

Bakery Professional Macchina per il pane

Istruzioni d'uso; pagina 1



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	26
A proposito delle istruzioni d'uso	3	Custodia / Manutenzione	27
Disimballaggio	3	Guasti	27
Elenco delle parti e degli elementi di comando	4	Smaltimento	28
Messa in funzione	6	Dati tecnici	28
– Prima della messa in funzione iniziale	6		
– Impiego	6		
– Collocazione	7		
– Prima dell'uso iniziale «cuocere» lo stampo	8		
– Riempire lo stampo	9		
– Avvio (immediato) della cottura	10		
– Avvio (differito) della cottura («Timer»)	13		
– Programma di cottura per le proprie ricette	16		
– Dopo l'utilizzo	18		
Ingredienti per la cottura del pane	19		
Ricette	20		
Riassunto dei programmi	22		
Problemi durante la cottura	24		



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.

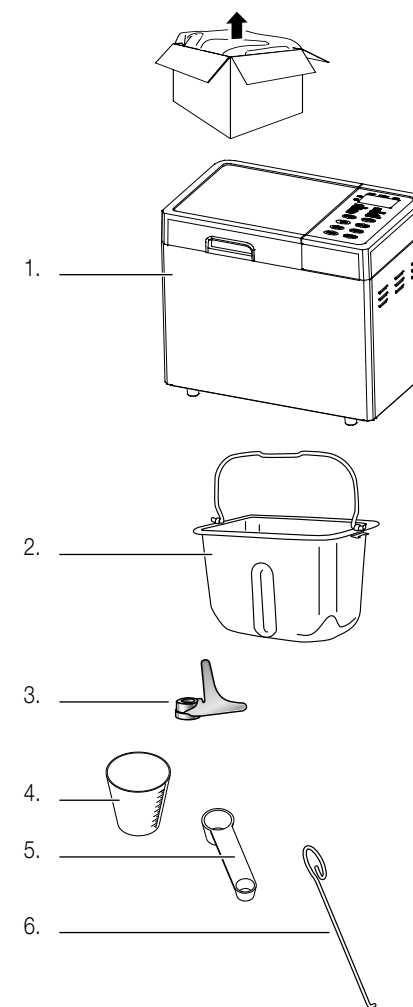
- Leggere completamente le istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; tenere fuori dalla portata dei bambini**
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, bambini nonché persone sotto l'influsso di alcol e medicinali non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
- 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 rimuoverlo 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'oblo 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 e di scossa elettrica)
 - 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. Pala da impasto
4. Misurino graduato
5. Cucchiaino dosatore
6. Gancio per togliere la pala da impasto

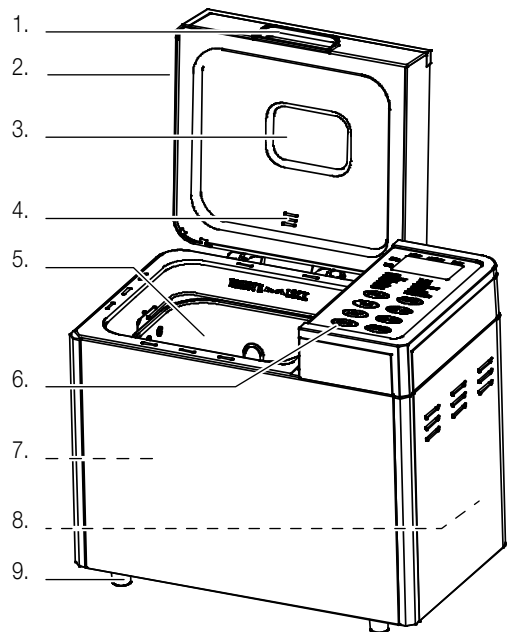
- Con un normale detersivo lavare accuratamente gli accessori. Pulire l'apparecchio di base con un panno umido e asciugare bene

- 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:

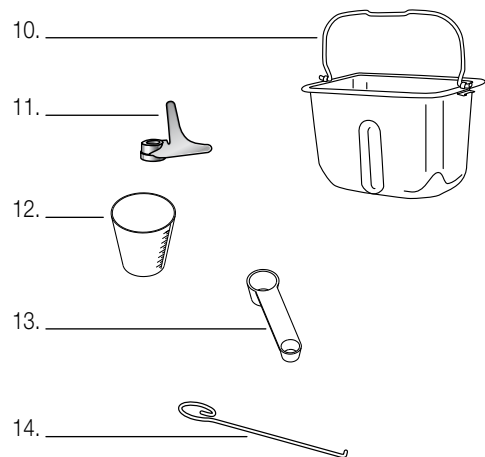
Conservare l'imballaggio (cartone, sagex) per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).



Macchina per il pane:

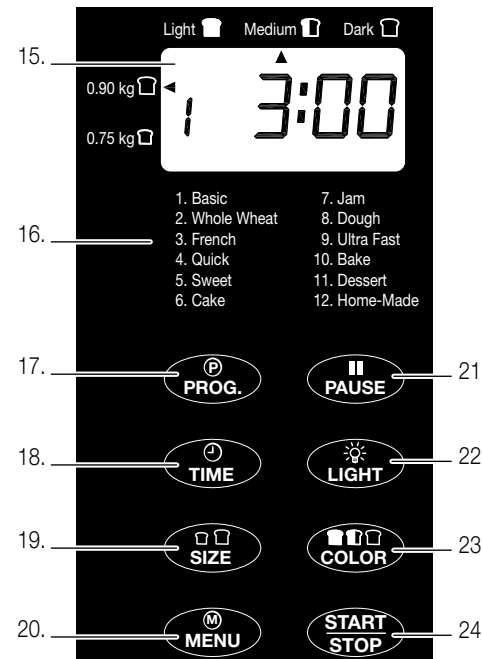
1. Impugnatura del coperchio
2. Coperchio
3. Oblò (caldo durante il funzionamento)
4. Aperture di ventilazione non coprire (attenzione fuoriuscita di vapore caldo!)
5. Vano cottura con albero motore (sul fondo)
6. Pannello di controllo
7. Elemento riscaldante (nel vano)
8. Interruttore principale (sul retro); «I» = acceso
9. Piedini (non appoggiare l'apparecchio su superfici poco resistenti al calore o ai graffi)

Accessori:



10. Stampo con rivestimento antiaderente
11. Pala da impasto con rivestimento antiaderente
12. Misurino graduato = 236 ml
13. Cucchiaino dosatore:
 - piccolo = 1 cucchiaino da tè
 - grande = 1 cucchiaino da minestra
14. Gancio per togliere la pala da impasto

Pannello di controllo:



15. Display LCD: programmi, grado di doratura, dimensione della pagnotta, durata residua del programma o segnalazione di errore
16. Programmi di cottura (1-12 programmi; vedi pagina 22)
 1. Basic: ricetta base
 2. Whole Wheat: pane integrale
 3. French: pane bianco
 4. Quick: pane rapido
 5. Sweet: pane dolce
 6. Cake: cakes, torte
 7. Jam: marmellata
 8. Dough: impasto
 9. Ultra Fast: programma di cottura più breve
 10. Bake: cottura
 11. Dessert: dolce
 12. Home-Made: programma individuale;
17. «P PROG.»: impostare il programma individuale
18. «TIME»: selezionare l'ora dell'avvio differito (funzione «Timer») o impostare la durata del programma
19. «SIZE»: selezionare la dimensione della pagnotta (0.75 kg o 0.90 kg)
20. «MENU»: selezionare il programma di cottura
21. «PAUSE»: attivazione/disattivazione Pausa
22. «LIGHT»: luce vano cottura accesa/spenta
23. «COLOR»: selezionare il grado di doratura (chiara, media o scura)
24. «START/STOP»: avviare o spegnere il programma di cottura o l'avvio differito

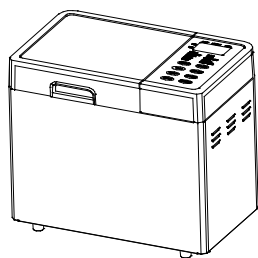


Prima della messa in funzione iniziale

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 26).



Impiego

Con la macchina per il pane «**Bakery Professional**» 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.

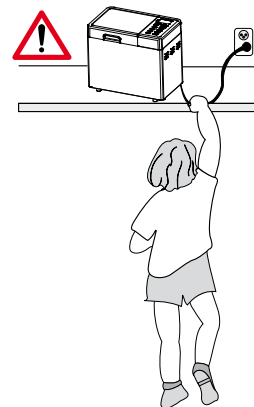
L'apparecchio dispone inoltre di un programma individuale per eseguire le proprie ricette.

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. Prima dell'uso iniziale «cuocere» lo stampo

Prima dell'uso iniziale lo stampo deve essere «trattato termicamente» una sola volta:

- Ungere lo stampo con poco olio (per es. con carta da cucina o pennello)
- Appoggiare **lo stampo vuoto (senza pala da impasto)** sull'albero motore (sul fondo del vano cottura) e girare leggermente in senso orario. Lo stampo è ora in posizione
- Inserire la spina (230 V)
- Premere l'interruttore principale sul retro dell'apparecchio («1» = acceso)
- L'apparecchio emette un bip sonoro e il display LCD blu si illumina. Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:00» (= 3 ore durata del programma)

- Premendo ripetutamente il tasto «MENU» selezionare il programma «10» (= cottura). Il display visualizza «10» e «0:10»
- Premere il tasto «START/STOP» per 1 secondo per avviare il programma (emette un bip). Sul display lampeggiano «BAKE» e «*» ad indicare che l'apparecchio è in funzione. Viene inoltre visualizzato il programma «10» e il tempo di cottura «0:10» (=10 minuti)
- L'apparecchio si riscalda per 10 minuti (emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)
- Dopo il processo di riscaldamento (10 minuti) risuonano 10 bip sonori. **Attenzione a non toccare il corpo dell'apparecchio e l'oblò che scottano!**
- L'apparecchio commuta automaticamente nella funzione di conservazione del calore (sul display lampeggiano «KEEP WARM» e «*»). Vengono inoltre visualizzati «1» e «0:00»

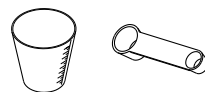
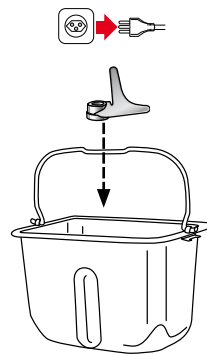
- Tramite il tasto «START/STOP» è possibile disattivare anzitempo la funzione di conservazione del calore (premere il tasto per ca. 2 secondi). Si sente un bip e il display visualizza di nuovo le indicazioni di base del programma. Il segnale dei due punti «*» resta acceso di luce fissa
- Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore principale («0» = spento)

– Estrarre la spina

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

Nota:

- Dopo l'azionamento di ogni tasto il display LCD blu si illumina per alcuni secondi
- 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** la pala da impasto sul perno sul fondo dello stampo.
Nota: liberare l'albero motore da eventuali resti di pane o impasto

- Con il misurino graduato e il cucchiaino dosatore versare gli ingredienti secondo ricetta. Proposte di ricetta a pagina 20

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. Zucchero, sale e farina

3. Lievito o bicarbonato da aggiungere sempre alla fine

(altrimenti il lievito 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

- Appoggiare **lo stampo** sull'albero motore (sul fondo del vano cottura) e girare leggermente in senso orario, finché lo stampo è fisso in posizione (non si muove)
- 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)

4. Avvio (immediato) della cottura

- Il processo di cottura può essere avviato in due modi:
 1. avviare la cottura **immediatamente, oppure**
 2. **ritardare** la cottura, quindi iniziarla più tardi (per es. desiderando pane appena sfornato per colazione); vedi «Avvio differito della cottura», pagina 13)



- Inserire la spina (230 V)
- Premere l'interruttore principale (sul retro) («I» = acceso)
- L'apparecchio emette un bip sonoro e il display LCD blu si illumina. Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:00» (= 3 ore durata del programma)

- Premendo ripetutamente il tasto «MENU» selezionare il programma desiderato, per es. «1 Basic» (ricetta di base per il pane). Il display visualizza «1» (programma) e «3:00» (3 ore durata del programma).

Nota: vedi riassunto dei programmi a pagina 22

- Premendo ripetutamente il tasto «COLOR» selezionare il grado di doratura desiderato («Light» = chiara; «Medium» = media e «Dark» = scura). Sul display appare la freccia sotto il grado di cottura selezionato (per es. «Medium»)
- Premendo ripetutamente il tasto «SIZE» selezionare la dimensione della pagnotta («0.75 kg» = pagnotta piccola, «0.90 kg» = pagnotta grande). Sul display appare la freccia vicino alla grandezza selezionata (per es. «0.90 kg»)

- Per avviare la cottura immediatamente, premere per ca. 1 secondo il tasto «START/STOP» (emette un bip)
- Il display visualizza il programma, «1» nell'esempio, e il tempo di cottura residuo «3:00» (= 3 ore). I due punti «:» lampeggiano e zeigt an, dass das Programm läuft
- L'apparecchio si avvia automaticamente (emette un bip e il display indica il conto alla rovescia)

- Per alcuni programmi (ad eccezione del programma «7», «8», «9», «10» e «11») 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 10 bip
- Nel caso in cui l'utente non sia nel locale per interrompere il programma di cottura, la pagnotta viene tenuta in caldo ancora per 1 ora al massimo (sul display lampeggiano «KEEP WARM» e «:»). Vengono inoltre visualizzati «1» e «0:00»



Programma di cottura, per es. «1» = «Basic»

Tempo di cottura rimanente

- Il processo di conservazione del calore termina dopo 1 ora («:» e «KEEP WARM» smettono di lampeggiare). L'apparecchio emette un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base. Il segnale dei due punti «:» resta acceso di luce fissa
- Premendo il tasto «START/STOP» per ca. 2 secondi il procedimento può essere spento anzitempo. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. Il segnale dei due punti «:» smette di lampeggiare e resta acceso di luce fissa
- Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore principale sul retro («0» = spento)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



Note / Suggerimenti:

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

- Premendo il tasto «LIGHT» si accende la luce del vano cottura, premendo di nuovo il tasto la luce si spegne (se il tasto non viene premuto, la luce si spegne automaticamente dopo 1 minuto)
- È possibile interrompere in ogni momento il programma di cottura premendo il tasto «PAUSE». Proseguire il processo di cottura premendo nuovamente il tasto «PAUSE» (l'apparecchio riparte automaticamente secondo l'impostazione programmata)
- Premendo il tasto «START/STOP» per almeno 2 secondi il programma può essere interrotto definitivamente. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. Il segnale dei due punti «:» resta acceso di luce fissa.

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

- Dopo l'azionamento di ogni tasto il display LCD blu si illumina per alcuni secondi
- **Attenzione a non graffiare lo stampo con coltelli o altri oggetti contundenti: il rivestimento antiaderente ne rimarrebbe danneggiato!**
- I programmi «7» e «8» non hanno la funzione in cui il pane viene tenuto al caldo
- Vedi riassunto dei programmi a pagina 22
- In caso di interruzione della corrente le programmazioni vengono salvate (max. 5-8)

Segue ...



Segnalazione di errore
«Temperatura troppo alta»

- 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. 2 secondi per terminare il programma (interruttore principale su «0»). 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» o «E:EI» significa che c'è un problema con il termostato. Far controllare l'apparecchio da MIGROS-Service
- 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 21). Badare alle indicazioni riportate sulla confezione
- Con questa macchina per il pane è possibile cuocere anche il pane di farro

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



Programma di cottura,
per es. «1» = «Basic»

Tempo di cottura
rimanente

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:

- Utilizzare unicamente alimenti non deperibili a temperatura ambiente fino al momento dell'utilizzo (niente uova, latte, burro, ecc.)

Importante: per una buona riuscita rispettare l'ordine in cui vengono aggiunti gli ingredienti:

1. Acqua o liquidi

2. Zucchero, sale e farina

3. Lievito o bicarbonato da aggiungere sempre alla fine

(altrimenti il lievito 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

- Inserire la spina (230 V)
- Premere l'interruttore principale (sul retro) («1» = acceso)
- L'apparecchio emette un bip sonoro e il display LCD blu si illumina. Il display visualizza «1» (= programma numero 1) e «3:00» (= 3 ore durata del programma)
- Premendo ripetutamente il tasto «**MENU**» selezionare il programma desiderato, per es. «**3 French**» (pane bianco). Il display visualizza «3» (= programma numero 3) e «3:50» (= 3 ore 50 min. durata del programma).

Nota: vedi riassunto dei programmi a pagina 22

- Premendo ripetutamente il tasto «**COLOR**» selezionare il grado di doratura desiderato («Light □» = chiara; «Medium ▤» = media e «Dark ■» = scura). Sul display appare la freccia sotto il grado di cottura selezionato per es. «Medium ▤»)
- Premendo ripetutamente il tasto «**SIZE**» selezionare la dimensione della pagnotta («0.75 kg» = pagnotta piccola, «0.90 kg» = pagnotta grande). Sul display appare la freccia vicino alla grandezza selezionata (per es. «0.90 kg □»)

Segue ...

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



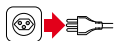
Programma di cottura, per es. «3» = «French»

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 il tasto «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
- Premere per ca. 1 secondo il tasto «START/STOP» per avviare il programma
- Il display visualizza il numero del programma, nell'esempio il «3» 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)
- Per alcuni programmi (ad eccezione del programma «7», «8», «9», «10» e «11») 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)

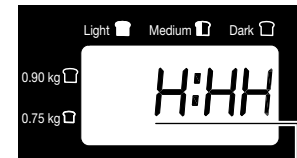
- Al termine del programma l'apparecchio emette 10 bip sonori
- Nel caso l'utente non sia nel locale per interrompere il programma di cottura, la pagnotta viene tenuta in caldo ancora per 1 ora al massimo (sul display lampeggiano «KEEP WARM» e «:»). Vengono inoltre visualizzati «1» e «0:00»
- Il processo di conservazione del calore termina dopo 1 ora («:» e «KEEP WARM» smettono di lampeggiare). L'apparecchio emette un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base. Il simbolo dei due punti «:» rimane acceso di luce fissa
- Premendo il tasto «START/STOP» per ca. 2 secondi il procedimento può essere spento anzitempo. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. Il simbolo dei due punti «:» resta acceso di luce fissa
- Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore principale sul retro («0» = spento)

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



Note / Suggerimenti:

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

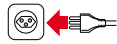


Segnalazione di errore «Temperatura troppo alta»

- Premendo il tasto «LIGHT» si accende la luce del vano cottura, premendo di nuovo il tasto la luce si spegne (se il tasto non viene premuto, la luce si spegne automaticamente dopo 1 minuto)
- È possibile interrompere in ogni momento il programma di cottura premendo il tasto «PAUSE». Proseguire il processo di cottura premendo nuovamente il tasto «PAUSE» (l'apparecchio riparte automaticamente secondo l'impostazione programmata)
- Premendo il tasto «START/STOP» per almeno 2 secondi il programma può essere interrotto definitivamente. Si sente un bip e il display visualizza nuovamente le indicazioni di base del programma. Il segnale dei due punti «:» resta acceso di luce fissa.

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

- Dopo l'azionamento di ogni tasto il display LCD blu si illumina per alcuni secondi
- **Attenzione a non graffiare lo stampo con coltelli o altri oggetti contundenti: il rivestimento antiaderente ne rimarrebbe danneggiato!**
- I programmi «7» e «8» non hanno la funzione in cui il pane viene tenuto al caldo
- Vedi riassunto dei programmi a pagina 22
- In caso di interruzione della corrente le programmazioni vengono salvate (max. 5-8 minuti)
- 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. 2 secondi per terminare il programma (interruttore principale su «0»). 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» o «E:E1» significa che c'è un problema con il termistato. Far controllare l'apparecchio da MIGROS-Service
- Per la cottura del pane si possono utilizzare anche miscele già pronte (per es. «Pane paesano» o «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 21). Badare alle indicazioni riportate sulla confezione
- Con questa macchina per il pane è possibile cuocere anche il pane di farro



6. Programma di cottura per le proprie ricette

La macchina per il pane dispone di 12 programmi di cottura diversi. Il 12° programma serve per le proprie ricette personali ed è programmabile individualmente.

- Inserire la spina (230 V)
- Premere l'interruttore principale (sul retro) («I» = acceso)
- L'apparecchio emette un bip sonoro e il display LCD blu si illumina. Sul display vengono visualizzati «1» (= programma n° 1) e «3:00» (= 3 ore di durata del programma)
- Premendo ripetutamente il tasto «MENU» selezionare il programma di cottura «12» (=Home-Made). Sul display vengono visualizzati «12» (= programma n° 12) e la durata dell'ultimo programma di cottura selezionato

1. Regolare il processo di impasto «1»:

- Premere il tasto «PROG.» (sul display appare «KNEAD 1») (= primo processo di impasto)
- Con il tasto «TIME» selezionare la durata d'impasto desiderata, quindi confermare con «PROG.». Possibilità d'impostazione: da 6 (display: «0:06») a 14 minuti («0:14»)

2. Regolare il processo di lievitazione «1»:

- Premere il tasto «PROG.» (sul display appare «RISE 1») (=prima lievitazione)
- Con il tasto «TIME» impostare la durata desiderata, quindi confermare con «PROG.». Possibilità d'impostazione: da 20 a 60 minuti

3. Regolare il processo di impasto «2»:

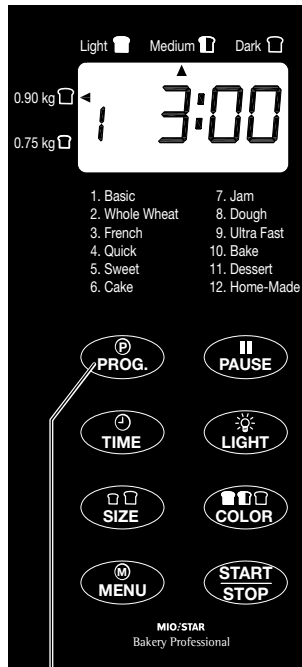
- Premere il tasto «PROG.» (sul display appare «KNEAD 2») (=secondo processo di impasto)
- Con il tasto «TIME» selezionare la durata d'impasto desiderata, quindi confermare con «PROG.». Possibilità d'impostazione: da 5 a 20 minuti

4. Regolare il processo di lievitazione «2»:

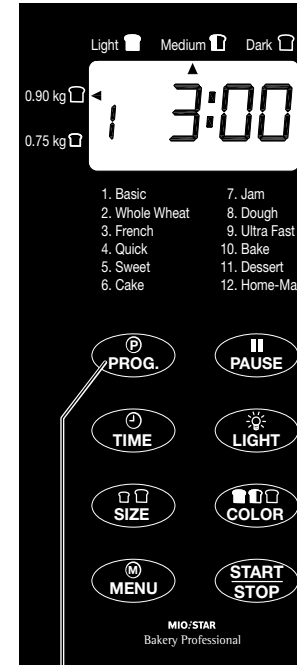
- Premere il tasto «PROG.» (sul display appare «RISE 2») (=seconda lievitazione)
- Con il tasto «TIME» impostare la durata desiderata, quindi confermare con «PROG.». Possibilità d'impostazione: da 5 a 120 minuti

5. Regolare il processo di lievitazione «3»:

- Premere il tasto «PROG.» (sul display appare «RISE 3») (=terza lievitazione)
- Con il tasto «TIME» impostare la durata desiderata, quindi confermare con «PROG.». Possibilità d'impostazione: da 0 a 120 minuti (appare «OFF» sul display = il processo viene omesso)



Tasto di programmazione «PROG.»



Tasto di programmazione «PROG.»

6. Impostare la cottura:

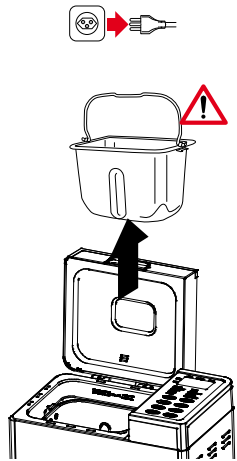
- Premere il tasto «PROG.» (sul display appare «BAKE» (=cottura)
- Impostare con il tasto «TIME» la cottura desiderata, quindi confermare con «PROG.». Possibilità d'impostazione: da 0 a 80 minuti (appare «OFF» sul display = il processo viene omesso)

7. Impostare il processo di conservazione del calore:

- Premere il tasto «PROG.» (sul display appare «KEEP WARM») (=tenere in caldo)
- Con il tasto «TIME» impostare la durata desiderata, quindi confermare con «PROG.». Possibilità d'impostazione: da 0 a 60 minuti (appare «OFF» sul display = il processo viene omesso)

- Premere il tasto «START/STOP» e uscire dalla modalità di programmazione
- Premere di nuovo il tasto «START/STOP» per attivare il programma individuale.

Nota: le impostazioni di programmazione sono memorizzate e possono semplicemente essere attivate per l'utilizzo successivo (con la selezione del programma di cottura «12»)



7. Dopo l'utilizzo

- Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore principale («0» = spento)
- **Estrarre la spina**
- Aprire il coperchio tenendolo davanti per l'apposita impugnatura. **Attenzione:** l'apparecchio e lo stampo sono **molto caldi!**
- **Rimuovere lo stampo tramite l'apposito manico unicamente con presine o guanto di protezione (girare leggermente lo stampo in senso antiorario ed estrarre)**
- **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, la pala da impasto rimane nel pane o nella torta. In tal caso rimuoverla delicatamente con il gancio in dotazione (attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente delle pale!) **Attenzione, la pala scotta!**
- Lasciar raffreddare completamente apparecchio e stampo
- Per motivi d'igiene pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (vedi «Pulizia» a pagina 26)

8. 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

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

Il lievito fresco deve essere conservato in frigorifero e non deve essere utilizzato oltre la data di scadenza.

Il lievito vecchio si riconosce dal colore grigio/marrone, si sbriciola facilmente, è amaro e ha un odore sgradevole. Test: se risale in superficie nell'acqua calda è ancora buono. Il lievito può pure essere congelato.

Dosaggio lievito fresco (porzioni di 42 g): 500 g farina/15-20 g lievito fresco

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

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.

Ricetta di base del pane	0.75 kg	0.90 kg
Acqua ¹⁾	300 ml	400 ml
Olio	3 EL ²⁾	4 EL ²⁾
Sale	1½ TL ³⁾	2 TL ³⁾
Zucchero	2½ EL	3 EL
Farina	475 g	600 g
Lievito in polvere	1½ TL	1½ TL

«Sweet» Pane dolce	0.75 kg	0.90 kg
Acqua ¹⁾	300 ml	350 ml
Olio	2 EL	3 EL
Sale	1 TL	1¼ TL
Zucchero	50 g	65 g
Farina	475 g	600 g
Lievito in polvere	1½ TL	2 TL

«French» Pane bianco	0.75 kg	0.90 kg
Acqua	300 ml	400 ml
Olio	2 EL	3 EL
Sale	1¼ TL	2 TL
Zucchero	1 EL	1½ EL
Farina	475 g	600 g
Lievito in polvere	1 TL	1 TL

Pane integrale	0.75 kg	0.90 kg
Acqua ¹⁾	300 ml	400 ml
Olio	3 EL	3 EL
Sale	1½ TL	2 TL
Zucchero grezzo	4 EL	5 EL
Farina integrale	250 g	275 g
Farina	320 g	400 g
Lievito in polvere	2 TL	2 TL

Pane rapido	0.75 kg	0.90 kg
Acqua ¹⁾	220 ml	260 ml
Uova	2	3
Olio	2 EL	3 EL
Sale	1 TL	1½ TL
Zucchero	2 EL	2½ EL
Farina	475 g	600 g
Lievito	2 TL	2 TL

Pane senza glutine ⁴⁾	0.90 kg
Latte	400 ml
Uova	1
Sale	1½ TL ³⁾
Zucchero	1 EL
Miscela di farina senza glutine	400 g
Lievito in polvere	2 TL

Selezionare il programma 9 «Ultra Fast» (**Non** utilizzare il «Timer»!)

Marmellata di arance

Arance	540 g pelate e tagliate a pezzetti
Limoni	60 g pelate e tagliate a pezzetti
Zucchero gelificante «2:1»	300 g

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

²⁾ EL = cucchiaino da minestra (= cucchiaino grande)

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

⁴⁾ 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	Decorso *)	Durata (min.)	
«1»	«Basic»: pane (ricetta base) - Per pane bianco o scuro	0.75 kg 0.90 kg	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	10 10 20 20 15 15 25 25 45 45 60 65 60 60	
«2»	«Whole Wheat»: pane integrale; programma con maggior tempo del preriscaldamento - Non preparare il pane integrale con l'avvio differito	0.75 kg 0.90 kg	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	9 10 25 25 18 20 35 35 65 65 60 65 60 60	
«3»	«French»: pane bianco - Per pane soffice con crosta croccante	0.75 kg 0.90 kg	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	16 18 40 40 19 22 30 30 50 50 60 70 60 60	
«4»	«Quick»: pane rapido - Preparazione con lievito per pane, bicarbonato - Per pane piatti con una consistenza densa e solida	- ***) 0.90 kg	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	10 10 10 - 30 70 - 2:10 60	
«5»	«Sweet»: pane dolce, per es. Panettone	0.75 kg 0.90 kg	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	10 10 5 5 20 20 32 33 40 40 58 62 60 60	
«6»	«Cake»: cakes, torte - Per torte piatte con una consistenza densa e solida - Preparazione con lievito per torte, bicarbonato	0.75 kg - ***)	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	6 5 10 9 - 80 - 1:50 60	

«7»	«Jam»: marmellata - Selezionare e preparare la frutta togliendo noccioli, semi o gambi. Tagliare in pezzettini la frutta grossa - Preriscaldamento - Rotazione continua e cottura - Senza conservazione al caldo	- ***) 0.90 kg/	- 1. preriscaldamento - 2. preriscaldamento e rotazione continua - Cottura Total **)	15 45 20 - 1:20	
«8»	«Dough»: impasto - Per la preparazione di panni, treccia, pizza, biscotti o pasta per tagliatelle - Senza cottura e senza conservazione al caldo	0.75 kg - ***)	- 1. impasto - 1. lievitazione/riscaldamento - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione Total **)	20 - - 30 40 1:30	
«9»	«Ultra Fast»: programma di cottura più breve - Temperatura dell'acqua/del liquido 48-50 °C	0.75 kg 0.90 kg	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	10 10 - - 5 5 - - 28 33 45 50 1:28 1:38 60 60	
«10»	«Bake»: cottura - Programma di sola cottura (programmabile per 10-60 min.) - Lasciare dorare il pane	- ***) 0.90 kg	- Cottura Total ***) - Conservazione al caldo	10-60 - 10-60 60	
«11»	«Dessert»: dolce e preparazione del pane di banane, pudding	- ***) 0.90 kg	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	13 - - - 25 60 - 1:38 60	
«12»	«Home Made»: programma individuale; uso vedi pag. 16	0.75 kg - ***)	- 1. impasto - 1. lievitazione - 2. impasto - 2. lievitazione - 3. lievitazione - Cottura Total **) - Conservazione al caldo	6-14 20-60 0-15 5-120 0-120 0-80 3:00 0-60	

*) Note:

1. impasto:

- la pala mescola gli ingredienti

2. impasto:

- gli ingredienti vengono lavorati in una pasta morbida

Lievitazione:

- il lievito è attivo e gonfia la pasta

- con pochi giri la pala gira la pasta e forma una sfera omogenea

- la pasta lievita nuovamente e raggiunge la forma finale della pagnotta

Cottura:

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

Conservazione al caldo:

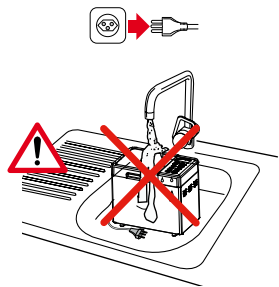
- nel caso in cui l'utente non si trovi nel locale per interrompere il programma di cottura, la pagnotta viene tenuta in caldo ancora per 1 ora al massimo. Questo impedisce che la crosta diventi molle

****) 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 	<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
	<ul style="list-style-type: none"> – la farina non è adatta poiché macinata troppo grossolanamente – il lievito lavora troppo 	<ul style="list-style-type: none"> – utilizzare farina adatta – lievito troppo caldo (deve essere a temperatura ambiente)
	<ul style="list-style-type: none"> – troppa acqua nell'impasto lo rendono liquido e molle 	<ul style="list-style-type: none"> – rispettare sempre le quantità indicate
Difficoltà a togliere il pane dallo stampo	<ul style="list-style-type: none"> – la pala da impasto è ancora nel pane – lo stampo non è stato preparato 	<ul style="list-style-type: none"> – dopo aver tolto il pane riempire lo stampo con acqua tiepida e lasciare a mollo la pala per 10 min. – preparare lo stampo (v. pagina 8)
I risultati della cottura non sono soddisfacenti, non sono uniformi	<ul style="list-style-type: none"> – non è stato selezionato il programma corretto – l'impasto è troppo pesante o troppo consistente per permettere alla pala un impasto sufficiente – il pane è asciutto e non si è formata la crosta poiché il coperchio è stato ripetutamente aperto 	<ul style="list-style-type: none"> – selezionare il programma corretto – controllare la ricetta – non aprire il coperchio durante l'intero processo di riposo e cottura
Il pane è troppo pesante, consistente e duro	<ul style="list-style-type: none"> – troppa farina o troppo poca acqua – è stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale – utilizzo di lievito «vecchio» – se i liquidi sono troppo freddi o troppo caldi il lievito non riesce a lavorare 	<ul style="list-style-type: none"> – utilizzare meno farina o più acqua – rispettare sempre le quantità indicate – controllare la data di scadenza – gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente

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 – 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 – 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 – il lievito non è sufficientemente attivo – acqua troppo calda – lievito mescolato con sale 	<ul style="list-style-type: none"> – rispettare sempre le quantità indicate – utilizzare lievito fresco e non lasciarlo a contatto con acqua troppo calda o con il sale
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
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"> – la pala da impasto o lo stampo non sono inseriti correttamente – la pala da impasto funziona con difficoltà o fa rumore – troppo impasto nello stampo 	<ul style="list-style-type: none"> – inserire correttamente la pala o lo stampo (devono essere fissi in posizione). Non toccare durante il funzionamento (pericolo di lesioni) – inserire la pala nello stampo vuoto e girarla. Se girano con difficoltà rivolgersi al MIGROS-Service – rispettare sempre le quantità indicate
Durante l'impasto la pala rimane ferma	<ul style="list-style-type: none"> – lo stampo non è inserito correttamente – impasto troppo pesante o troppo consistente 	<ul style="list-style-type: none"> – inserire lo stampo correttamente sull'albero motore (sul fondo del vano cottura) – rispettare sempre le quantità indicate



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

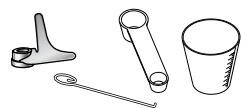
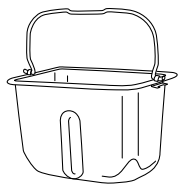


- Pulire a fondo il vano cottura e il coperchio, compresi l'oblò in vetro, con un panno umido, quindi asciugare
- Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che non restino residui di sapone nel vano cottura (potrebbero rovinare i cibi)
- Non utilizzare detersivi corrosivi né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

Nota:

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

Accessori



- Lavare lo stampo, la pala 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 la pala da impasto, riempire lo stampo con acqua tiepida e lasciarla a mollo brevemente



Custodia

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

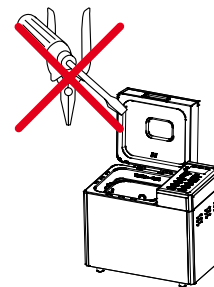
Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.

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		615 Watt
Dimensioni		ca. 370 x 325 x 250 mm (l x a x p)
Lunghezza cavo di alimentazione		ca. 0.9 m
Peso apparecchio di base	- senza stampo	ca. 7.4 kg
Materiali	- corpo dell'apparecchio	acciaio inox
	- coperchio	acciaio inox e vetro
	- stampo di cottura	alluminio, rivestimento antiaderente
	- pala da impasto	alluminio, rivestimento antiaderente
Dimensioni pagnotte		0.75 kg / 0.90 kg
Approvato da		CE / S+
M-Garanzia		2 anni
Accessori		stampo per il pane, pala da impasto, gancio, misurino graduato e cucchiaino dosatore

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

Garanzia



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

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.

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 8.00 alle 18.30

Sabato dalle 8.30 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