como se muestra en la guía ilustrativa y que no presente ningún daño visible. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.**

¡ADVERTENCIA! Retire del aparato los posibles materiales informativos, como etiquetas, etc., antes de usarlo.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia. No deje que los niños jueguen con el embalaje. Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños.

ES

- **Este aparato debe utilizarse únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, como panificadora para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por tanto, peligroso.**

¡ADVERTENCIA! El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones.

- **Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en los datos técnicos del aparato correspondan con los de la red eléctrica. El valor nominal se encuentra en el aparato o en la unidad de alimentación, si la hay (consulte la guía ilustrativa).**
- **Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando se encuentren bajo la supervisión de un adulto o hayan recibido las instrucciones pertinentes sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos implícitos. Los niños no deben utilizar el aparato como juguete. Los niños sin supervisión no deben llevar a cabo tareas de limpieza y mantenimiento.**

¡ADVERTENCIA! Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- ⃠ **NO utilice el aparato con las manos mojadas ni con los pies húmedos o descalzos.**
- ⃠ **NO tire del cable de alimentación ni del propio aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.**
- ⃠ **NO arrastre el aparato ni lo levante por el cable de alimentación.**
- ⃠ **NO permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de apoyo. Si se tira del cable, el aparato puede caerse y provocar lesiones o quemaduras.**
- ⃠ **NO exponga el aparato a la humedad, a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.) ni a temperaturas extremas.**
- **El aparato no está diseñado para ser utilizado en el exterior.**

- **Vigile el aparato mientras está en funcionamiento.**
- **⃠ NO deje el aparato desatendido cuando esté enchufado.**
- **Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo operaciones de limpieza o mantenimiento, o si no va a utilizarlo.**
- **En caso de avería o problemas de funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule. Si es necesario repararlo, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado.**
- **Para prevenir cualquier riesgo, si el cable de alimentación está dañado, deberá llevarlo a un centro de asistencia técnica autorizado para su sustitución.**
- **La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si se dispone de una conexión a tierra adecuada, tal y como lo exigen las normativas vigentes en materia de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este requisito de seguridad fundamental antes de conectar el aparato a la red de alimentación. En caso de duda, llame a un técnico competente para que controle detenidamente la instalación.**
- **Este aparato no debe entrar en contacto con agua, otros líquidos, aerosoles o vapor. Para las operaciones de limpieza y mantenimiento consulte los apartados específicos de este manual.**
- **⃠ NO use el aparato cerca de un fregadero o lavabo lleno de agua. Durante su uso, coloque el aparato de forma que no pueda caerse en el fregadero.**
- **⃠ NO deje este aparato en contacto ni cerca de materiales y superficies fácilmente inflamables o que puedan estropearse con el calor.**
- **Este aparato debe colocarse y utilizarse en una superficie plana y estable.**
- **Para obtener más información sobre las características del aparato, consulte el embalaje exterior.**
- **Utilice el aparato solo con los accesorios suministrados, que forman parte esencial del aparato.**
- **Este aparato no se ha diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control a distancia ni ningún otro sistema similar.**
- **⃠ NO lo utilice cerca de la placa de cocción de la cocina. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con fuentes de calor, superficies incandescentes, llamas abiertas, ollas ni otros utensilios.**
- **⃠ NO toque, bloquee ni cubra las rejillas de salida de aire caliente.**
- **⃠ NO deje comida en contacto con el aparato durante más tiempo del necesario para su preparación.**
- **⃠ NO utilice cables alargadores ni adaptadores.**

LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS

	Advertencia/Precaución/ Peligro		*Posición ON*
	Prohibición		*Posición OFF*
	Dorado ligero		*Forma de panecillos*
	Dorado medio		*Forma de chapata*
	Dorado intenso		*Forma del pan*
	Temporizador		*Amasado*
	Leudado		*Horneado*
	Fin		

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Consulte la guía ilustrativa en las páginas I y II para comprobar el contenido del paquete.

1. Tapa
2. Cámara de horneado
3. Resistencia
4. Engranes
5. Cuerpo de la máquina
6. Interruptor de encendido y apagado
7. Datos técnicos
8. Cable de alimentación
9. Luz de encendido
10. Botón de MENÚ
11. Botón de INICIO/PARADA
12. Botón +
13. Botón -
14. Botón de DORADO
15. Botón FORMA

Accesorios

16. Recipientes para panecillos
17. Recipientes para chapatas
18. Gancho para retirar las paletas
19. Paletas de amasado
20. Recipiente de pan
21. Pernos
22. Soporte para recipientes de chapatas y panecillos
23. Taza de medición para la levadura (si se incluye)
24. Taza graduada (si se incluye)

Durante el funcionamiento, las fases se indican en la pantalla

25. Horneado con recipientes para panecillos
26. Horneado con recipientes para chapatas
27. Horneado con recipiente de pan
28. Amasado
29. Leudado
30. Horneado
31. Final del programa
32. Horneado intenso
33. Horneado medio
34. Horneado ligero
35. Temporizador

CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Para un uso seguro del aparato, es necesario seguir las indicaciones mostradas en la siguiente tabla:

- los componentes del aparato destinados a entrar en contacto con los alimentos; los componentes del aparato no indicados en la tabla no están destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- los alimentos que pueden utilizarse con este aparato.
- el tiempo máximo durante el cual los alimentos pueden estar en contacto con los componentes del aparato destinados a dicho fin.
- la temperatura máxima permitida de los alimentos utilizados.

Lista de componentes	Alimentos	Tiempo máximo	Temperatura máxima
Recipiente de pan, pernos, paletas de amasado	Todos	210 minutos	170 °C
Recipientes para chapatas			
Recipientes para panecillos			
Gancho para retirar las paletas			
Taza graduada (si se incluye)	Todos	5 minutos	40 °C
Taza de medición para la levadura (si se incluye)			

ES

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO

¡ATENCIÓN! Lave los componentes destinados a entrar en contacto con los alimentos antes de utilizarlos.

- Abra la tapa.
- Retire el recipiente del pan levantando el asa y moviéndolo hasta liberarlo de su acoplamiento [Fig. B].

Limpie los accesorios siguiendo esta tabla:

Accesorio	Con agua del grifo, hasta 60°C	En el lavavajillas	Limpie con una esponja humedecida y bien escurrida
Recipiente de pan, pernos, paletas de amasado	✓	NO	✓
Recipientes para chapatas	✓	NO	
Recipientes para panecillos	✓	NO	
Gancho para retirar las paletas	✓	NO	
Taza graduada (si se incluye)	✓	✓	
Taza de medición para la levadura (si se incluye)	✓	✓	

- Seque con un paño seco.

Cuando se utilice por primera vez, el aparato podrá emitir algo de humo y olor ocasionados por los posibles residuos de fabricación. Realice un ciclo de horneado preparando un tipo de pan para desecharlo luego.

USO

El aparato cuenta con las siguientes funciones:

Mando	Función
Luz de encendido	Indica que el aparato está encendido.
Botón de MENÚ	Selecciona los programas del 1 al 20. El número del programa y la duración correspondiente se muestran en la pantalla.
Botón de INICIO/PARADA	Para iniciar o detener el aparato.
Botón +	Para alargar el horneado 10 minutos más en programas que lo permiten y para ajustar el inicio diferido.
Botón -	Para acortar el horneado 10 minutos en programas que lo permiten y para ajustar el inicio diferido.
Botón de DORADO	Para seleccionar el nivel de dorado deseado entre ligero, medio o intenso.
Botón FORMA	Para variar los programas que permiten opciones de horneado con recipientes para chapatas o panecillos. Los programas que utilizan el recipiente de pan son fijos.
Interruptor de encendido y apagado (ON/OFF)	Para encender y apagar el aparato.

CANTIDADES

- No supere las cantidades indicadas en las instrucciones del libro de recetas basadas en los distintos accesorios.
- Para hacer pan con cantidades menores a las indicadas en el libro de recetas, se recomienda seleccionar el nivel de dorado «ligero» para acortar el tiempo de horneado.
- No reduzca la cantidad de los ingredientes en más de un 20 % para no poner en peligro el buen resultado de la masa y del pan.

Accesorio	Ingredientes y cantidades máximas
Recipiente de pan	500 g de harina/25 g de levadura de cerveza fresca u 8 g de levadura de cerveza liofilizada o 12 g de levadura en polvo para repostería
Recipientes para chapatas	no supere un total de 350 g de harina
Recipientes para panecillos	no supere un total de 250 g de harina

PROGRAMAS

La panificadora tiene 20 programas diferentes para los tiempos de amasado, el número de fases de leudado y las condiciones de temperatura (tanto durante el leudado como durante la cocción). Para más detalles sobre los diferentes programas, consulte el libro de recetas adjunto.

AMASADO:
Durante esta fase, todos los programas emiten 4 señales acústicas dos minutos antes del final del amasado para añadir cualquier ingrediente adicional.
Durante esta fase, la tapa se puede dejar abierta para controlar el proceso.

LEUDADO:
Hay diferentes tiempos de leudado, dependiendo del programa.
Deje la tapa cerrada durante el leudado.

TRANSFERIR LA MASA A LOS RECIPIENTES PARA CHAPATAS O PANECILLOS:
La masa solo debe transferirse del recipiente de pan al de chapatas y panecillos en determinados programas (nº: 2, 4, 5, 7, 9, 11, 15, 16).
El aparato indica el momento en que puede realizarse esta operación emitiendo 10 señales acústicas, luego espera a la siguiente orden: la luz de encendido comienza a parpadear. El aparato volverá a emitir una señal acústica pasados 5 minutos.

- Retire el recipiente del pan.
- Saque la masa y pásela al recipiente para chapatas o panecillos.
- Introduzca el recipiente en las guías del bastidor hasta que los asientos de los recipientes coincidan con las secciones elevadas de las guías [Fig L].
- Introduzca el bastidor en la cámara de horneado [Fig. M].
- Pulse el botón de MENÚ para reiniciar la máquina: la luz de encendido se volverá fija. El programa iniciará el leudado adicional y continuará automáticamente.

ⓘ **NOTA: Si después de las 10 señales acústicas, la máquina no se reinicia al cabo de una hora, el programa se detendrá y aparecerá la ventana inicial de programas en la pantalla. Para reanudar el horneado, seleccione el programa nº 20.**

EXTRACCIÓN DE LA PALETA:

En la preparación del pan, las paletas de amasado se pueden extraer durante el último periodo de leudado: el momento exacto para hacerlo se indica en la tabla Programas del libro de recetas, bajo la columna "extracción de la paleta".

- Utilice la espátula para mover la masa y retirar las dos paletas.

FINAL DEL PROGRAMA

Indica el tiempo total de ejecución de la receta en los distintos niveles de dorado.

INICIO DIFERIDO

¡ADVERTENCIA! El inicio diferido solo debe utilizarse para las recetas que ya se hayan probado.

El inicio diferido puede utilizarse con determinados programas para tener el pan listo hasta 15 horas más tarde.

NO utilice esta función con ingredientes perecederos o harinas sin gluten.

La función de inicio diferido solo está activa con los siguientes programas: 1, 3, 8, 10, 14.

- Ponga los ingredientes en el recipiente de pan por este orden: ingredientes líquidos, harina, levadura, sal y azúcar. Los tres últimos elementos no deben entrar en contacto ni entre ellos ni con el agua.
- Seleccione el programa, la forma y el nivel de cocción deseado.
- Pulse los botones + y - consecutivamente para definir el tiempo (horas/minutos) máximo después del cual el pan debe estar listo. Ejemplo: Si son las 12:30 y quiere que el pan esté listo para las 6 p.m., seleccione 5:30. Si mantiene pulsados los botones, se puede desplazar por los números más rápidamente.
- Pulse el botón de INICIO. La luz indicadora del botón MENÚ se encenderá y aparecerá una flecha en línea con la palabra TIMER (temporizador) en la pantalla; la máquina permanecerá en espera durante el tiempo programado.

MODIFICAR EL TIEMPO DE HORNEADO

En determinados programas se puede modificar el tiempo estándar de la receta, aumentando o reduciendo la cocción 10 minutos.

LEUDADO LARGO CON PREFERMENTACIÓN - PROGRAMA nº 13:

- Coloque los ingredientes del prefermento (llamado biga o poolish) en el recipiente de pan, después de disolver la levadura completamente en agua a temperatura ambiente.
- Seleccione el programa nº 13 y el nivel de dorado; luego, pulse INICIO.
- La máquina amasará la masa durante 8 minutos: el resultado será un prefermento bastante húmedo

que debe dejar subir durante el tiempo necesario - aproximadamente 8 horas.
- Cuando el prefermento haya subido, agregue los otros ingredientes y, a continuación, pulse el botón MENÚ para comenzar la segunda fase de amasado.
- La máquina amasará la masa durante 15 minutos:
- Aproximadamente a la mitad de esta fase, compruebe la consistencia para asegurarse de que es consistente y elástica; añada harina si está demasiado húmeda, o agua si está demasiado seca.

MASA PARA PIZZA - PROGRAMA nº 18:

El programa activa la fase de amasado seguida de tres fases de leudado con un breve amasado entre ellas. No hay fase de cocción.

Para hornear pizzas pequeñas, cambie al programa nº 19.

Para hornear una pizza grande, saque con cuidado la masa del recipiente y colóquela en una bandeja de hornear. Añada los ingredientes y póngala en el horno caliente.

PIZZAS PEQUEÑAS - PROGRAMA nº 19

Este programa utiliza solo la fase de cocción.

Transfiera la masa (ya preparada con el programa 18) del recipiente de pan a los recipientes de chapatas y, luego, añada los ingredientes necesarios.
- Seleccione el programa nº 19.
- Ajuste el tiempo de cocción requerido (de 10 a 60 minutos) con los botones + y -.
- Pulse el botón INICIO/PARADA: la fase de horneado comenzará de inmediato.

DOBLE CANTIDAD PARA CHAPATAS Y PANECILLOS:

Si desea hacer el doble de cantidad de panecillos o chapatas, duplique la cantidad de los ingredientes (pero recuerde que la cantidad máxima de harina es 500 g).

NO prepare cantidades dobles para pasteles y postres, ya que la levadura en polvo empieza a reaccionar cuando entra en contacto con los líquidos, por lo que la mezcla debe hornearse inmediatamente.
- Ponga los ingredientes en el recipiente de pan y comience la primera fase del programa.
- Cuando transfiera la masa, ponga la mitad de ella en los recipientes de chapatas o panecillos y la otra mitad en un recipiente cubierto con un paño húmedo y déjelo en un lugar fresco.
- Continúe con el programa seleccionado para cocer la masa.
- Cuando el programa haya terminado, vuelva a utilizar los recipientes de chapatas o panecillos para el resto de la masa. Seleccione el programa nº 19 y seleccione los minutos de cocción indicados en la receta; luego, comience la fase de cocción.

DOBLE CANTIDAD DE MASA DE PANECILLOS Y CHAPATAS PARA HACERLOS MÁS TARDE:

Si desea cocer el resto de la masa más tarde, guárdela en la nevera para detener el proceso de leudado.
- Utilice el programa nº 20, que incluye una fase de leudado para reactivar la masa antes de cocerla.
- Utilice el botón FORMA para seleccionar el tipo de recipiente (chapatas o panecillos), modificando el tiempo de cocción, si es necesario para la receta y el resultado deseado.

ⓘ **NOTA: Este programa solo funciona cuando la máquina está completamente fría.**

USO

¡ADVERTENCIA! No utilice este aparato si se ha caído o si presenta señales visibles de estar dañado.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. NO toque las superficies externas durante el funcionamiento y hasta que el aparato se haya enfriado por completo.

¡ADVERTENCIA! El pan puede arder y producir llamas y/o humo. NO utilice agua para extinguir el fuego. Desconecte el aparato y utilice un paño húmedo para apagar las llamas.

¡ADVERTENCIA! NO toque las paletas de amasado con las manos ni con los utensilios mientras estén en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Las paletas de amasado deben retirarse exactamente cuando se indica en la tabla de programas. Si se retiran antes, la masa puede subir demasiado y salir del molde mientras se hornea.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. El calor y el vapor salen de la cámara de cocción al abrir la tapa del aparato.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. Utilice siempre guantes de horno para abrir la tapa y retirar los recipientes.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. NO mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! No inicie nunca el aparato vacío o solo con agua en los recipientes para no causar daños irreversibles a su panificadora.

¡ADVERTENCIA! Peligro de aplastamiento. La tapa puede cerrarse accidentalmente.

ADVERTENCIAS PARA CELÍACOS

Al utilizar la panificadora, los celíacos deben respetar las normas de higiene recomendadas habitualmente para manipular alimentos sin gluten. No utilice nunca el aparato con recetas que incluyan gluten, ya que la harina, cuando sube en el amasado, puede contaminar la cámara de horneado y la tapa.

⃠ **NUNCA coloque la máquina sobre superficies de papel/cartón o plástico.**

⃠ **NUNCA coloque papel, cartón o plástico dentro de la máquina o en la tapa.**

Deje que la máquina se enfríe por completo si desea realizar dos ciclos de cocción.

- Abra la tapa.
- Introduzca el recipiente de pan en la cámara de horneado. Si esta operación resulta difícil, puede que uno de los engranes de la parte inferior del recipiente no haya encajado: en este caso, gire ligeramente la paleta de amasado e inténtelo de nuevo.
- Introduzca las 2 paletas de amasado en sus pernos correspondientes empujándolas completamente hacia abajo [Fig. C].
- Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente.
- Mueva el interruptor de encendido/apagado hasta la posición de encendido (ON) [Fig. D]; tras la señal acústica, en la pantalla se muestra el programa 1.

- Pulse el botón MENÚ varias veces para seleccionar el programa; el número de programa y la duración aparecerán en la pantalla [Fig. E].
- Presione el botón FORMA para seleccionar la forma de PANECILLO o CHAPATA; el icono seleccionado aparecerá en la pantalla. Para los programas con forma de hogaza, la selección es automática [Fig. F].
- Pulse el botón de DORADO para seleccionar el nivel de dorado deseado: LIGERO, MEDIO o INTENSO; el icono seleccionado aparecerá en la pantalla [Fig. G].
- Con los programas 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 y 20, el tiempo de horneado se puede modificar pulsando el botón + o – para añadir o restar 10 minutos [Fig. H].
- Pulse el botón de INICIO/PARADA para iniciar la máquina: La luz de encendido se enciende y comienza el proceso de horneado. El tiempo restante se actualiza en la pantalla [Fig. I].
- Introduzca los ingredientes en el recipiente de pan siguiendo el orden indicado en la receta.
- Durante el proceso, aparece una flecha en la pantalla que indica la fase actual: amasado, leudado, horneado y fin del programa.

Para detener cualquier programa activo, pulse el botón INICIO/PARADA durante unos segundos: la luz indicadora del botón MENÚ se apagará.

HORNEADO:

Nota: es importante no abrir la tapa durante la fase de horneado.
Cuando el pan esté preparado, la máquina emitirá cuatro señales acústicas: la luz de encendido se apagará y se mostrará la pantalla inicial. El indicador de la pantalla mostrará la fase de FIN.

- Apague el aparato moviendo el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado [Fig. D].
- Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente.

Sacar el recipiente de pan:

- Sujete la tapa con una mano, para asegurarse de que no se le cierre en las manos.
- Utilizando unos guantes, agarre el asa y, luego, muévala hacia atrás y hacia adelante para sacar el recipiente.
- Utilice una espátula de silicona o de madera para separar el pan de las paredes del recipiente y evitar que se raye.
- Alinee las ranuras situadas debajo del recipiente con las paletas (esto facilitará la extracción del pan).
- Dele la vuelta al recipiente y dele unos golpes en la base para sacar el pan.
- Si las paletas de amasado todavía están en el pan, retírelas introduciendo el gancho correspondiente en el orificio de la paleta y haciendo una ligera palanca en la pared interior del orificio [Fig. N].

Sacar las chapatas o los panecillos:

- Usando unos guantes, agarre las asas del soporte para sacarlo.
- Retire los moldes de chapata o panecillos del soporte.

- Dele la vuelta a los moldes para sacar las chapatas o los panecillos.
- Limpie inmediatamente los componentes que hayan entrado en contacto con los alimentos con arreglo a lo indicado en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡ADVERTENCIA! Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

¡ADVERTENCIA! Peligro de aplastamiento. Retire la tapa antes de realizar cualquier operación de limpieza.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de incendio. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de volver a guardarlo.

- Incline ligeramente la tapa y extráigala de las ranuras [Fig. O].
- Limpie la tapa, la cámara de horneado y la resistencia con un paño húmedo y bien escurrido. No utilice detergentes ni productos abrasivos, y no vierta ningún líquido.
- Limpie los accesorios con arreglo a lo indicado en la tabla del capítulo «Limpieza antes del primer uso».
- Limpie el cuerpo del motor con una esponja húmeda y bien estrujada.
- Seque con un paño seco.

PROTECCIÓN EN CASO DE CORTE DE CORRIENTE

La máquina cuenta con una protección que, en caso de corte de corriente (máx. 15 minutos) mantiene la memoria activa y garantiza la continuación de la receta.

CONSEJOS ÚTILES

La tapa se puede mantener abierta durante el amasado para comprobar el resultado.

Durante las diferentes fases de fermentación, la máquina mantiene la temperatura adecuada: por lo tanto, la tapa debe mantenerse cerrada.

Al final del programa, el pan puede mantenerse caliente durante una hora si se deja dentro de la máquina con la tapa cerrada.

Para aprender a utilizar todas las funciones de la panificadora, al principio se recomienda seguir las recetas sin modificar los ingredientes ni las cantidades. De esta manera, conocerá los diferentes programas y accesorios para que sea más fácil probar variantes con ingredientes de su gusto o más adecuados para su dieta. Es una buena idea reemplazar sólo un ingrediente a la vez (por ejemplo, una harina diferente, aceite en lugar de mantequilla, etc.), para que pueda notar más fácilmente la diferencia en comparación con la receta original que ya ha probado.

Si desea cambiar la marca de la harina o probar nuevas harinas, le sugerimos que utilice la receta más parecida en cuanto a los ingredientes (es decir, la que se basa en la harina que desea utilizar) y la forma; y luego haga sus cambios personales.

La masa con harinas con gluten y levadura de cerveza debe ser bastante firme y elástica: después de unos minutos de amasado, la malla de gluten comienza a formarse y la masa se vuelve elástica, desprendiéndose de los bordes del recipiente (si introduce el dedo y luego lo saca, la masa volverá a su lugar). Por otro lado, la masa hecha con harinas sin gluten no es elástica y requiere más agua: la consistencia del resultado final será similar a la del helado. Compruebe la consistencia y añada más agua o más harina si fuera necesario.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si se produce uno de los problemas indicados, adopte la solución propuesta:

Problema	Solución
El programa seleccionado no empieza.	Se ha ajustado un inicio diferido.
El programa seleccionado no empieza y se muestra el error E01 en la pantalla.	La máquina sigue caliente porque se acaba de preparar pan. Deje que la máquina se enfríe por completo (aprox. 1 hora).
El programa seleccionado no empieza y se muestra el error E00 en la pantalla.	La temperatura ambiente es demasiado baja. Suba la temperatura ambiente.
El programa para panecillos o chapatas no se reinicia después de transferir la masa.	Ha pasado más de una hora tras las 10 señales acústicas para la transferencia.
El programa de prefermento no se reinicia después de añadir los ingredientes.	Han pasado más de 12 horas desde las 10 señales acústicas del programa.
Sale humo de la cámara de horneado.	La masa se ha salido del recipiente y ha entrado en contacto con la resistencia. Apague la máquina, desconecte la toma de corriente y limpie la cámara de horneado una vez enfriada la máquina por completo. ⃠ **No utilice NUNCA agua.**
El motor funciona, pero el amasado no empieza y se oyen ruidos durante la rotación.	No se han introducido las paletas de amasado. El recipiente de pan no está correctamente introducido. Detenga la máquina y presione firmemente el recipiente hacia abajo hasta fijarlo bien, o introduzca las paletas de amasado.
El recipiente de pan se sale de su alojamiento durante el amasado.	Detenga la máquina y presione firmemente el recipiente hacia abajo hasta fijarlo bien.
Se muestra un código de error en la pantalla: EEE o HHH.	Lleve la máquina a un centro de asistencia autorizado Imetec.
El pan hecho con harina sin gluten no sube mucho.	Es normal que el pan, los panecillos o las chapatas hechas con harinas naturales sin gluten suban menos que los panes hechos con una mezcla de harinas; Esto se debe a la ausencia de espesantes que dan cuerpo a la estructura del pan, pero que no ponen en peligro ni la fermentación ni la cocción.