

MIO★STAR

Bakery plus



Macchina per il pane

Congratulazioni!

Con questo apparecchio avete acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con grande cura. Con una manutenzione adeguata vi fornirà per anni ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale è importante leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio.

Indice

	pag.		pag.
Avvertenze di sicurezza	2	Pulizia	23
A proposito delle istruzioni d'uso	3	Custodia / Manutenzione	24
Disimballaggio	3	Guasti	24
Elenco delle parti e degli elementi di comando	4	Smaltimento	25
Messa in funzione	6	Dati tecnici	25
– Prima della messa in funzione iniziale	6		
– Impiego	6		
– Collocazione	7		
– Preparare lo stampo	7		
– Riempire lo stampo	8		
– Avvio (immediato) della cottura	9		
– Avvio differito della cottura («Timer»)	11		
– Dopo l'utilizzo	14		
– Ingredienti per la cottura del pane	15		
Ricette	16		
Riassunto dei programmi	18		
Problemi durante la cottura	20		



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente queste istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

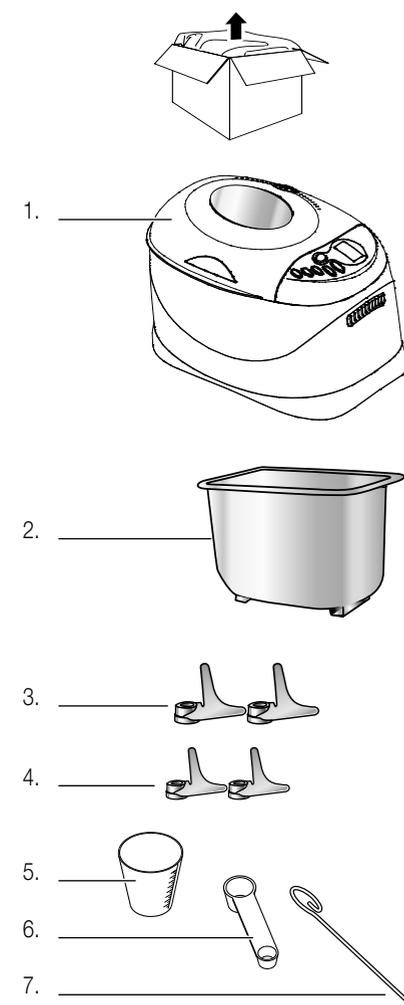
- Leggere completamente le istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; tenere fuori dalla portata dei bambini**
- Le persone, compresi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio a causa di inesperienza o di scemata capacità psichica, fisica o mentale, possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza oppure seguendo le indicazioni di una persona responsabile
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - prima di rimuovere lo stampo
 - dopo l'utilizzo
 - prima della pulizia o della manutenzione
 - se bruciano gli alimenti
- Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, né incarstrarlo. Non appoggiare né far pendere il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- In caso di utilizzo della prolunga, badare che la stessa sia idonea all'apparecchio (3 poli con messa a terra e cavo di 1.5 mm² di sezione). Badare che nessuno inciampi nel cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare uno specialista

- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
 Se questo dovesse succedere, far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attenersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
 - non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di vapore)
 - mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti
 - **non coprire l'apparecchio (pericolo d'incendio)**
 - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere una distanza minima di 50 cm
 - utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
 - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il pane può prendere fuoco! Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- **Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio, l'oblò e lo stampo scottano: non toccare!** Rimuovere lo stampo unicamente con presine o guanto di protezione
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni)
- Fuoriuscita di vapore caldo: pericolo di ustioni
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio!)
- **Mai toccare elementi dell'apparecchio in rotazione**
- Prima di uno spostamento/pulizia/manutenzione dell'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
- È rigorosamente vietato intervenire sull'apparecchio con qualsiasi oggetto o aprirne il corpo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, contattare M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



- Togliere dall'imballaggio la macchina per il pane e gli accessori

- Controllare che le parti seguenti siano presenti nell'imballaggio:

1. Macchina per il pane
2. Stampo di cottura
3. Pale da impasto (grande)
4. Pale da impasto (piccola)
5. Misurino graduato
6. Cucchiaino dosatore
7. Gancio per togliere le pale da impasto

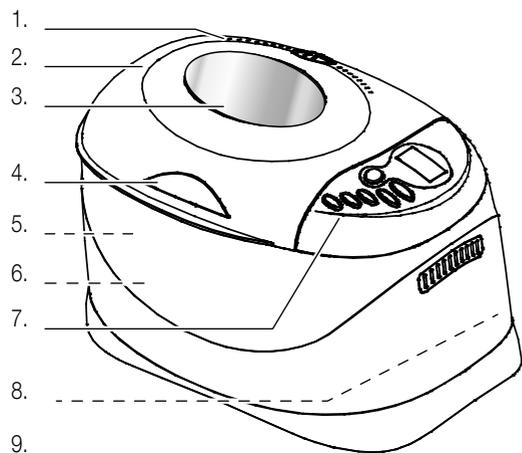
- Con un normale detersivo lavare accuratamente gli accessori. Pulire l'apparecchio di base con un panno umido e asciugare bene

- Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

- Distruggere eventuali sacchetti di plastica, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Suggerimento:

Conservare l'imballaggio (cartone, sagex) per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

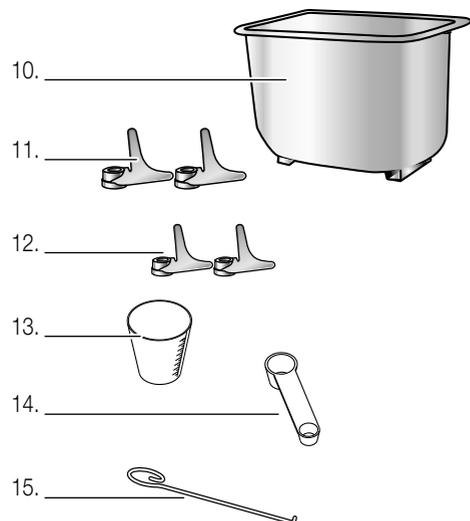


Macchina per il pane:

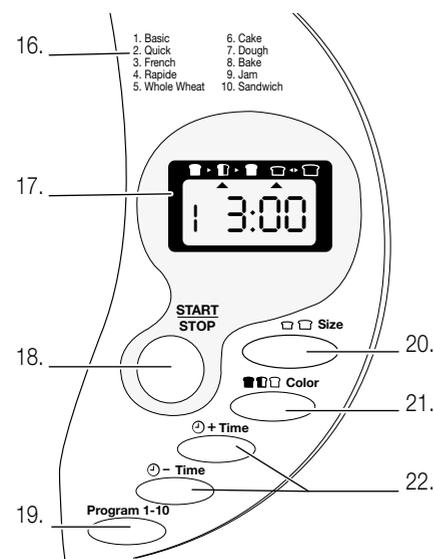
1. Aperture di ventilazione non coprire (attenzione fuoriuscita di vapore caldo!)
2. Coperchio
3. Oblò (caldo durante il funzionamento)
4. Impugnatura del coperchio
5. Vano di cottura con alberi motore (sul fondo)
6. Elemento riscaldante (nel vano)
7. Pannello di controllo
8. Spina/cavo di alimentazione (parte posteriore dell'apparecchio)
9. Piedini (non appoggiare l'apparecchio su superfici poco resistenti al calore o ai graffi)

Accessori:

10. Stampo con rivestimento antiaderente
11. 2 pale grandi con rivestimento antiaderente
12. 2 pale piccole con rivestimento antiaderente
13. Misurino graduato = 236 ml
14. Cucchiaino dosatore:
 - piccolo = 1 cucchiaino da tè
 - grande = 1 cucchiaino
15. Gancio per togliere le pale da impasto



Pannello di controllo:



16. Programmi di cottura (vedi pagina 18)
 1. Basic: ricetta base
 2. Quick: pane rapido
 3. French: pane bianco
 4. Rapid: pane «express»
 5. Whole Wheat: pane integrale
 6. Cake: cakes, torte
 7. Dough: impasto
 8. Bake: cottura
 9. Jam: marmellata
 10. Sandwich: pane per sandwich
17. Display LCD: programmi, grado di doratura, dimensione della pagnotta, durata residua del programma o segnalazione di errore
18. «**START/STOP**»: avviare o spegnere il programma di cottura o l'avvio differito
19. «**Program 1-10**»: selezionare il programma di cottura
20. «**☐☐ Size**»: selezionare la dimensione della pagnotta (1.125 kg o 1.35 kg)
21. «**☐☐☐ Color**»: selezionare il grado di doratura (chiara, media o scura)
22. «**Time +**»/«**Time -**»: selezionare l'ora dell'avvio differito (funzione «Timer»)



Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 2 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Badare che i bambini non abbiano l'occasione di giocare con l'apparecchio**
- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di incendio)
- Non coprire l'apparecchio (pericolo di incendio)
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)
- **Durante il funzionamento, il corpo dell'apparecchio, l'oblò e lo stampo sono molto caldi: non toccare!**
- **Mai toccare elementi dell'apparecchio in rotazione (pericolo di lesioni)**
- **Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio**

Prima dell'uso iniziale, lavare con cura gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene. Il corpo dell'apparecchio va pulito soltanto con un panno umido e poi asciugato (vedi «Pulizia» pagina 23).

Impiego



Con la macchina per il pane «**Bakery plus**» è possibile preparare in modo semplice il pane fresco e profumato, come pure torte, impasti o marmellate.

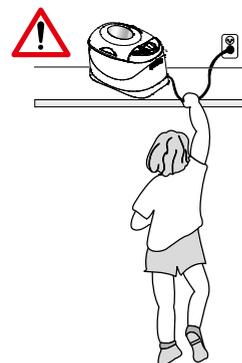
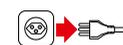
Versare gli ingredienti nell'apposito stampo e semplicemente selezionare programma, dimensione della pagnotta e grado di doratura. Il resto è opera della macchina che impasta, fa lievitare e cuoce automaticamente la pasta del pane o della torta.

La macchina per il pane è dotata di una funzione «Timer» per una programmazione differita. E' sufficiente versare gli ingredienti la sera - e per la colazione è pronto un buon pane fresco.

Gustatevi il vostro forno per il pane!

Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato



1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non mettere l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili né vicino ai tendaggi (fuoriuscita di vapore!)
- Non coprire l'apparecchio
- Utilizzare unicamente in locali asciutti
- Non lasciar penzolare il cavo elettrico (pericolo d'inciampare!)
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.** I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione

2. Preparare lo stampo (operazione unica)

Prima della messa in funzione iniziale lo stampo deve essere preparato:

- Ungere lo stampo con poco olio (per es. con carta da cucina o pennello)
- Appoggiare **lo stampo vuoto (senza pale da impasto)** sui due alberi motore (sul fondo del vano cottura). Lo stampo è ora fisso in posizione
- Inserire la spina (emissione di un segnale acustico - bip). Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:30» (= 3 ore 30 min. durata del programma)
- Premendo ripetutamente il tasto «**Program 1-10**» selezionare il programma «**8**» (= cottura). Il display visualizza «8» e «1:00»
- Premere il tasto «**START/STOP**» per 1 secondo per avviare il programma (il display visualizza «8» e «1:00». I due punti «:» lampeggiano)
- L'apparecchio si riscalda (emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)
- Far riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti. **Attenzione a non toccare il corpo dell'apparecchio e l'oblò che scottano!**
- Tramite il tasto «**START/STOP**» il programma può essere spento anzitempo (premere il tasto per ca. 3 secondi). Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più

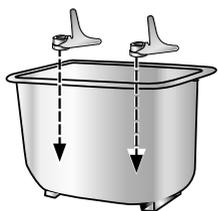




- Estrarre la spina
- **Lasciar raffreddare completamente** l'apparecchio e lo stampo. Lavare nuovamente lo stampo

Nota:

- Al primo riscaldamento è possibile che l'apparecchio emetta un po' di fumo. Si tratta di un fatto puramente tecnico, che non deve destare preoccupazione. In questo caso si consiglia di arieggiare bene il locale

**3. Riempire lo stampo**

- **Estrarre la spina**
- Rimuovere lo stampo dall'apparecchio
- **Fissare** le pale da impasto sui due alberi motore sul fondo dello stampo (gli alberi motore dello stampo di cottura devono essere perfettamente livellati con le pale da impasto, altrimenti le pale non girano)
- Pale grandi per pagnotte grandi e pale piccole per pagnotte piccole o torte.

Nota: liberare gli alberi motore da eventuali resti di pane o impasto

- Con misurino graduato e cucchiaino dosatore versare gli ingredienti secondo ricetta (vedi pagina 16).

Importante per una buona riuscita:

- Gli ingredienti devono avere una temperatura ambiente (18-23 °C)
- **Rispettare l'ordine in cui vengono aggiunti gli ingredienti nello stampo:**

1. **Acqua / liquidi**
2. **Sale, zucchero e farina (mescolare bene e aggiungere)**
3. **Lievito secco o bicarbonato da aggiungere sempre alla fine facendo un piccolo buco al centro**

- Il lievito secco o bicarbonato verrebbe immediatamente a contatto con il liquido o il sale e non potrebbe più lievitare correttamente. Con le dita creare un piccolo buco nella farina dove versare il lievito o il bicarbonato. Il lievito fresco non è indicato per la macchina per il pane

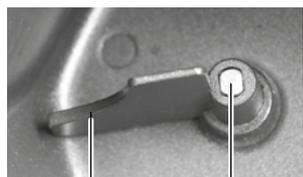
Consiglio:

- Mettere dapprima gli ingredienti secchi in un grande recipiente e versare solo in seguito nello stampo di cottura. In questo modo la pasta diventa ancora più liscia

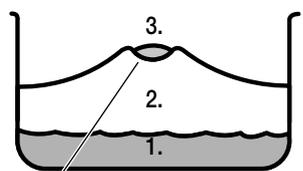
- Appoggiare **lo stampo** sui due alberi motore (sul fondo del vano di cottura). Lo stampo è ora fisso in posizione (non si deve muovere)

- Chiudere il coperchio.

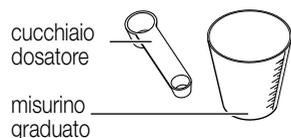
Importante: durante l'intero procedimento di riposo e cottura il coperchio deve rimanere chiuso (per evitare che il pane ricada al centro)



pale da impasto
alberi motore allo **stesso livello** delle pale da impasto



buco per il lievito



cucchiaino dosatore
misurino graduato

**4. Avvio (immediato) della cottura**

- Inserire la spina (emissione di un bip). Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:30» (= durata del programma)

- Premendo ripetutamente il tasto «**Program 1-10**» selezionare il programma desiderato, per es. «**1 Basic**» (ricetta di base per il pane). Il display visualizza «1» (programma) e «3:30» (durata del programma).

Nota: vedi riassunto dei programmi a pagina 18

- Premendo ripetutamente il tasto «**Color**» selezionare il grado di doratura desiderato («□» = chiara; «■» = media e «■» = scura). Sul display appare la freccia sotto il grado di cottura selezionato (per es. «■»)

- Premendo ripetutamente il tasto «**Size**» selezionare la dimensione della pagnotta («□» = pagnotta piccola, «□» = pagnotta grande). Sul display appare la freccia sotto la dimensione selezionata (per es. «□»)

- Ora ci sono due possibilità:

1. avviare la cottura **immediatamente, oppure**
2. **ritardare** la cottura, quindi iniziata più tardi (per es. desiderando pane appena sfornato per colazione); vedi «Avvio differito della cottura», pagina 11)

- Per avviare la cottura immediatamente, premere per ca. 1 secondo il tasto «**START/STOP**»

- Il display visualizza il programma, «1» nell'esempio, e il tempo di cottura residuo «3:20» (= 3 ore e 20 min). Il simbolo lampeggiante «:» indica che il programma è in corso

- L'apparecchio si avvia automaticamente (emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)

- Durante tutti i programmi (ad eccezione del «4», «8» e «9») al secondo impasto l'apparecchio emette diversi bip. Ora è il momento di aggiungere, secondo il tipo di ricetta, alimenti solidi (per es. frutta e pomodori secchi, uva sultanina, noci, semi, pancetta, erbe, ecc)

- Al termine del programma l'apparecchio emette 12 bip

- Ev. il pane viene tenuto al caldo ancora al massimo 1 ora (il display visualizza «1» e «0:00». I due punti «:» lampeggiano)

- Al termine di tale procedimento (dopo 1 ora) l'apparecchio emette un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più



- Premendo il tasto «START/STOP» per ca. 3 secondi il procedimento può essere spento anzitempo. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più



Note / Suggerimenti:

- **Attenzione: il vapore e alcune parti del corpo dell'apparecchio scottano!**

- Premendo il tasto «START/STOP» per almeno 3 secondi il programma può essere interrotto definitivamente. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più.

Nota: in tal caso il programma non può più essere riavviato!

- **Attenzione a non graffiare lo stampo con coltelli o altri oggetti contundenti: il rivestimento antiaderente ne rimarrebbe danneggiato!**

- I programmi «4», «6» e «9» non hanno la funzione in cui il pane viene tenuto al caldo

- **Vedi riassunto dei programmi a pagina 18**

- In caso di interruzione della corrente le programmazioni vengono salvate (max. 5 minuti)

- Per la cottura del pane si possono utilizzare anche **miscele già pronte** (per es. «Pane paesano» e «Treccia» dalla vostra MIGROS). Osservare le indicazioni sulla ricetta

- Si possono utilizzare anche le **miscele per le torte**. Aggiungere acqua, burro e uova secondo le indicazioni sulla ricetta (per es. «MIDOR cake al cioccolato» o «MIDOR cake al limone» dalla vostra MIGROS)

- Con questa macchina per il pane è possibile utilizzare anche la **farina senza glutine** (per es. «Miscela di farina senza glutine» dalla vostra MIGROS; ricetta pagina 17). Badare alle indicazioni riportate sulla confezione

- Con questa macchina per il pane è possibile cuocere anche il **pane di farro** (ricetta vedi pag. 17)

- Per una normale cottura al forno, l'apparecchio si deve trovare in un **ambiente con la temperatura** tra ca. 15 e 34 °C

- Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «H:HH» e l'apparecchio emette diversi bip, significa che la temperatura interna dell'apparecchio è ancora troppo alta. Premere il tasto «START/STOP» per ca. 3 secondi per terminare il programma. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio completamente per almeno 20 minuti

- Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «E:EE» significa che c'è un problema con il termostato. Far controllare l'apparecchio da MIGROS-Service



Segnalazione di errore «Temperatura troppo alta»

5. Avvio (differito) della cottura (= «Timer»)

Se desiderate un pane fresco per colazione, l'avvio dell'apparecchio può essere **ritardato** tramite la funzione «Timer» (termine di cottura differito fino a 13 ore).

Note:

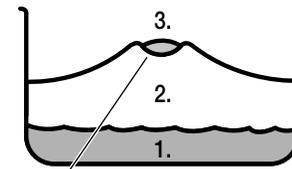
- I programmi «2», «4», «6» e «9» non possono essere utilizzati con la funzione «Timer»

- Utilizzare unicamente alimenti non deperibili a temperatura ambiente fino al momento dell'utilizzo (**non utilizzare** questa funzione con le uova, il latte, il burro ecc., altrimenti si alterano!)

Importante per una buona riuscita:

- Gli ingredienti devono avere una temperatura ambiente (18-23 °C)
- **Rispettare l'ordine in cui vengono aggiunti gli ingredienti nello stampo:**

1. Acqua / liquidi
2. Sale, zucchero e farina (mescolare bene e aggiungere)
3. Lievito secco o bicarbonato da aggiungere sempre alla fine facendo un piccolo buco al centro



buco per il lievito

- Il lievito secco o bicarbonato verrebbe immediatamente a contatto con il liquido o il sale e non potrebbe più lievitare correttamente. Con le dita creare un piccolo buco nella farina dove versare il lievito o il bicarbonato. Il lievito fresco non è indicato per la macchina del pane

Consiglio:

- Mettere dapprima gli ingredienti secchi in un grande recipiente e versare solo in seguito nello stampo di cottura. In questo modo la pasta diventa ancora più liscia



Grado di doratura: Dimensione della pagnotta
leggero, medio, forte piccola, grande



Tempo di cottura rimanente
Programma di cottura, per es. «5» = «pane integrale»

- Inserire la spina (emissione di un bip). Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:30» (= durata del programma)

- Premendo ripetutamente il tasto «**Progam 1-10**» selezionare il programma desiderato, per es. «5 Whole Wheat» (pane integrale). Il display visualizza «5» (programma) e «3:40» (3 ore 40 min. durata del programma).

Nota: vedi riassunto dei programmi a pagina 18

- Premendo ripetutamente il tasto «**Color**» selezionare il grado di doratura desiderato («□» = chiara; «■» = media e «■» = scura). Sul display appare la freccia sotto il grado di cottura selezionato (per es. «■»)

- Premendo ripetutamente il tasto «**Size**» selezionare la dimensione della pagnotta («□» = pagnotta piccola, «□» = pagnotta grande). Sul display appare la freccia sotto la dimensione selezionata (per es. «□»)

- In alcuni programmi la dimensione del pane è prestabilita

Segue ...

Grado di doratura: leggero, medio, forte
 Dimensione della pagnotta: piccola, grande



Tempo di cottura rimanente
 Programma di cottura, per es. «5» = «pane integrale»

Esempio:

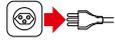
- Sono le 20.30 e desiderate il pane fresco per la colazione del giorno seguente, alle 7.00. L'orario di fine cottura, in questo caso, sarà tra 10 ore e 30 minuti
- Premendo ripetutamente i tasti «Time +» e «Time -» selezionare il termine della cottura tra 10 ore e 30 minuti (indicazione su display = «10:30»). Il tasto «Time +» aumenta i minuti di 10 in 10, mentre il tasto «Time -» li diminuisce
- Premere per ca. 1 secondo il tasto «START/STOP» per avviare il programma
- Il display visualizza il numero del programma, nell'esempio il «5» e la durata fino al termine del programma (nell'esempio «10:30»). I due punti «:» lampeggiano (la macchina emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)
- Il processo di cottura viene avviato automaticamente al momento corretto, di modo che la cottura sia terminata esattamente all'ora programmata (nell'esempio alle 7.00)
- Durante tutti i programmi (ad eccezione del «4», «8» e «9») al secondo impasto l'apparecchio emette diversi bip. Ora è il momento di aggiungere, secondo il tipo di ricetta, alimenti solidi (per es. frutta e pomodori secchi, uva sultanina, noci, semi, pancetta, erbe, ecc)
- Al termine del programma l'apparecchio emette 12 bip
- Ev. il pane viene tenuto al caldo ancora al massimo 1 ora (il display visualizza «1» e «0:00»). I due punti «:» lampeggiano)
- Al termine di tale procedimento (dopo 1 ora) l'apparecchio emette un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più
- Premendo il tasto «START/STOP» per ca. 3 secondi il procedimento può essere spento anzitempo. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più



Segnalazione di errore
 «Temperatura troppo alta»

Note:

- **Attenzione: il vapore e alcune parti del corpo dell'apparecchio scottano!**
- Premendo il tasto «START/STOP» per almeno 3 secondi il programma può essere interrotto definitivamente. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. I due punti «:» non lampeggiano più.
- **Nota:** in tal caso il programma non può più essere riavviato!
- **Attenzione a non graffiare lo stampo con coltelli o altri oggetti contundenti: il rivestimento antiaderente ne rimarrebbe danneggiato!**
- I programmi «4», «6» e «9» non hanno la funzione in cui il pane viene tenuto al caldo
- Vedi riassunto dei programmi a pagina 18
- In caso di interruzione della corrente le programmazioni vengono salvate (max. 5 minuti)
- Per la cottura del pane si possono utilizzare anche **miscela già pronta** (per es. «Pane paesano», «Treccia» dalla vostra MIGROS). Osservare le indicazioni sulla ricetta
- Con questa macchina per il pane è possibile utilizzare anche la **farina senza glutine** (per es. «Miscela di farina senza glutine» dalla vostra MIGROS; ricetta pagina 17). Badare alle indicazioni riportate sulla confezione
- Si possono utilizzare anche le **miscela per le torte**. Aggiungere acqua, burro e uova secondo le indicazioni sulla ricetta (per es. «MIDOR cake al cioccolato» o «MIDOR cake al limone» dalla vostra MIGROS)
- Per una normale cottura al forno, l'apparecchio si deve trovare in un ambiente con la temperatura tra ca. 15 e 34 °C
- Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «H:HH» e l'apparecchio emette diversi bip, significa che la temperatura interna dell'apparecchio è ancora troppo alta. Premere il tasto «START/STOP» per ca. 3 secondi per terminare il programma. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio completamente per almeno 20 minuti
- Se dopo l'avvio del programma sul display appare la segnalazione di errore «E:EE» significa che c'è un problema con il termostato. Far controllare l'apparecchio da MIGROS-Service



6. Dopo l'utilizzo

– Estrarre la spina.

Nota: l'apparecchio è spento completamente unicamente quando è stata estratta la spina

– Aprire il coperchio tenendolo davanti per l'apposita impugnatura. **Attenzione:** l'apparecchio e lo stampo sono **molto caldi!**

– **Rimuovere lo stampo unicamente con presine o guanto di protezione**

– **Cottura del pane:** capovolgere completamente lo stampo, picchiettare sul fondo e rimuovere il pane delicatamente dallo stampo (qualora dovesse aderire allo stampo, staccarlo con una spatola anti-graffio). Appoggiare il pane su una griglia per lasciarlo raffreddare

– **Cottura di una torta** (programma «6» = «Cake»): lasciar raffreddare la torta nello stampo per ca. 10 minuti. In seguito capovolgere lo stampo per rimuovere la torta (qualora dovesse aderire allo stampo, staccarla con una spatola anti-graffio). Appoggiare la torta su una griglia

– A dipendenza della consistenza dell'impasto è possibile che le pale da impasto restino infilate nel pane o nella torta. In tal caso introdurre il gancio fornito con l'apparecchio nell'apertura della pala da impasto e rimuoverla delicatamente (evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle pale!) **Attenzione, le pale scottano!**

– Lasciar raffreddare completamente apparecchio e stampo

– Per motivi d'igiene pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (vedi «Pulizia» a pagina 23)

Ingredienti per la cottura del pane

1. Farina di frumento bianca o semi-bianca

È la farina più utilizzata. Contiene un'alta percentuale di glutine (alto contenuto di proteine). Il glutine (sostanza collosa) aiuta a dare maggior volume all'impasto durante la cottura, maggior consistenza al prodotto finale e favorisce la panificazione.

2. Farina integrale

Si ottiene macinando diversi tipi di cereali. I valori nutritivi della farina integrale sono più alti di quelli della farina bianca. Il pane integrale è più consistente e più piatto, di conseguenza diverse ricette propongono la combinazione tra la farina integrale e quella bianca per risultati finali ottimali. Il pane integrale puro non diventa mai alto come quello bianco.

3. Farina di segale

Simile alla farina integrale, la farina di segale è molto ricca di vitamine e di sali minerali e inoltre ha un'altra struttura proteica rispetto alla farina di frumento. Perciò il glutine non riesce a formarsi, la pasta non riesce a lievitare e si siede. In caso di utilizzo di una maggiore quantità di farina di segale (= più di 1/3) è dunque necessario mescolare all'impasto della pasta acida, che facilita la lievitazione del pane di segale.

4. Zucchero

Lo zucchero è una componente importante per la cottura del pane con il lievito e favorisce la formazione di una bella crosta. Se possibile utilizzare zucchero grezzo (più nutriente dello zucchero raffinato).

5. Lievito

Il lievito secco viene aggiunto all'impasto in rapporto alla quantità di farina. Esso favorisce un impasto morbido e un bel pane vaporoso.

Il lievito secco non deve essere utilizzato oltre la data di scadenza.

Dosaggio lievito secco (sacchetto di 7 g corrisponde a 25 g di lievito fresco): 500 g farina/7 g lievito secco.

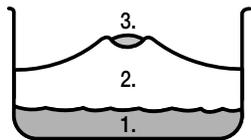
Il lievito fresco non è indicato, perché non può essere sufficientemente mescolato all'impasto.

6. Lievito in polvere per torte

Il bicarbonato di sodio contenuto nel lievito per torte libera il biossido di carbonio che fa lievitare l'impasto.

7. Sale

L'aggiunta di sale è indispensabile per intensificare il gusto del pane e per la formazione di una bella crosta. Non aggiungerne troppo poiché potrebbe indebolire la lievitazione. Se necessario eventualmente si può anche evitare di aggiungerlo; il pane risulterà un po' più insipido.

**Importante:**

- Gli ingredienti devono avere una **temperatura ambiente**
- Per una buona riuscita **rispettare l'ordine** in cui vengono aggiunti gli ingredienti:

- 1. Acqua o liquidi**
- 2. Sale, zucchero e farina (mescolare bene e aggiungere)**
- 3. Lievito secco/bicarbonato (da aggiungere sempre alla fine; e non lasciarlo a contatto con liquidi o con il sale!)**

- Durante l'intero procedimento di riposo e cottura il coperchio deve rimanere chiuso (per evitare che il pane ricada al centro)

Ricetta di base del pane (pagnotta da ca. 850 g)**Osservazione**

Programma «1 Basic» pale piccole 	1.	Acqua ¹⁾	300 ml	– Versare nello stampo di cottura
		Olio	3 EL	
	2.	Sale	1 ½ TL	– Mescolare bene in un recipiente, quindi versare nello stampo di cottura
		Zucchero	2 EL ²⁾	
		Farina	600 g	
	3.	Lievito in polvere	1 P ⁴⁾	– Mettere nel buco al centro

«Sweet» pane dolce (pagnotta da ca. 900 g)

Programma «1 Basic» pale piccole 	1.	Acqua ¹⁾	300 ml	– Versare nello stampo di cottura
		Olio	3 EL	
	2.	Sale	1 TL	– Mescolare bene in un recipiente, quindi versare nello stampo di cottura
		Zucchero	60 g	
		Farina	600 g	
	3.	Lievito in polvere	1 P ⁴⁾	– Mettere nel buco al centro

«French» pane bianco (pagnotta da ca. 910 g)

Programma «3 French» pale piccole 	1.	Acqua	400 ml	– Versare nello stampo di cottura
		Olio	3 EL	
	2.	Sale	2 TL	– Mescolare bene in un recipiente, quindi versare nello stampo di cottura
		Zucchero	1 ½ EL	
		Farina	600 g	
	3.	Lievito in polvere	1 TL ³⁾	– Mettere nel buco al centro

Pane integrale (pagnotta da ca. 1000 g)

Programma «5 Whole Wheat» pale grandi 	1.	Acqua ¹⁾	400 ml	– Versare nello stampo di cottura
		Olio	3 EL	
	2.	Sale	2 TL	– Mescolare bene in un recipiente, quindi versare nello stampo di cottura
		Zucchero greggio	5 EL	
		Farina integrale	300 g	
		Farina	400 g	
	3.	Lievito in polvere	2 TL ³⁾	– Mettere nel buco al centro

Pane di spelta (pagnotta da ca. 630 g)

Programma «1 Basic» pale piccole 	1.	Acqua	300 ml	– Versare nello stampo di cottura
	2.	Sale	1 ½ TL	– Mescolare bene in un recipiente, quindi versare nello stampo di cottura
		Zucchero	1 TL	
		Farina di spelta originale	200 g	
		Farina semibianca	200 g	
	3.	Lievito in polvere	1 ½ TL ³⁾	– Mettere nel buco al centro

Pane senza glutine ⁵⁾ (pagnotta da ca. 900 g)

Programma «4 Rapid» pale grandi 	1.	Latte	400 ml	– Versare nello stampo di cottura
		Ova	1	
	2.	Sale	1 ½ TL	– Mescolare bene in un recipiente, quindi versare nello stampo di cottura
		Zucchero	1 EL	
		Miscela di farina senza glutine	400 g ⁵⁾	
	3.	Lievito in polvere	2 TL ³⁾	– Mettere nel buco al centro
	4.	Selezionare il programma 4 «Rapid» (Non utilizzare il «Timer»!)		

Marmellata di arance

Programma «9 Jam» pale grandi 	1.	Arance	900 g pelate e tagliate a pezzetti
		Limoni	100 g pelati e tagliati a pezzetti
		Zucchero gelificante «2:1»	500 g
	2.	Mescolare gli ingredienti, quindi metterli nello stampo	
	3.	Avviare il programma 9 «Jam»	
	4.	Riempire con la marmellata ancora calda i vasetti e chiudere bene. Importante! Non riempire eccessivamente lo stampo, altrimenti la massa potrebbe debordare nel vano cottura! In questo caso spegnere immediatamente l'apparecchio e lavarlo accuratamente quando si è raffreddato.	

¹⁾ Utilizzare sempre acqua tiepida. La metà della quantità d'acqua può essere sostituita con il latte

²⁾ 1 EL = cucchiaio da minestra (= 1 cucchiaio grande)

³⁾ 1 TL = cucchiaino da tè (= 1 cucchiaino piccolo)

⁴⁾ 1 P = un bustina di lievito (7g) = ca. 2 ½ cucchiaini da tè; non utilizzare il lievito fresco!

⁵⁾ Con la «Miscela di farina senza glutine» dalla vostra MIGROS (art. n° 1046.201)

Note:

- I valori delle seguenti ricette sono indicativi. I differenti tipi di farina, di lievito, di liquido ecc. possono influire sul risultato della cottura
- Il misurino è graduato in «ml». 150 ml corrispondono a ca. 100 g di farina



Indicazioni	Programma	Grandezza / Peso	Processo *)	Durata (min.)	
					
«1»	«Basic»: pane (ricetta base) - Per pane bianco o scuro	 1.125 /  1.350 kg	- Preriscaldamento - 1. impasto - 2. impasto - 1. lievitazione - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	17 3 15 46 19 45 55 60	20 3 15 46 19 45 62 60
«2»	«Quick»: pane rapido - Per pane piatto con una consistenza densa e solida - Preparazione con lievito per torte, bicarbonato	 1.125 kg /  - **)	- Preriscaldamento - 1. impasto - 2. impasto - 1. lievitazione - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	5 3 22 - 8 25 55 60	- 3 22 - 8 25 55 60
«3»	«French»: pane bianco - Per pane soffice con crosta croccante	 1.125 kg/  - **)	- Preriscaldamento - 1. impasto - 2. impasto - 1. lievitazione - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	22 3 18 46 26 50 65 60	- 3 18 46 26 50 65 60
«4»	«Rapid»: pane «express» - Tempi brevi di lievitazione e cottura	 1.125 kg/  - **)	- Preriscaldamento - 1. impasto - 2. impasto - 1. lievitazione - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total	3 3 7 - 7 27 65	- 3 7 - 7 27 65
«5»	«Whole Wheat»: pane integrale; programma con maggior tempo di preriscaldamento - Non preparare il pane integrale con l'avvio differito	 1.125 kg /  1.350 kg	- Preriscaldamento - 1. impasto - 2. impasto - 1. lievitazione - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	37 3 15 46 19 35 55 60	40 3 15 46 19 35 62 60
«6»	«Cake»: cakes, torte - Per torte piatte con una consistenza densa e solida - Preparazione con lievito per torte, bicarbonato	 1.125 kg /  - **)	- 1. impasto - 2. impasto - Lievitazione/Cottura Total	4 20 96	- 20 96

«7»	«Dough»: impasto - Per la preparazione di panini, treccia, pizza, biscotti o pasta per tagliatelle - Senza cottura e senza conservazione al caldo	 1.125 kg /  - **)	- Preriscaldamento - 1. impasto - 2. impasto - 1. lievitazione - 2. lievitazione - 3. lievitazione Total ***)	22 3 18 - 45 22 1:50	- 3 18 - 45 22 -
«8»	«Bake»: cottura - Programma di sola cottura	 1.125 kg /  - **)	- Cottura Total ***) - Conservazione al caldo	60 1:00 60	- 60 -
«9»	«Jam»: marmellata - Selezionare e preparare la frutta togliendo noccioli, semi o gambi. Tagliare in pezzettini la frutta grossa	 1.125 kg /  - **)	- Rotazione continua delle pale, in senso orario e antiorario - Cottura Total ***)	15 65 1:20	- 65 -
«10»	«Sandwich»: pane per sandwich - Per pane bianco con crosta sottile	 1.125 kg /  1.350 kg 	- Preriscaldamento - 1. impasto - 2. impasto - 1. lievitazione - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total ***) - Conservazione al caldo	11 3 15 46 19 39 56 3:09 60	22 3 15 46 19 39 56 3:20 60

*) Note:

Preriscaldamento/ammollo:

- l'apparecchio inserisce e disinserisce l'elemento riscaldante
- durante l'ammollo la farina integrale assorbe i liquidi

1° impasto:

- le pale mescolano gli ingredienti

2° impasto:

- gli ingredienti vengono lavorati in una pasta morbida

Lievitazione:

- il lievito è attivo e gonfia la pasta
- con pochi giri le pale girano la pasta e formano una sfera omogenea
- la pasta lievita nuovamente e raggiunge la forma finale della pagnotta

Cottura:

- l'apparecchio inserisce l'elemento riscaldante e cuoce il pane

Conservazione al caldo:

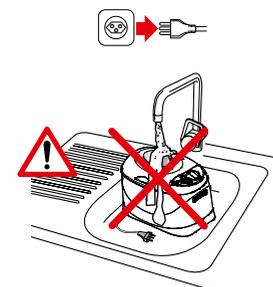
- per mantenere croccante la crosta, il pane viene tenuto al caldo ancora al massimo 1 ora

*****) Totale senza mantenimento della temperatura*******) «-» Non possibile**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Fuoriuscita di fumo dalle aperture di ventilazione durante la cottura	<ul style="list-style-type: none"> – alla prima messa in funzione è normale (residui di produzione) – vi sono alimenti o ingredienti a contatto con l'elemento riscaldante 	<ul style="list-style-type: none"> – mettere in funzione l'apparecchio per ca. 10 minuti, affinché i residui possano bruciare (tenere sotto controllo!) – estrarre la spina e lasciar raffreddare completamente la macchina. Pulire con cura l'elemento riscaldante
Il pane ricade al centro	<ul style="list-style-type: none"> – a cottura terminata il pane rimane troppo a lungo nello stampo e si forma condensa – il coperchio è stato aperto – la farina non è adatta poiché macinata troppo grossolanamente – troppo lievito – Sequenza errata dell'introduzione degli ingredienti nello stampo di cottura – troppa acqua nell'impasto lo rendono liquido e molle o temperatura dell'acqua troppo alta 	<ul style="list-style-type: none"> – a cottura terminata togliere il pane dallo stampo non appena possibile – non aprire il coperchio durante l'intero processo di riposo e cottura – utilizzare farina adatta – rispettare sempre le quantità indicate. Ridurre eventualmente la quantità di lievito di ¼ di cucchiaino da tè – Osservare assolutamente la sequenza (v. pag. 8) – rispettare sempre le quantità indicate. Utilizzare solo acqua leggermente temperata (18 - 23 °C)
Difficoltà a togliere il pane dallo stampo	<ul style="list-style-type: none"> – le pale da impasto sono ancora nel pane – lo stampo non è stato preparato 	<ul style="list-style-type: none"> – staccare il pane dallo stampo con una spatola anti-graffio e resistente al calore. (Attenzione, non danneggiare il rivestimento antiaderente dello stampo). Dopo aver tolto il pane riempire lo stampo con acqua tiepida e lasciare a mollo le pale per 10 min. – preparare lo stampo
Vuoto all'interno del pane	<ul style="list-style-type: none"> – troppa acqua o troppo poco sale – temperatura dell'acqua troppo alta 	<ul style="list-style-type: none"> – rispettare sempre le quantità indicate – utilizzare acqua leggermente tiepida

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il pane si gonfia e fuoriesce dallo stampo	<ul style="list-style-type: none"> – troppo lievito, farina o acqua – troppo zucchero fa lavorare troppo il lievito – utilizzo di lievito fresco – farina più fine necessita meno lievito della farina integrale – temperatura ambiente troppo alta 	<ul style="list-style-type: none"> – rispettare sempre le quantità indicate – rispettare sempre le quantità indicate – non utilizzare lievito fresco – se in una ricetta viene cambiato il tipo di farina, adattare anche la quantità di lievito – rispettare la temperatura dell'ambiente tra 15 e 34 °C
Il pane è troppo piccolo o non si gonfia	<ul style="list-style-type: none"> – troppo poco lievito – sequenza errata dell'introduzione degli ingredienti nello stampo di cottura – il lievito non è sufficientemente attivo – acqua troppo calda – lievito mescolato con sale 	<ul style="list-style-type: none"> – rispettare sempre le quantità indicate – osservare assolutamente la sequenza (v. pag. 8) – verificare la data di scadenza del lievito e non lasciarlo a contatto con l'acqua troppo calda o con il sale
La crosta della torta è troppo spessa o troppo scura	<ul style="list-style-type: none"> – ricette con una grande quantità di zucchero favoriscono una crosta più spessa e scura 	<ul style="list-style-type: none"> – se possibile ridurre la quantità di zucchero – terminare la cottura 5 - 10 minuti prima della fine e lasciare in forno ancora 20 minuti (coperchio chiuso)
Durante l'impasto si sentono forti rumori	<ul style="list-style-type: none"> – le pale da impasto o lo stampo non sono inseriti correttamente – le pale da impasto funzionano con difficoltà o fanno rumore – troppo impasto nello stampo 	<ul style="list-style-type: none"> – inserire correttamente le pale o lo stampo (devono essere fissi in posizione). Non toccare durante il funzionamento (pericolo di lesioni) – inserire le pale nello stampo vuoto e girarle. Se girano con difficoltà rivolgersi al MIGROS-Service – rispettare sempre le quantità indicate
La macchina del pane non parte	<ul style="list-style-type: none"> – avviamento del processo di cottura non corretto («:» non lampeggia sul display) 	<ul style="list-style-type: none"> – avviare la cottura mantenendo premuto per circa 1 secondo il tasto «START/STOP» (si sente un bip e «:» lampeggia sul display)

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il pane è troppo pesante, consistente e duro	- troppa farina o troppo poca acqua	- utilizzare meno farina o più acqua
	- è stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale	- rispettare sempre le quantità indicate
	- utilizzo di lievito «vecchio»	- controllare la data di scadenza
	- sequenza errata dell'introduzione degli ingredienti nello stampo di cottura	- osservare assolutamente la sequenza (v. pag. 8)
	- se i liquidi sono troppo freddi o troppo caldi il lievito non riesce a lavorare	- gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente
Durante l'impasto le pale rimangono ferme	- lo stampo non è inserito correttamente	- inserire lo stampo correttamente sui due alberi motore (sul fondo del vano di cottura)
	- impasto troppo pesante o troppo consistente	- rispettare sempre le quantità indicate
	- le pale da impasto non sono inseriti correttamente	- inserire correttamente le pale (devono essere fissi in posizione)
Il motore gira e le pale da impasto invece no	- le pale da impasto sono inserite male	- spegnere l'apparecchio (premere il tasto «START/STOP» per almeno 3 secondi) e reinserire correttamente le pale (importante: non toccare il lievito)
	- lo stampo non è inserito correttamente	- spegnere l'apparecchio (premere il tasto «START/STOP» per almeno 3 secondi) e reinserire correttamente lo stampo
I risultati della cottura non sono soddisfacenti, non sono uniformi	- non è stato selezionato il programma corretto	- selezionare il programma corretto
	- l'impasto è troppo pesante o troppo consistente per permettere alle pale un impasto sufficiente	- controllare la ricetta
	- sequenza errata dell'introduzione degli ingredienti nello stampo di cottura	- osservare assolutamente la sequenza (v. pag. 8)
	- le pale da impasto non sono inseriti correttamente	- inserire correttamente le pale (devono essere fissi in posizione)
	- il pane è asciutto e non si è formata la crosta poiché il coperchio è stato ripetutamente aperto	- non aprire il coperchio durante l'intero processo di riposo e cottura



Corpo dell'apparecchio e frontalino

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- **Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua, né pulirli sotto l'acqua corrente.** La penetrazione di acqua potrebbe provocare un cortocircuito o una scossa elettrica
- Pulire unicamente con un panno morbido, leggermente umido; quindi lasciare asciugare bene. Durante questa operazione, badare che la spina non entri in contatto con l'umidità
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi

Vano cottura

- Pulire a fondo il vano cottura e il coperchio, compresi l'oblò in vetro, con un panno umido, quindi asciugare
- Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che non restino residui di sapone nel vano cottura (potrebbero rovinare i cibi)
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi

Nota:

- Dopo la pulizia, asciugare completamente il vano cottura, evitando così i cattivi odori

Accessori

- Lavare lo stampo, le pale da impasto, il gancio, il misurino graduato e il cucchiaino dosatore con acqua calda con l'aggiunta di un normale detersivo e quindi asciugarli bene. Non mettere gli accessori in lavastoviglie
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- **Attenzione, non danneggiare il rivestimento antiaderente dello stampo e delle pale da impasto!**
- In caso di difficoltà nel rimuovere le pale da impasto, riempire lo stampo con acqua tiepida e lasciarle a mollo brevemente



Custodia

In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.

Manutenzione

Ad eccezione di un controllo occasionale delle sue funzioni, la macchina per il pane non necessita di un'ulteriore manutenzione.

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite unicamente presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, o con pezzi di ricambio non originali possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz	
Potenza nominale	800 Watt	
Dimensioni	ca. 445 x 320 x 270 mm (l x h x p)	
Lunghezza cavo di alimentazione	ca. 0.9 m	
Peso apparecchio di base	- senza stampo	ca. 6.5 kg
Materiali	- corpo dell'apparecchio	plastica
	- coperchio	plastica e vetro
	- stampo di cottura	alluminio, rivestimento antiaderente
	- pale da impasto	alluminio, rivestimento antiaderente
Dimensioni pagnotte	1.125 kg / 1.35 kg	
Approvato da	CE / S+	
M-Garanzia	2 anni	
Accessori	stampo per il pane, 4 pale da impasto, gancio, misurino graduato e cucchiaino dosatore	

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

Garanzia



M-Garantie 2 Jahre
M-garantie 2 ans
M-garanzia 2 anni

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© Migroslinear.ch

MIGROS **Service**

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:

0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,

4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto