

IMETEC

www.imetec.com

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

M1002249
0706116



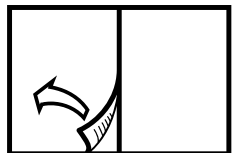
Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Instrucciones de uso

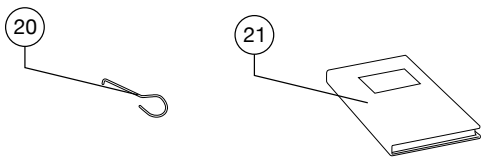
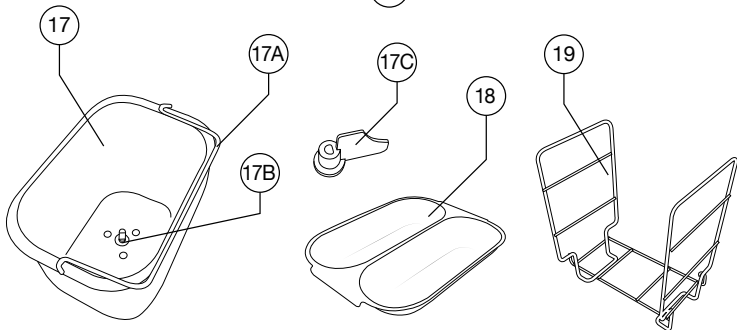
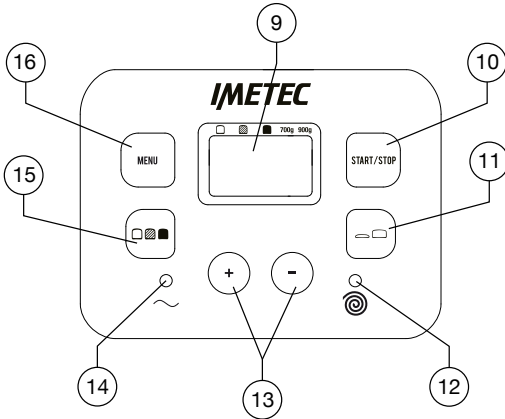
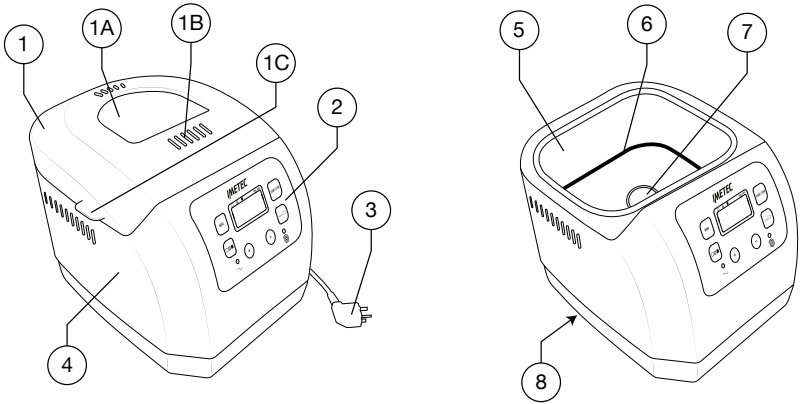
MACCHINA DEL PANE

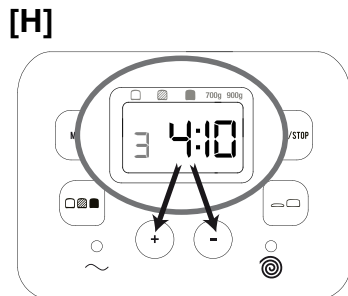
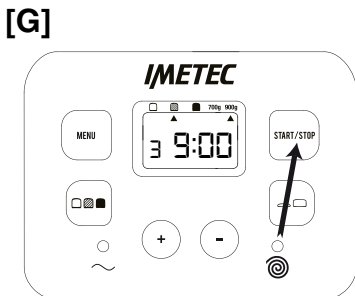
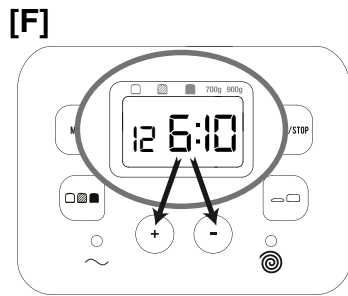
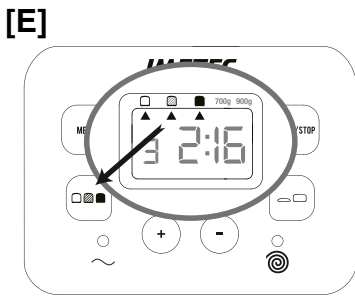
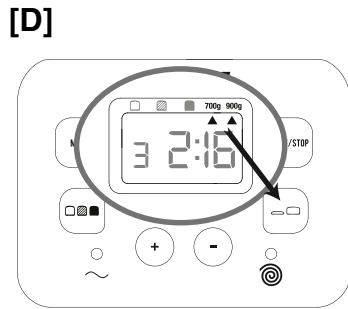
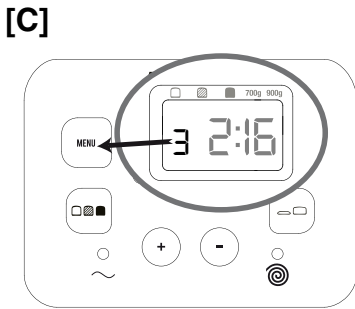
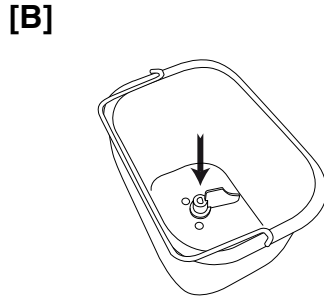
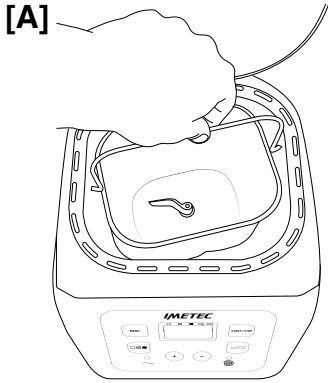
IT	MACCHINA DEL PANE	pagina	1
EN	BREADMAKER	page	15
ES	PANIFICADORA	página	29

TYPE N0001

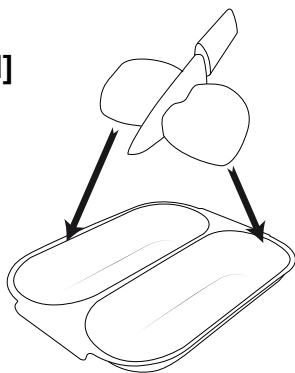
IMETEC



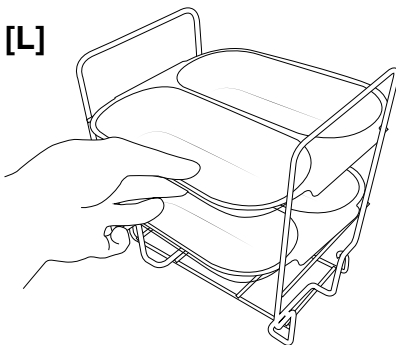




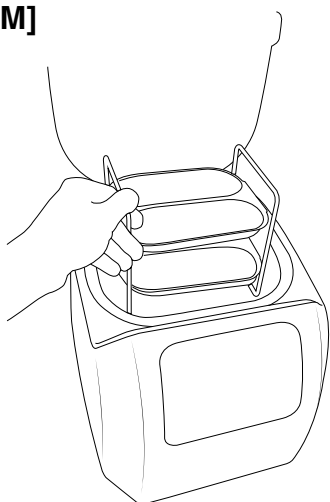
[I]



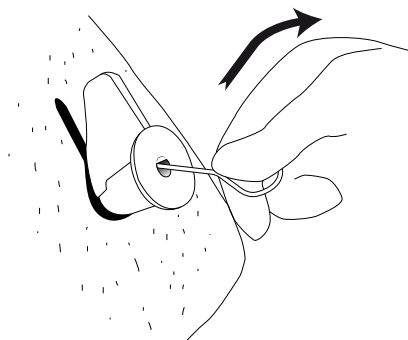
[L]



[M]



[N]



DATI TECNICI (8) / TECHNICAL DATA (8) / DATOS TÉCNICOS (8)

IMETEC

TYPE N0001

220-240 V 50/60 Hz 550 W

TENACTA GROUP S.p.A.

VIA PIEMONTE 5

IT - 24052 AZZANO S. P.

www.imetec.com

CE



KEMA
EUR

INTRODUZIONE

IT

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



ATTENZIONE! Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro.

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

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

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

INDICE

Introduzione	Pag. 1
Avvertenze sulla sicurezza	Pag. 1
Legenda simboli	Pag. 4
Descrizione dell' apparecchio e degli accessori	Pag. 4
Descrizione dei programmi	Pag. 4
Preparazione	Pag. 6
Pulizia al primo utilizzo	Pag. 6
Consigli utili/primi utilizzi della macchina del pane	Pag. 6
Utilizzo	Pag. 7
Programmi parziali solo impasto o cottura	Pag. 10
Funzionamento della macchina del pane	Pag. 10
Pulizia e manutenzione	Pag. 11
Consumi e protezione in caso di black out	Pag. 11
Problemi e soluzioni	Pag. 12
Smaltimento	Pag. 13
Assistenza e garanzia	Pag. 13
Guida illustrativa	I-II-III
Dati tecnici	III

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità

della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.



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



ATTENZIONE! Rischio di soffocamento.

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

- Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come macchina per il pane per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare che la tensione e la frequenza riportati sui dati tecnici dell'apparecchio corrispondano a quelli della rete di alimentazione disponibile. I dati tecnici si trovano sull'apparecchio e sull'alimentatore se presente (vedi guida illustrativa).
- Questo apparecchio può funzionare automaticamente ad una frequenza di 50 Hz o 60 Hz.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.














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

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

- ☉ NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole) o temperature estreme.
- ☉ L'apparecchio non è destinato all'utilizzo all'esterno.
- L'apparecchio non deve essere lasciato senza sorveglianza quando è collegato alla rete di alimentazione.
- Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o manutenzione e in caso di non utilizzo dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.
- ☉ NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.
- ☉ NON lasciare questo apparecchio a contatto materiali e superfici facilmente infiammabili o che si potrebbero danneggiare col calore.
- Questo apparecchio deve essere collocato su una superficie piana e stabile.
- Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.
- Utilizzare unicamente con gli accessori forniti che costituiscono parte integrante dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o sistemi simili.
- ☉ NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Il cavo non deve venire a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole ed altri utensili.
- ☉ NON toccare, ostruire o coprire le griglie di uscita dell'aria.

LEGENDA SIMBOLI

	<i>Avvertenza</i>		<i>Divieto</i>
	<i>doratura chiara</i>		<i>doratura media</i>
	<i>doratura scura</i>		<i>selezione peso 700 g</i>
	<i>selezione peso 900 g</i>		<i>Aumentare</i>
	<i>Diminuire</i>		<i>collegamento alla rete</i>
	<i>macchina in funzione</i>		



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI






Guardare la Figura nella sezione I delle illustrazioni per controllare il contenuto della confezione. Tutte le figure si trovano nelle pagine interne.

Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.

1. Coperchio
 - 1a. Oblò
 - 1b. Griglia sfiato vapore
 - 1c. Alette per l'apertura del coperchio
2. Area comandi
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Corpo principale
5. Camera di cottura
6. Resistenza
7. Ingranaggi
8. Dati tecnici

Area comandi

9. Display
10. Tasto START/STOP
11. Tasto selezione peso  

12. Spia macchina in funzione 
13. Tasti + e -
14. Spia di collegamento alla rete 
15. Tasto DORATURA   
16. Tasto MENU

Accessori

17. Contenitore pagnotta
 - 17a. maniglia
 - 17b. perno
 - 17c. pala mescolatrice
18. Stampi
19. Supporto stampi
20. Gancio per estrarre le pale
21. Ricettario

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1. Pane bianco | 7. Rapido |
| 2. Pane rustico | 8. Impasto |
| 3. Pane integrale | 9. Marmellata |
| 4. Panini bianchi | 10. Torte |
| 5. Pane dolce | 11. Panini integrali |
| 6. Pane senza glutine | 12. Cottura |

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

TABELLA TEMPI

		Peso (gr.)	Durata 1° impasto (m.)	Durata 1° lievitazione (m.)	Durata 2° impasto (m.)	Durata 2° lievitazione (m.)	Pausa per trasferimento stampi (m.)	Durata 3° lievitazione (m.)	Estrazione pale dopo (m.)	Cottura (m.)	Mantenimento in caldo (m.)
1	Pane bianco	700	11	20	17	25	-	40	103	75	60
		900	12	20	18	25	-	40	105	80	60
2	Pane rustico	700	18	40	22	30	-	45	145	80	60
		900	20	40	25	30	-	45	150	85	60
3	Pane integrale	700	11	25	21	35	-	60	142	75	60
		900	12	25	23	35	-	60	145	80	60
4	Panini bianchi	320	12	20	18	20	30	15	-	50	60
5	Pane dolce	700	12	5	23	30	-	40	100	75	60
		900	12	5	23	30	-	40	100	80	60
6	Pane senza glutine	700	12	5	13	30	-	40	90	85	60
		900	12	10	13	30	-	40	95	85	60
7	Rapido	700	13	-	5	25	-	-	33	65	60
		900	13	-	5	30	-	-	38	70	60
8	Impasto	-	25	-	-	30	-	35	-	-	-
9	Marmellata	-	-	15	45	-	-	-	-	20	-
10	Torte	-	7	4	10	9	-	-	20	80	60
11	Panini integrali	320	12	25	23	30	30	15	-	50	60
12	Cottura	-	-	-	-	-	-	-	-	10 - 60	60

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

Trasferimento stampi: indica esattamente dopo quanto tempo dall'avvio del programma sarà richiesto il trasferimento dell'impasto negli stampi. E' previsto un segnale acustico (5 BIP + 10 BIP al termine dei 30 minuti previsti per l'operazione).

Per il Programma n° 4, dopo 70 minuti dall'avvio

Per il Programma n°11, dopo 90 minuti dall'avvio.

ⓘ **NOTA: non è possibile accorciare i tempi previsti per il trasferimento stampi. NON PREMERE NESSUN TASTO DURANTE LA PAUSA PREVISTA DAL PROGRAMMA.**

Estrazione pale: indica il momento esatto in cui è possibile estrarre le pale mescolatrici nei programmi con accessorio "pagnotta" o mettere eventuali semi sulla superficie del pane. L'estrazione delle pale è utile per rendere più facile l'estrazione del pane o torta dal contenitore a fine cottura. Nei programmi per pani il tempo indicato corrisponde all'inizio dell'ultima

lievitazione, poco dopo il movimento delle pale mescolatrici che serve per sgonfiare l'impasto, mentre per il programma torte corrisponde esattamente alla fine dell'impasto.

Fine programma: indica il tempo di esecuzione della ricetta nei vari livelli di doratura. Per qualche programma è possibile ritardare la fine esecuzione fino a 13 ore.

PREPARAZIONE

Disimballare l'apparecchio e togliere tutti gli accessori e i manuali dalla camera di cottura (7).

- Rimuovere le etichette adesive dal fronte del prodotto e dall'oblò.
- Srotolare il cavo di alimentazione con spina (3) e appoggiare la macchina su una superficie piana e regolare.

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO



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

Disimballare l'apparecchio e togliere tutti gli accessori e i manuali dalla camera di cottura (7).

Descrizione accessorio	Lavaggio a mano con detersivo per stoviglie	Con una spugna umida
Contenitore pagnotta (17)	√	-
Pala mescolatrice (17c), stampi (18)	√	-
Corpo principale (4)	-	√
Coperchio e oblò (1) (1A)	-	√
Supporto stampi (19)	√	-

CONSIGLI UTILI/PRIMI UTILIZZI DELLA MACCHINA DEL PANE

Al primo utilizzo la macchina potrebbe emettere un po' di fumo e di odore, dovuto ad eventuali residui di produzione. Eseguire un ciclo di cottura, facendo un pane tipo pagnotta da buttare via, seguendo le istruzioni del paragrafo "UTILIZZO".

- Per imparare ad utilizzare la macchina del pane si consiglia di eseguire, inizialmente, le varie ricette così come vengono proposte, utilizzando gli ingredienti indicati e senza variarne le dosi. In questo modo si prende confidenza con i vari programmi ed accessori e sarà poi possibile iniziare a sperimentare delle varianti con ingredienti di proprio gusto o più adatti al tipo di dieta personale che si sta seguendo.
 - Nello sperimentare, si consiglia di sostituire un solo ingrediente alla volta (es. farina diversa, olio invece di burro, ecc), per poter poi individuare più facilmente un eventuale difetto o differenza rispetto alla ricetta originale già eseguita. Quando si introduce una variante più importante (es. un tipo di lievito diverso da quello indicato dalla ricetta) o si vuole realizzare una propria ricetta, molto diversa da quelle proposte, è importante tenere sotto controllo le fasi di lievitazione e cottura,

per evitare che l'impasto fuoriesca dagli appositi contenitori.

- Non superare le quantità indicate dalle ricette del ricettario in funzione dei diversi stampi.
- Nel realizzare una propria ricetta al di fuori del ricettario, considerare i seguenti limiti:
 - contenitore pagnotta (18): non superare i 560 g di farina totale
 - stampi per panini (20) : non superare i 320 g di farina totale

Se il pane prevede un ripieno, diminuire ulteriormente le quantità.

- Non superare mai i quantitativi massimi di lievito indicati dalla seguente tabella:

Farina	Lievito di birra fresco	Lievito di birra liofilizzato	Lievito chimico per dolci
560 g	16 g	5 g	20 g

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

UTILIZZO



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

I programmi dal n. 1 al n. 11 eseguono in modo autonomo le diverse fasi di impasto, lievitazione e cottura. Per alcuni è necessario un intervento da parte dell'utente.



Questi programmi non sono utilizzabili consecutivamente: è necessaria una pausa (indicativamente di 30') per far raffreddare completamente la macchina. Per accelerare questo processo potete portare la macchina in un luogo fresco e areato.

PREPARAZIONE DELLA MACCHINA E DEGLI INGREDIENTI

- Aprire il coperchio (1).
- Estrarre il contenitore pagnotta (17) sollevando la maniglia (17a) e ruotando in senso antiorario (fig. A). Prestare particolare attenzione al coperchio (1) affinché non si chiuda sulle vostre mani: si consiglia di tenerlo fermo con la mano libera.
- Inserire la pala mescolatrice (17C) sul perno (17B).
- Inserire gli ingredienti nel contenitore pagnotta (17) seguendo l'ordine indicato dalla ricetta. Pesare con precisione gli ingredienti con una bilancia a divisione 1 grammo.
- Inserire il contenitore pagnotta (17) nella macchina: ruotandolo in senso orario fino al completo bloccaggio (fig. A).
- Inserire la spina del cavo di alimentazione (3) nella presa di corrente.

ⓘ NOTA: Il contenitore pagnotta (17) va sempre utilizzato, nella prima fase di impasto e lievitazione, anche per i programmi per le forme diverse.

IMPOSTAZIONE DELLA MACCHINA

- Premere consecutivamente il tasto MENU (16) per selezionare il programma desiderato (fig. C). Sul display (9) compare il numero del programma (9A) e la relativa durata (9B).
- Premere consecutivamente il tasto  PESO(11) per selezionare il peso della pagnotta (fig. D).
- Premere il tasto  DORATURA (15) per selezionare il livello di doratura CHIARA, MEDIA o SCURA (fig. E), fino a quando l'indicatore (9C) corrisponde alla scelta corretta.
 - Cottura più lunga: selezionare una doratura SCURA.
 - Cottura più breve: selezionare una doratura CHIARA.

ⓘ NOTA: Per fermare qualsiasi programma in corso, premere per qualche secondo il tasto START/STOP (10).



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



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

ESECUZIONE DELLA RICETTA

- Premere il tasto START/STOP (10) per avviare il programma (fig. G): sul display (9) viene aggiornato il tempo restante a fine esecuzione.

La macchina procede in modo automatico nelle varie fasi di panificazione.

E' importante non aprire il coperchio durante la fase di cottura per non compromettere il risultato.



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

1° fase: IMPASTO

Durante questa fase tutti i programmi emettono 4 BIP dopo 30 minuti per poter inserire eventuali ingredienti aggiuntivi. Non è necessario premere alcun tasto: è sufficiente aprire il coperchio ed inserire gli ingredienti.

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

2° fase: LIEVITAZIONE

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

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

Solo per i pani a forma di pagnotta (1,2,3,5,6,7): estrazione pala mescolatrice (17C).

Per i pani con forma a pagnotta è possibile estrarre la pala mescolatrice (17C) all'inizio dell'ultima lievitazione: il momento esatto è indicato nel capitolo TABELLA TEMPI sotto la voce "estrazione

pala mescolatrice” ed è da calcolare dal momento in cui si avvia il programma con il tasto START: es. per il programma 1, dopo 103 minuti dall'avvio.

- Aprire il coperchio (1) e tenerlo fermo per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Estrarre il contenitore pagnotta (17) ruotando la maniglia (17A) in senso antiorario fino al fermo.
- Inclinare il contenitore pagnotta (17) da un lato e, con la mano infarinata, spostare l'impasto oltre la prima pala mescolatrice (17C).
- Estrarre la pala mescolatrice (17C).
- Pareggiare l'impasto in modo regolare.
- Reinserire il contenitore pagnotta (17) nella camera di cottura (5) e chiudere il coperchio (1)



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

Solo per i programmi che prevedono l'utilizzo degli stampi (18) (n. 4 e 11): trasferimento impasto negli stampi (18)

Finita la prima parte di lievitazione, la macchina emette 5 BIP e resta in pausa per 30 minuti. Trascorso tale periodo di tempo la macchina emetterà 10 BIP avvisando l'inizio della fase di cottura.

- Aprire il coperchio (1) e tenerlo fermo per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Estrarre il contenitore pagnotta (17) ruotandolo in senso antiorario impugnando maniglia (17A) fino al fermo.
- Estrarre l'impasto e procedere al trasferimento negli appositi stampi:
 - dividere l'impasto in quattro parti uguali (fig. I) e trasferirlo negli stampi (18), precedentemente unti con olio di oliva o burro e farina (torte).
- Inserire gli stampi sul supporto stampi (19) (fig. L). Inserire il supporto stampi nella camera di cottura (5) (fig.M).
- Chiudere il coperchio (1).
- Trascorsi 30 minuti la macchina emetterà 10 BIP. Il programma inizia un'ulteriore lievitazione e prosegue in modo autonomo.

ⓘ NOTA: non è possibile accorciare i tempi previsti per il trasferimento stampi. NON PREMERE NESSUN TASTO DURANTE LA PAUSA PREVISTA DAL PROGRAMMA.

3° fase: COTTURA

La fase ha una durata variabile a seconda del programma scelto.

Fine panificazione

- A fine panificazione, la macchina emette 10 BIP: sul display torna la videata iniziale. Disinserendo la spina del cavo di alimentazione (4) dalla presa di corrente.
- Aprire con cautela il coperchio (2), per evitare di essere investiti dall'aria calda della cottura.

Pagnotta:

- Tenere fermo il coperchio (1) con una mano per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Impugnare con dei guanti la maniglia (17A) ruotandola in senso antiorario fino al fermo.

- Rovesciare e battere verso il basso il contenitore pagnotta (17) per estrarre il pane.
- Estrarre la pala mescolatrice (17C) eventualmente rimasta nel pane con l'apposito gancio per estrarre la pala(20), inserendolo nel foro all'interno della pala mescolatrice (17C) e facendo leva delicatamente sulla parete presente all'interno del foro (fig. N)

Stampi:

- Estrarre il supporto (19) impugnando le apposite maniglie ed utilizzando dei guanti.
- Sfilare gli stampi (18) dal supporto (19).
- Rovesciare lo stampo per estrarre il pane.



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



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



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

PROGRAMMI PARZIALI DI SOLO IMPASTO O COTTURA

La macchina è dotata di un programma dedicato alla sola fase di impasto e lievitazione e un programma dedicato alla fase di cottura.

Il programma di cottura può essere utilizzato immediatamente dopo aver eseguito le fasi di impasto e lievitazione.

Programma impasto (n. 8)

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

- Selezionare il programma 8 attraverso il tasto MENU (16).
- Premere il tasto START/STOP (10): inizia l'impasto, seguito dalla prima lievitazione.

Programma cottura (n. 12)

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

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

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per alcuni programmi è possibile utilizzare l'avvio ritardato in modo da avere il pane pronto fino a 13 ore successive. Si sconsiglia l'uso di questa funzione con ingredienti deperibili o a base di farine senza glutine.

La funzione avvio ritardato è attiva solo con i programmi n. 1,2,3,4,5,6,8,10 e 11.

- Inserire gli ingredienti nel contenitore pagnotta (17) in quest'ordine: ingredienti liquidi, lievito, farina, sale e zucchero. Questi ultimi due non devono entrare né in contatto fra loro né con l'acqua.
- Selezionare il programma, il peso ed il livello di cottura desiderato come specificato nel capitolo UTILIZZO.

Premere il tasto + , il display evidenzierà il tempo massimo di ritardo 13:00 (ore)

Premere il tasto - per decrementare il tempo di ritardo (fino al tempo minimo richiesto dal programma)

Premere il tasto + per incrementare il tempo di ritardo in caso di errore.(fino al tempo minimo richiesto dal programma) ad ogni pressione dei tasti+ e - il tempo varia di 10' .

- Premere il tasto START/STOP (10) (fig H).
- La macchina resterà in attesa per il tempo programmato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Disinserire la spina del cavo di alimentazione (3) dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.
- Pulire il coperchio (1), la camera di cottura (5) e la resistenza (6), con un panno morbido, umido e molto ben strizzato. Evitare detersivi, abrasivi o il versamento di liquidi.
- Lavare a mano il contenitore pagnotta (17), la pala mescolatrice (17C), gli stampi (18), il supporto (19) ed il gancio per estrarre la pala mescolatrice (17C) con una spugnetta morbida, acqua calda e detersivo. Se si fatica a estrarre la pala mescolatrice (17C), lasciarla immersa in acqua calda per qualche minuto.
- Pulire il corpo principale (4) con un panno umido ben strizzato.
- Asciugare accuratamente.
- Riporre i contenitori avendo cura di non graffiarli. Dopo aver eseguito l'operazione di utilizzo, procedere alla pulizia dell'apparecchio.



ATTENZIONE! Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che il prodotto sia completamente raffreddato prima della pulizia o manutenzione.



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



ATTENZIONE! Dopo l'utilizzo di questo apparecchio assicurarsi che si sia completamente raffreddato prima di riporlo.

CONSUMI E PROTEZIONE IN CASO DI BLACK OUT

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

La macchina è dotata di una protezione che, in caso di mancanza dell'energia elettrica (max 10 minuti), mantiene attiva la memoria e garantisce il proseguimento della ricetta.

PROBLEMI E SOLUZIONI

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

Problema	Soluzione
Mancanza di energia elettrica.	La macchina mantiene la programmazione memorizzata per 10 minuti. Se l'energia elettrica riprende entro questo tempo, l'esecuzione della ricetta procede. Oltre questo tempo, la programmazione viene cancellata.
Un programma selezionato non parte.	E' stato impostato un avvio ritardato o non è stato premuto il tasto START/STOP.
Un programma selezionato non parte e sul display compare l'errore HHH.	La macchina è ancora calda perché è da poco terminata una panificazione. Attendere il completo raffreddamento della macchina (circa 40 minuti).
Un programma selezionato non parte e sul display compare l'errore LLL.	La macchina è troppo fredda. Portarla in un luogo più caldo.
Un programma per panini o ciabatte, dopo il trasferimento dell'impasto non riparte.	Sono trascorsi più di 30 minuti dai 10 BIP di segnalazione per il trasferimento.
Esce fumo bianco dalla camera di cottura e si percepisce il tipico odore di bruciato.	Residui di impasto fondo della cella di cottura. Spegner la macchina, staccare la presa dalla spina di corrente e pulire la camera di cottura, dopo aver lasciato raffreddare completamente la macchina. ⊘ NON intervenire mai con acqua.
Esce vapore dalla camera di cottura.	L'uscita di vapore è normale durante la fase di cottura.
Il motore gira ma l'impasto non inizia.	La pala mescolatrice (17C) non è inserita. Fermare la macchina e inserire correttamente le pale mescolatrici.
Rumore durante la rotazione.	Il contenitore pagnotta (17) non è bene inserito. Fermare la macchina e inserire correttamente il contenitore pagnotta (17) o inserire le pale mescolatrici.
Il contenitore Pagnotta (17) fuoriesce dalla sede durante l'impasto.	Il contenitore pagnotta (17) non è bene inserito Fermare la macchina ed inserire correttamente il contenitore pagnotta (17).
Sul display compare un codice di errore: Err.	La macchina emette BIP di avviso in continuo. Per spegnere i BIP, premere il tasto START/STOP. Portare la macchina ad un centro di assistenza autorizzato Imetec segnalando il codice errore.

SMALTIMENTO

IT



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



Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente.

Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

ASSISTENZA E GARANZIA

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

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

- a. danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili,
- f. mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

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

Modalità di assistenza

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



INTRODUCTION

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



WARNING! Instructions and warnings for a safe use.

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

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

ⓘ NOTE: partially sighted persons can consult the digital version of these instructions for use on the website www.tenactagroup.com

INDEX

Introduction	Page 15
Safety notes	Page 15
Symbols	Page 18
Description of the appliance and accessories	Page 18
Description of programs	Page 18
Preparation	Page 20
Cleaning before first use	Page 20
Useful tips/first few uses of the bread machine	Page 20
Use	Page 21
Partial programs for kneading or baking only	Page 24
Operating the bread machine	Page 24
Cleaning and maintenance	Page 25
Energy consumption and protection in case of a power cut	Page 25
Troubleshooting	Page 26
Disposal	Page 27
Assistance and warranty	Page 27
Illustrative guide	I-II-III
Technical data	III

SAFETY NOTES

- After removing the appliance from its packaging, verify its integrity

based on the drawing and the presence of any damage caused by transport. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.

EN



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



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

- This appliance must be used only for the purpose for which it was designed, namely as a breadmaker for home use. Any other use is considered not compliant with the intended use and therefore dangerous.
- Before connecting the appliance to the mains supply, make sure that the voltage and frequency indicated on the technical data of the appliance correspond to those of the mains supply. These technical data are present on the appliance or on the power supply unit, if any (see illustrative guide).
- This appliance can work automatically at a frequency of 50 Hz or 60 Hz.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



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

- **⊘ DO NOT** use the appliance with wet hands, damp feet or barefoot.
- **⊘ DO NOT** pull the supply cord or the appliance itself to remove the plug from the socket.
- **⊘ DO NOT** pull or lift the appliance by the supply cord.
- **⊘ DO NOT** allow the supply cord to hang over the edge of the support surface. If pulled by the cord the appliance may fall and cause injuries or burns.

- **⊗ DO NOT expose the appliance to humidity or atmospheric agents (rain, sun, etc.) or extreme temperatures.**
- **⊗ The appliance is not to be used outdoors.**
- **The appliance must not be left unattended while it is connected to the mains supply.**
- **Always disconnect the appliance from the mains supply before cleaning or performing maintenance and when the appliance is not in use.**
- **If the appliance is faulty or malfunctions, switch it off and do not tamper with it. Contact an authorised technical service centre for any repairs.**
- **If the supply cord is damaged it must be replaced by an authorised technical service centre, so as to prevent all risks.**
- **The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is connected correctly to an effective earthing system as required by applicable electrical safety standards. This important safety requirement must be verified before connecting the appliance to the mains supply. If in doubt request a thorough check of the system by a qualified technician.**
- **⊗ DO NOT use this appliance near a washbasin full of water. During use the appliance must be placed in such a way that it cannot fall in the washbasin.**
- **⊗ DO NOT leave this appliance in contact with or near materials and surfaces that are easily flammable or can get damaged with heat.**
- **This appliance must be placed on a flat, stable surface.**
- **For the features of the appliance, refer to the external packaging.**
- **Use the appliance only with the supplied accessories that are an essential part of the appliance.**
- **This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system or any other similar system.**
- **⊗ DO NOT use near a hob. The supply cord shall not come into contact with hot, incandescent surfaces, open flames, pots and other utensils.**
- **⊗ DO NOT touch, block or cover the hot air outlet grids.**

SYMBOLS



Warning



Prohibited



Light browning



Medium browning



Dark browning



selecting 700 g



selecting 900 g



Increase



Decrease



connection to the mains



machine is on

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES

Refer to page I of the Illustrative Guide to check the contents of the package. All the figures are found on the inside pages of the cover.

For the appliance features, refer to the external packaging.

1. Lid
 - 1a. Viewing window
 - 1b. Steam vent grid
 - 1c. Flaps to open the lid
2. Control area
3. Power cord with plug
4. Main body
5. Cooking chamber
6. Heating element
7. Cogs
8. Technical data

Control area

9. Display
10. START/STOP button
11. Weight selection button

12. Machine on LED
13. + and – buttons
14. Mains connection LED
15. BROWNING button
16. MENU button

Accessories

17. Loaf container
 - 17a. handle
 - 17b. pin
 - 17c. mixing blade
18. Moulds
19. Mould support
20. Hook to extract the blades
21. Recipe book

DESCRIPTION OF PROGRAMS

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. White bread 2. Rustic bread 3. Wholemeal bread 4. White bread rolls 5. Sweet 6. Gluten-free bread | <ol style="list-style-type: none"> 7. Rapid 8. Kneading 9. Jam 10. Cakes 11. Wholemeal bread rolls 12. Baking |
|---|---|

These cooking programs differ in time and types of kneading, number of rising sessions and special temperature conditions while rising and baking.

TIME TABLE

		Weight (gr.)	Duration 1st knead (m.)	Duration 1st rising (m.)	Duration 2nd knead (m.)	Duration 2nd rising (m.)	Pause to transfer moulds (m.)	Duration 3rd rising (m.)	Extraction of blades after (m.)	Baking (m.)	Keep warm (m.)
1	White bread	700	11	20	17	25	-	40	103	75	60
		900	12	20	18	25	-	40	105	80	60
2	Rustic bread	700	18	40	22	30	-	45	145	80	60
		900	20	40	25	30	-	45	150	85	60
3	Wholemeal bread	700	11	25	21	35	-	60	142	75	60
		900	12	25	23	35	-	60	145	80	60
4	White bread rolls	320	12	20	18	20	30	15	-	50	60
5	Sweet bread	700	12	5	23	30	-	40	100	75	60
		900	12	5	23	30	-	40	100	80	60
6	Gluten-free bread	700	12	5	13	30	-	40	90	85	60
		900	12	10	13	30	-	40	95	85	60
7	Rapid	700	13	-	5	25	-	-	33	65	60
		900	13	-	5	30	-	-	38	70	60
8	Kneading	-	25	-	-	30	-	35	-	-	-
9	Jam	-	-	15	45	-	-	-	-	20	-
10	Cakes	-	7	4	10	9	-	-	20	80	60
11	Wholemeal bread rolls	320	12	25	23	30	30	15	-	50	60
12	Baking	-	-	-	-	-	-	-	-	10 - 60	60

The indicated times allow for optimal recipe management:

Mould transfer: indicates the precise time after the start of the program the dough will be transferred to the moulds. An acoustic signal will be sounded (5 BEEPS + 10 BEEPS at the end of the 30 minutes intended for the operation).

For Program #4, 70 minutes after starting.

For Program #11, 90 minutes after starting.

NOTE: the time required for the mould transfer cannot be reduced. DO NOT PRESS ANY BUTTON DURING THE PAUSE REQUIRED BY THE PROGRAM.

Blade extraction: indicates the exact time when the mixing blades can be removed in the programs using the “loaf” accessory or when to sprinkle some seeds on top of the bread. Extracting the blades is useful to facilitate extracting the bread or cake from the container after baking. In bread programs, the indicated time corresponds to the beginning of the last rising

session, shortly after the movement of the mixing blades that deflate the dough, whereas the cake program corresponds exactly to the end of the kneading session.

EN

Program end: indicates the time required for the recipe in the various browning levels. For some programs, the end can be delayed up to 13 hours.

PREPARATION

Unpack the appliance and remove all accessories and manuals from the baking chamber (7).

- Remove the adhesive labels from the front of the product and from the window.
- Unwind the power cord (3) and place the appliance on a flat and even surface.

CLEANING BEFORE FIRST USE



WARNING! Wash the parts that come in contact with food before using them.

Description of the accessory	Hand wash with dishwashing liquid	With a damp sponge
Loaf container (17)	√	-
Mixing blade (17C), moulds (18)	√	-
Main body (4)	-	√
Lid and viewing window (1) (1A)	-	√
Mould support (19)	√	-

USEFUL TIPS/FIRST FEW USES OF THE BREAD MACHINE

When used for the first time, the appliance may emit some smoke or smell due to possible manufacturing residue. Run a baking cycle to make a loaf of bread to be thrown away, following the instructions in the "USE" paragraph.

- To learn how to use the breadmaker, we recommend trying the various recipes as explained, using the indicated ingredients and without changing the doses. This will make you familiar with the various programs and accessories. You may then start varying the ingredients to your taste or adapting them to your own personal diet.
 - When trying the recipes, we recommend changing one ingredient at a time (e.g. different type of flour, using oil instead of butter, etc.). This will make it easier to detect any possible defect or difference compared to the original recipe. When you make greater changes (e.g. different type of yeast instead of the one indicated in the recipe) or if you wish to make your own recipe, moving away from the suggested ones, it is important to keep the rising and baking sessions under control to prevent the dough from coming out of the containers.

- Do not exceed the amounts indicated in the recipes according to the various moulds.
- When making your own recipes, take the following limitations into account:
 - loaf container (18): do not exceed 560 g of flour
 - mould for bread rolls (20): do not exceed 320 g of flour


If the bread has a filling, further reduce the amount.

- Do not exceed the amounts of yeast indicated in the following table:

Flour	Fresh brewer's yeast	Freeze dried brewer's yeast	Baking powder for cakes
560 g	16 g	5 g	20 g

- To make less bread than the amount in the recipe, we recommend selecting the “light” browning for a shorter baking time. Do not reduce the amount of ingredients beyond 20% to prevent compromising the dough and the final result.
- Refer to the general recommendations in the recipe book attached to the appliance for further practical advice on bread making.

USE



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

I Programs 1 to 11 perform the kneading, rising and baking phases automatically. Some of them may require the user to intervene.






These programs cannot be used successively. A pause (approx. 30') is required for the machine to cool down completely. You can place the appliance to a cool and ventilated area to accelerate this process.

PREPARING THE MACHINE AND THE INGREDIENTS

- Open the lid (1).
- Remove the bread container (17) by lifting the handle (17A) and rotating anti-clockwise (fig. A). Take care not to get your fingers caught in the lid (1). It is recommended to hold it with your other hand.
- Insert the mixing blade (17C) on the pin (17B).
- Add the ingredients to the load container (17), following the order indicated in the recipe. Accurately weigh the ingredients using a 1 gram scale.
- Insert the load container (17) in the machine: turning it clockwise until it is secure (fig. A).
- Insert the plug (3) in the socket.

NOTE: The loaf container (17) must always be used in the first kneading and rising session, even with programs for various shapes.

SETTING THE MACHINE

- Press the MENU button (16) repeatedly to select the desired program (fig. C). The program number (9A) and duration (9B) appear on the display (9).
- Press the   WEIGHT button (11) repeatedly to select the weight of the load (fig. D).
- Press the    BROWNING button (15) to select the LIGHT, MEDIUM or DARK browning level (fig. E) until the indicator (9C) corresponds to the correct selection.
 - Longer baking: select DARK browning.
 - Short baking: select LIGHT browning.

ⓘ NOTE: Stop any program in progress by pressing the START/STOP button (10) for a few seconds.



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



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

MAKING THE RECIPE

- Press the START/STOP button (10) to start the program (fig. G): the time remaining at the end of the program is updated on the display (9).

The machine automatically proceeds in the various stages of bread-making.

It is important not to open the lid during cooking so as not to compromise the result.



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

Phase 1: KNEADING

During this phase all the programs emit 4 BEEPS after 30 minutes to allow you to add other ingredients. No button needs to be pressed; all you have to do is open the lid and add the ingredients.

The lid can be kept open during this phase to check on process.

Phase 2: RISING

Three or four rising sessions are required, depending on the program.

Keep the lid closed during the rising session to keep the breadmaker at the ideal temperature.

Only for loaves (1,2,3,5,6,7): extraction of mixing blade (17C).

For loaves, the mixing blade (17C) can be removed at the beginning of the last rising session.

The precise moment is indicated in the TIME TABLE, under “extraction of the mixing blade” and must be calculated from the time the program is started by pressing START: e.g. for program 1, 103 minutes after starting.

- Open the lid (1) and hold it still to prevent getting your hands caught.
- Remove the loaf container (17) by rotating the handle (17A) completely anti-clockwise.
- Tilt the loaf container (17) on one side and, with your floured hand, move the dough over the first mixing blade (17C).
- Remove the mixing blade (17C).
- Level out the dough evenly.
- Reinsert the loaf container (17) into the baking chamber (5) and close the lid (1)



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

Only for programs that require the use of the moulds (18) (4 and 11): transferring the dough into the moulds (18)

Once the first part of rising is complete, the machine emits 5 BEEPS and remains in stand-by for 30 minutes. After this period of time the machine emits 10 BEEPS to alert the start of the baking phase.

- Open the lid (1) and hold it still to prevent getting your hands caught.
- Remove the loaf container (17) by rotating it completely anti-clockwise by grasping it from the handle (17A).
- Remove the dough and transfer it to the specific moulds:
 - divide the dough in four equal parts (fig. I) and transfer it to the moulds (18), previously oiled with olive oil or butter and flour (cakes).
- Insert the moulds on the mould support (19) (fig. L). Insert the mould support in the baking chamber (5) (fig.M).
- Close the lid (1).
- The machine emits 10 BEEPS after 30 minutes. The program begins another rising session and continues in automatic mode.

ⓘ NOTE: the time required for the mould transfer cannot be reduced. DO NOT PRESS ANY BUTTON DURING THE PAUSE REQUIRED BY THE PROGRAM.

Phase 3: BAKING

The duration of this phase depends on the chosen program.

End of the bread-making process

- At the end of the bread-making process, the machine emits 10 BEEPS and the initial screen is displayed. Disconnecting the plug (4) from the socket.
- Carefully open the lid (2) to avoid being scalded by the baking steam.

Loaf:

- Hold the lid (1) still with one hand to prevent getting your hands caught.
- Grasp the handle with gloves (17A) and turn it completely anti-clockwise.
- Turn the loaf container over (17) and knock it downwards to extract the bread.

- If necessary, remove the mixing blade (17C) from the bread using the specific hook (20), inserting it into the hole inside the mixing blade (17C) and applying gentle leverage on the wall inside the hole (fig. N).

EN Moulds:

- Remove the support (19) by grasping the relevant handles while wearing gloves.
- Remove the moulds (18) from the support (19).
- Turn the mould upside down to remove the bread.



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



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



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

PARTIAL PROGRAMS FOR KNEADING OR BAKING ONLY

The machine has one program for the kneading and rising session alone and a program for the baking phase.

The baking program can be used immediately after the kneading and rising.

Kneading program (8)

The program carries out the kneading session alone followed by two rising sessions.

- Select program 8 by pressing the MENU button (16).
- Press the START/STOP button (10): the kneading session starts, followed by the first rising session.

Baking program (12)

The program runs the baking phase only. It can be used to prolong the bread-making cycle just completed.

- Select program 12 by pressing the MENU button (10).
- Set the desired baking time ranging between a minimum of 10 to a maximum of 60 minutes, pressing the + and - buttons (13).
- Press the START/STOP button (10): the baking program starts immediately.

OPERATING THE BREAD MACHINE

Some programs allow you to use the delayed start so that bread can be ready up to the 13 hours later. Do not use this function with perishable ingredients or with gluten-free flour.

The delayed start function is enabled only with programs 1,2,3,4,5,6,8,10 and 11.

- Add the ingredients to the loaf container (17) in the following order: liquid ingredients, flour, yeast, salt and sugar. The last two must not come into contact with each other or with water.
- Select the program, the weight and the desired baking level as specified in the “USE” paragraph.
Press the + button and the maximum delay will appear on the display 13:00 (hours)
Press the - button to decrease the delay (up to the minimum required by the program)
Press the + button to increase the delay in case of an error (up to the minimum time required by the program). The time varies by 10' every time the + and - buttons are pressed.
- Press the START/STOP button (10) (fig H).
- The machine will be in standby for the programmed time.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the power cord (3) from the socket and wait for the appliance to cool down completely.
- Clean the lid (1), the baking chamber (5) and the heating element (6) with a soft, moist and well-wrung cloth. Do not use detergents, abrasive products and do not spill liquids.
- Hand wash the loaf container (17), the mixing blade (17C), the moulds (18), the support (19) and the hook to remove the mixing blade (17C) with a soft sponge, hot water and detergent. If you find it difficult to remove the mixing blade (17C), leave it immersed in hot water for a few minutes.
- Clean the main body (4) with a well-wrung damp cloth.
- Dry well.
- Put the containers back making sure not to scratch them. Clean the appliance after having used it.



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



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



WARNING! Once you have finished using this appliance, make sure it has cooled down completely before putting it away.

ENERGY CONSUMPTION AND PROTECTION IN CASE OF A POWER CUT

The machine consumes the maximum power during the final baking phase. It consumes only a few watts during the kneading, rising and standby phases.

The machine is equipped with a protection device, which, in the event of a power outage (max 10 minutes), keeps the memory active and ensures continuation of the recipe.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Solution
No power.	The machine maintains the stored programming for 10 minutes. If power returns within this time, the recipe will continue. Beyond this time, programming will be cancelled.
A selected program does not start.	A delayed start has been set or the START/STOP button has not been pressed.
A selected program does not start and the error HHH appears on the display.	The appliance is still hot because the bread-making process has just been completed. Wait for the machine to cool down completely (about 40 minutes).
A selected program does not start and the error LLL appears on the display.	The machine is too cold. Bring it to a warmer spot.
After transferring the dough, a program for bread rolls or ciabatta bread does not start.	More than 30 minutes have elapsed since the 10 BEEPS that indicate the transfer.
White smoke is emitted from the baking chamber and you can smell the typical burning smell.	Kneading residue at the bottom of the baking chamber. Turn the machine off, unplug it and clean the baking chamber, after letting the appliance cool down completely. ⊘ NEVER intervene with water.
Smoke comes out of the baking chamber.	The steam output is normal during the baking phase.
The motor is running but the kneading session does not start.	The mixing blade (17C) is not inserted. Stop the machine and insert the mixing blades properly.
Noise during rotation.	The load container (17) is not inserted well. Stop the machine and insert the loaf container (17) correctly or insert the mixing blades.
The loaf container (17) comes out of its place while kneading.	The loaf container (17) is not fully inserted. Stop the machine and insert it correctly.
An error code appears on the display: Err.	The machine emits alert BEEPS continuously. Stop the BEEPS by pressing the START/STOP button. Bring the appliance to an authorised Imetec assistance centre and indicate the error code.

DISPOSAL



The product is packaged in recyclable materials. Dispose of it in compliance with the environmental protection standards.

Pursuant to Art. 26 of Italian Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014 "Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)", the crossed bin symbol on the appliance or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.



The user must therefore take the appliance to an appropriate recycling centre for electrical and electronic equipment.

Alternatively, instead of handling the disposal, the appliance can be handed over to the retailer when a new, equivalent appliance is purchased.

Retailers of electronic products having a sales area of at least 400 m² can also be handed electronic products that are to be disposed of measuring less than 25 cm, free of charge and with no obligation to buy.

Appropriate separate collection for the subsequent procedure for the decommissioned appliance for recycling, which includes treatment and environmentally friendly disposal helps prevent adverse effects on the environment and health and promotes reusing and/or recycling materials that the appliance consists of.

ASSISTANCE AND WARRANTY

The appliance is guaranteed for a period of two years from the date of delivery. Evidence shall be taken as the date indicated on the receipt/invoice (provided it is legible), unless the buyer can prove that the delivery occurred later.

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

The warranty does not cover any part that may be defective due to:

- a. transport damage or accidental drops,
- b. incorrect installation or an inadequate electrical system,
- c. repairs or alterations made by unauthorised personnel,
- d. poor or incorrect maintenance and cleaning,
- e. product and/or product parts subject to wear and/or consumables,
- f. failure to comply with the operating instructions and/or negligent or careless use.

The list above is purely indicative and not exhaustive and in any case, this warranty shall not cover all **circumstances that cannot be attributed to manufacturing defects** of the appliance.

In addition, the warranty does not cover any case of improper use of the appliance and professional use.

All liability is disclaimed for any damage that may directly or indirectly be caused to persons, property and pets as a result of failure to comply with all the instructions provided in the "Instructions and Warnings Booklet" regarding appliance installation, use and maintenance.

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

Methods of support

Appliance repairs must be carried out by an authorised Service Centre. If the faulty appliance is under warranty, it must be sent to the Service Centre together with a fiscal document that can confirm the date of sale or delivery.

EN

INTRODUCCIÓN

Apreciado cliente: Gracias por haber elegido nuestro producto. Estamos seguros de que usted podrá apreciar su calidad y fiabilidad, ya que ha sido diseñado y fabricado considerando la satisfacción del cliente. Estas instrucciones de uso respetan la norma europea EN 82079.



¡ADVERTENCIA! Instrucciones y advertencias para un uso seguro.

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones de uso y, especialmente, las observaciones y advertencias de seguridad, que se deben respetar. Guarde este manual junto con su guía ilustrativa para consultas futuras. Si el aparato se cediera a otro usuario, asegúrese de entregarlo también junto con esta documentación.

ⓘ NOTA: Si tiene dificultades para comprender cualquier parte de este manual o le surgen dudas, póngase en contacto con la empresa a través de la dirección indicada en la última página, antes de utilizar el producto.

ⓘ NOTA: Las personas con problemas de visión pueden consultar la versión digital de este manual de instrucciones en la página web www.tenactagroup.com

ÍNDICE

Introducción	Pág. 29
Advertencias de seguridad	Pág. 29
Símbolos	Pág. 32
Descripción del aparato y de los accesorios	Pág. 32
Descripción de los programas	Pág. 32
Preparación	Pág. 34
Limpieza al utilizar el producto por primera vez	Pág. 34
Consejos útiles/primeros usos de la panificadora	Pág. 34
Uso	Pág. 35
Programas parciales solo para amasado i cocción	Pág. 38
Funcionamiento de la panificadora	Pág. 38
Limpieza y mantenimiento	Pág. 39
Consumo de energía y protección en caso de cortes de corriente ...	Pág. 39
Localización y solución de problemas	Pág. 40
Eliminación	Pág. 41
Asistencia y garantía	Pág. 41
Guía ilustrativa	I-II-III
Datos técnicos	III

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Después de haber extraído el aparato del embalaje, compruebe su

estado basándose en el dibujo y la presencia de daños debidos al transporte. Si tiene dudas, no utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.



¡ATENCIÓN! Elimine cualquier material de información, tales como sellos, etiquetas, etc. del aparato antes de su uso.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia.
Los niños no deben jugar con el embalaje. Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños.

- Este aparato sólo debe utilizarse para el fin para el que fue proyectado, es decir, como una panificadora de uso doméstico. Cualquier otro uso se considera no conforme con el uso previsto y por lo tanto peligroso.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en los datos técnicos del aparato correspondan con los de la red eléctrica. Estos datos técnicos se encuentran en el aparato o en la fuente de suministro, de haberlos (consulte la guía ilustrativa).
- Este aparato puede funcionar de forma automática a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos si están vigilados o han sido formados sobre el uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños sin la debida supervisión.



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

- ⊗ NO utilice el aparato con las manos mojadas, los pies húmedos o descalzos.
- ⊗ NO tire del cable de alimentación o del aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- ⊗ NO tire o levante el aparato utilizando el cable de alimentación.
- ⊗ EVITE que el cable de alimentación cuelgue por encima de la superficie de soporte. Si tira del cable, el aparato podría caerse y provocar daños o quemaduras.

- **⊗ NO exponga el aparato a la humedad o a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.) o a temperaturas extremas.**
- **⊗ El aparato no debe utilizarse al aire libre.**
- **El aparato no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.**
- **Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento, y cuando no lo use.**
- **Si el aparato se avería o funciona mal, apáguelo y no intervenga. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para solicitar cualquier reparación.**
- **Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por un centro de asistencia técnica autorizado, para evitar cualquier riesgo.**
- **La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si se dispone de una conexión a tierra adecuada, tal y como lo exigen las normativas vigentes en materia de seguridad eléctrica. Compruebe el cumplimiento de este requisito de seguridad antes de conectar el aparato a la red eléctrica. En caso de dudas, encargue un control completo del sistema a un técnico cualificado.**
- **⊗ NO utilice este aparato cerca de fregaderos o lavabos llenos de agua. Durante el uso, el aparato debe colocarse de tal forma que no pueda caer en el fregadero o lavabo.**
- **⊗ NO deje este aparato en contacto o cerca de materiales y superficies fácilmente inflamables o que puedan estropearse con el calor.**
- **Este aparato debe colocarse y utilizarse en una superficie plana y estable.**
- **Para conocer las características del aparato, consulte el embalaje exterior.**
- **Utilice el aparato solo con los accesorios suministrados, que forman parte esencial del aparato.**
- **Este aparato no ha sido proyectado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control a distancia, ni otro sistema similar.**
- **⊗ NO utilice el aparato cerca de una placa de cocción. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con fuentes de calor, superficies incandescentes, llamas abiertas, ollas u otros utensilios.**
- **⊗ NO toque, bloquee o cubra las rejillas de salida del aire.**

SÍMBOLOS



Advertencia



Prohibido



Dorado ligero



Dorado medio



Dorado oscuro



selección del peso 700 g



selección del peso 900 g



Aumentar



Disminuir



conexión a la red



máquina en funcionamiento

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Consulte la página I de la Guía Ilustrativa para comprobar el contenido del embalaje. Todas las figuras se encuentran en las páginas internas de la cubierta.

Para conocer las características del aparato, consulte el embalaje exterior.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tapa <ol style="list-style-type: none"> 1a. Ventanilla 1b. Rejilla de purga del vapor 1c. Aletas para la apertura de la tapa 2. Zona de mandos 3. Cable de alimentación con enchufe 4. Cuerpo principal 5. Cámara de cocción 6. Resistencia 7. Engranajes 8. Datos técnicos | <ol style="list-style-type: none"> 12. Indicador luminoso de máquina en funcionamiento 13. Botones + y - 14. Indicador luminoso de conexión a la red 15. Botón DORADO 16. Botón MENÚ |
|---|--|

Zona de mandos

9. Pantalla
10. Botón START/STOP
11. Botón de selección del peso

Accesorios

17. Contenedor del pan de molde
 - 17a. asa
 - 17b. perno
 - 17c. paleta mezcladora
18. Moldes
19. Soporte de los moldes
20. Gancho para extraer las paletas
21. Recetario

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pan blanco 2. Pan rústico 3. Pan integral 4. Panecillos blancos 5. Pan dulce 6. Pan sin gluten | <ol style="list-style-type: none"> 7. Rápido 8. Masa 9. Mermelada 10. Tartas 11. Panecillos integrales 12. Cocción |
|--|--|

Estos programas difieren en tiempos y tipos de amasado, número de fases de fermentación y condiciones de temperatura especiales durante la fermentación y la cocción.

TABLA DE TIEMPOS

		Peso (g)	Duración 1.º amasado (m)	Duración 1.ª fermentación (m)	Duración 2.º amasado (m)	Duración 2.ª fermentación (m)	Pausa para traslado a los moldes (m)	Duración 3.ª fermentación (m)	Extracción de las paletas tras (m)	Cocción (m)	Conservación en caliente (m)
1	Pan blanco	700	11	20	17	25	-	40	103	75	60
		900	12	20	18	25	-	40	105	80	60
2	Pan rústico	700	18	40	22	30	-	45	145	80	60
		900	20	40	25	30	-	45	150	85	60
3	Pan integral	700	11	25	21	35	-	60	142	75	60
		900	12	25	23	35	-	60	145	80	60
4	Panecillos blancos	320	12	20	18	20	30	15	-	50	60
5	Pan dulce	700	12	5	23	30	-	40	100	75	60
		900	12	5	23	30	-	40	100	80	60
6	Pan sin gluten	700	12	5	13	30	-	40	90	85	60
		900	12	10	13	30	-	40	95	85	60
7	Rápido	700	13	-	5	25	-	-	33	65	60
		900	13	-	5	30	-	-	38	70	60
8	Masa	-	25	-	-	30	-	35	-	-	-
9	Mermelada	-	-	15	45	-	-	-	-	20	-
10	Tartas	-	7	4	10	9	-	-	20	80	60
11	Panecillos integrales	320	12	25	23	30	30	15	-	50	60
12	Cocción	-	-	-	-	-	-	-	-	10 - 60	60

Los tiempos indicados pueden servir de ayuda para la preparación correcta de la receta:

Traslado a los moldes: indica con precisión tras cuánto tiempo después de la puesta en marcha del programa es necesario trasladar la masa a los moldes. Se ha previsto una señal acústica (5 PITIDOS + 10 PITIDOS al final de los 30 minutos previstos para la operación).

Para el Programa n.º 4, tras 70 minutos desde la puesta en marcha.

Para el Programa n.º 11, tras 90 minutos desde la puesta en marcha.

ⓘ NOTA: no es posible reducir los tiempos previstos para el traslado a los moldes. NO PRESIONE NINGÚN BOTÓN DURANTE LA PAUSA PREVISTA POR EL PROGRAMA.

Extracción de las paletas: señala el momento exacto en el que se pueden extraer las paletas mezcladoras en los programas con el accesorio “pan de molde” o ponerle semillas por encima al pan. La extracción de las paletas es útil para facilitar la extracción del pan o de la tarta del contenedor al final de la cocción. En los programas para pan, el tiempo indicado corresponde al inicio de la última

fermentación, algo después del movimiento de las paletas mezcladoras que sirve para deshinchar la masa; mientras que en el programa para tartas, corresponde exactamente al final del amasado.

Final del programa: indica el tiempo de realización de la receta en los diferentes niveles de dorado. Para algunos programas se puede retrasar el final de la ejecución hasta un máximo de 13 horas.

ES

PREPARACIÓN

Desembale el aparato y extraiga todos los accesorios y los manuales de la cámara de cocción (7).

- Quite las etiquetas adhesivas de la parte frontal del producto y de la ventanilla.
- Desenrolle el cable de alimentación (3) y coloque el aparato en una superficie plana.

LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ



¡ADVERTENCIA! Lave las partes que entran en contacto con los alimentos antes de utilizarlas.

Descripción del accesorio	Lavado a mano con detergente para vajillas	Con una esponja húmeda
Contenedor del pan de molde (17)	√	-
Paleta mezcladora (17C), moldes (18)	√	-
Cuerpo principal (4)	-	√
Tapa y ventanilla (1) (1A)	-	√
Soporte de los moldes (19)	√	-

CONSEJOS ÚTILES/PRIMEROS USOS DE LA PANIFICADORA

Al utilizarla por primera vez, la panificadora podría emitir un poco de humo y olor debido a los residuos de producción. Realice un ciclo de cocción, elaborando un pan de molde para desechar después, siguiendo las instrucciones del apartado "USO".

- Para aprender a utilizar la panificadora, se recomienda realizar, al principio, las diferentes recetas tal y como se describen, utilizando los ingredientes indicados y sin variar las dosis. De esta forma se familiarizará con los programas y los accesorios y podrá empezar a experimentar variantes con los ingredientes que prefiera o que se adapten a su dieta.
 - Al experimentar, le recomendamos ir cambiando ingrediente por ingrediente (p. ej. una harina diferente, aceite en lugar de mantequilla, etc.), para poder identificar más fácilmente posibles defectos o diferencias respecto de la receta original ya realizada. Cuando introduzca una variante más importante (p. ej. un tipo de levadura diferente del indicado en la receta) o prepare una receta propia muy diferente de las que se proponen, mantenga bajo control las fases de fermentación y cocción,

para evitar que la masa rebose por los recipientes.

- No supere las cantidades indicadas en las recetas del libro de recetas en función de los diferentes moldes.
- Cuando elabore una receta propia, tenga en cuenta los siguientes límites:
 - recipiente para pan de molde (18): no supere los 560 g de harina
 - moldes para panecillos (20): no supere los 320 g de harina

Si va a rellenar el pan, reduzca aún más las cantidades.

- Nunca supere las cantidades máximas de levadura indicadas en la siguiente tabla:

Harina	Levadura de cer- veza fresca	Levadura de cer- veza liofilizada	Levadura química para dulces
560 g	16 g	5 g	20 g

- Para preparar un pan con cantidades inferiores respecto de las indicadas en el libro de recetas, se recomienda seleccionar el dorado “claro” para obtener una cocción más breve. No reduzca las cantidades de los ingredientes más del 20% para evitar estropear la masa y el resultado final.
- Consulte los consejos generales del libro de recetas entregado con la máquina, para disponer de información práctica relacionada con la panificación.

USO



¡ADVERTENCIA! El aparato no debe utilizarse si ha sufrido caídas o presenta señales visibles de daños.

Los programas del n.º 1 al n.º 11 realizan automáticamente las diferentes fases de amasado, fermentación y cocción. Algunos requieren la intervención del usuario.





Estos programas no pueden utilizarse de forma consecutiva: es necesario realizar una pausa (de una hora aproximadamente) para que la panificadora se enfríe completamente. Para acelerar este proceso, ponga la máquina en un lugar fresco y ventilado.

PREPARACIÓN DE LA PANIFICADORA Y DE LOS INGREDIENTES

- Abra la tapa (1).
- Extraiga el recipiente del pan de molde (17) levantando el asa (17A) y girándolo hacia la izquierda (fig. A). Preste especial atención a la tapa (1) para evitar que cierre atrapándole las manos; se recomienda sujetarla con la mano libre.
- Coloque la paleta mezcladora (17C) en el perno (17B).
- Vierta los ingredientes en el recipiente del pan de molde (17) siguiendo los pasos descritos en la receta. Pese con precisión los ingredientes con una báscula de precisión de gramos.
- Introduzca el recipiente del pan de molde (17) en la máquina, girándolo hacia la derecha hasta que quede completamente bloqueado (fig. A).
- Conecte el enchufe del cable de alimentación (3) a la toma de corriente.

ⓘ NOTA: El recipiente del pan de molde (17) debe utilizarse siempre en la primera fase de amasado y fermentación, incluso en los programas destinados a moldes diferentes.

PROGRAMACIÓN DE LA PANIFICADORA

- Presione consecutivamente el botón MENÚ (16) para seleccionar el programa deseado (fig. C). En la pantalla (9) aparece el número del programa (9A) y la duración correspondiente (9B).
- Presione consecutivamente el botón  PESO (11) para seleccionar el peso del pan de molde (fig. D).
- Presione el botón    DORADO (15) para seleccionar el nivel de dorado CLARO, MEDIO u OSCURO (fig. E), hasta que el indicador (9C) muestre la opción deseada.
 - Cocción más larga: seleccione un dorado OSCURO.
 - Cocción más corta: seleccione un dorado CLARO.

ⓘ NOTA: Para interrumpir cualquiera de los programas en curso, presione el botón START/STOP (10) durante unos segundos.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. **NO** toque las superficies externas durante el funcionamiento; espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.



¡ADVERTENCIA! El pan puede quemarse y producir llamas y/o humo. **NO** utilice agua. Desconecte el aparato y utilice un paño húmedo para sofocar las llamas.

ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Presione el botón START/STOP (10) para poner en marcha el programa (fig. G); en la pantalla (9) se actualiza el tiempo restante al final de la elaboración.

La máquina trabaja automáticamente en las diferentes fases de panificación.

Es importante no abrir la tapa durante la fase de cocción para no perjudicar el resultado.



¡ADVERTENCIA! **NO** toque las cuchillas de amasado con las manos o utensilios mientras están en funcionamiento.

1.ª fase: AMASADO

Durante esta fase, todos los programas emiten 4 PITIDOS tras 30 minutos para poder agregar otros ingredientes. No es necesario presionar ningún botón; simplemente abrir la tapa e introducir los ingredientes.

Durante esta fase se puede dejar la tapa abierta para controlar la preparación.

2.ª fase: FERMENTACIÓN

Según el programa, puede haber una, dos o tres fermentaciones.

Mantenga la tapa cerrada durante la fermentación, para que la máquina pueda conservar la temperatura necesaria.

Sólo para el pan de molde (1,2,3,5,6,7): extracción de las paletas mezcladoras (17C).

Para los panes con forma de pan de molde se puede extraer la paleta mezcladora (17C) cuando empieza la última fermentación: el momento exacto se indica en el capítulo TABLA DE TIEMPOS, en el punto “extracción de la paleta mezcladora”, y debe calcularse a partir del momento en que

se pone en marcha el programa con el botón START; por ejemplo, para el programa 1, tras 103 minutos desde la puesta en marcha.

- Abra la tapa (1) y sujétela para evitar que le caiga sobre las manos.
- Extraiga el recipiente del pan de molde (17) girando el asa (17A) hacia la izquierda hasta el tope.
- Inclíne el recipiente del pan de molde (17) hacia un lado y, con la mano enharinada, haga pasar la masa al otro lado de la primera paleta mezcladora (17C).
- Extraiga la paleta mezcladora (17C).
- Nivele la masa uniformemente.
- Vuelva a introducir el recipiente del pan de molde (17) en la cámara de cocción (5) y cierre la tapa (1).



¡ADVERTENCIA! Las cuchillas de amasado deben extraerse exactamente cuando se indica en la tabla de programas. Si se extraer antes, la masa puede subir mucho y rebosar por el recipiente durante la cocción.

Solo para los programas que prevé el uso de los moldes (18) (n.º 4 y 11): traslado de la masa a los moldes (18)

Una vez concluida la primera parte de la fermentación, la máquina emite 5 PITIDOS y se mantiene parada durante 30 minutos. Transcurrido este periodo de tiempo, la máquina emite 10 PITIDOS para avisar que empieza la fase de cocción.

- Abra la tapa (1) y sujétela para evitar que le caiga sobre las manos.
- Extraiga el recipiente del pan de molde (17) girándolo hacia la izquierda asiendo el asa (17A) hasta el tope.
- Extraiga la masa y pásela a los moldes correspondientes:
 - divida la masa en dos partes iguales (fig. I) y pásela a los moldes (18) previamente untados con aceite de oliva o mantequilla y harina (tartas).
- Introduzca los moldes en el soporte para moldes (19) (fig. L). Introduzca el soporte para moldes en la cámara de cocción (5) (fig. M).
- Cierre la tapa (1).
- Transcurridos 30 minutos, la máquina emite 10 PITIDOS. El programa activa otra fermentación y prosigue de forma autónoma.

ⓘ NOTA: no es posible reducir los tiempos previstos para el traslado a los moldes. NO PRESIONE NINGÚN BOTÓN DURANTE LA PAUSA PREVISTA POR EL PROGRAMA.

3.ª fase: COCCIÓN

Esta fase tiene una duración variable en función del programa elegido.

Fin de la panificación

- Cuando finaliza la panificación, la máquina emite 10 PITIDOS y en el pantalla aparece de nuevo la página inicial. Desconecte el enchufe del cable de alimentación (4) de la toma de corriente.
- Abra la tapa (2) con cuidado para evitar quemarse con el aire caliente de la cocción.

Pan de molde:

- Sujete la tapa (1) con una mano para evitar que le caiga sobre las manos.
- Tome el asa (17A) con unos guantes y gírela hacia la izquierda hasta el tope.

- Vuelque y sacuda hacia abajo el recipiente del pan de molde (17) para extraer el pan.
- Si la paleta mezcladora (20) se ha quedado en el pan, extráigala introduciendo el gancho (20) en el orificio de la paleta mezcladora (17C) y haciendo palanca delicadamente en la pared presente interna del orificio (fig. N).

Moldes:

- Extraiga el soporte (19) asiendo las asas correspondientes utilizando guantes.
- Extraiga los moldes (18) del soporte (19).
- Vuelque el molde para extraer el pan.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. Al abrir la tapa del aparato sale calor y el vapor de la cámara de cocción.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. Utilice siempre guantes para horno cuando abra la tapa y extraiga los recipientes.



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

PROGRAMAS PARCIALES SOLO PARA AMASADO I COCCIÓN

Hay un programa específico sólo para la fase de amasado y fermentación, y un programa para la fase de cocción.

El programa de cocción puede utilizarse inmediatamente después de haber realizado las fases de amasado y fermentación.

Programa de amasado (n.º 8)

El programa realiza sólo la fase de amasado, seguida de dos fermentaciones.

- Seleccione el programa 8 con el botón MENÚ (16).
- Presione el botón START/STOP (10): empieza el amasado, seguido por la primera fermentación.

Programa de cocción (n.º 12)

El programa realiza únicamente la fase de cocción. Puede utilizarse para prolongar la cocción de una panificación que acaba de terminar.

- Seleccione el programa 12 con el botón MENÚ (10)
- Programe el tiempo de cocción deseado, de un mínimo de 10 a un máximo de 60 minutos, con los botones + y - (13).
- Presione el botón START/STOP (10): empieza la cocción inmediatamente.

FUNCIONAMIENTO DE LA PANIFICADORA

Algunos programas permiten utilizar la función de puesta en marcha retardada para tener el pan listo hasta 13 horas después. No es recomendable usar esta función con ingredientes perecederos o a base de harinas sin gluten.

La función de puesta en marcha retardada está activa únicamente con los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10 y 11.

- Introduzca los ingredientes en el recipiente del pan de molde (17) en este orden: ingredientes líquidos, levadura, harina, sal y azúcar. Estos dos últimos no deben entrar en contacto entre sí ni con el agua.
- Seleccione el programa, el peso y el nivel de cocción deseado, tal y como se ha descrito en el capítulo USO.
Presione el botón +; la pantalla muestra el tiempo máximo de retraso 13:00 (horas)
Presione el botón - para disminuir el tiempo de retraso (hasta el tiempo mínimo requerido por el programa).
Presione el botón + para aumentar el tiempo de retraso en caso de error (hasta el tiempo mínimo requerido por el programa); con cada presión de los botones + y -, el tiempo varía 10'.
- Presione el botón START/STOP (10) (fig. H).
- La panificadora permanecerá encendida durante el tiempo que se haya programado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el cable de alimentación (3) de la toma de corriente y espere a que el aparato se enfríe por completo.
- Limpie la tapa (1), la cámara de cocción (5) y la resistencia (6), con un paño suave, húmedo y bien escurrido. Evite usar detergentes y productos abrasivos, o verter líquidos.
- Lave a mano el recipiente del pan de molde (17), la paleta mezcladora (17C), los moldes (18), el soporte (19) y el gancho para extraer la paleta mezcladora (17C) con una esponja suave, agua caliente y detergente. Si le resulta difícil extraer la paleta mezcladora (17C), déjela sumergida en agua caliente durante unos minutos.
- Limpie el cuerpo principal (4) con un paño húmedo bien escurrido.
- Seque bien.
- Vuelva a poner los recipientes en sus asientos prestando atención a no rayarlos. Limpie el aparato después de usarlo.



¡ADVERTENCIA! Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiar o realizar el mantenimiento.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de aplastamiento. Quite la tapa antes de realizar las operaciones de limpieza.



¡ADVERTENCIA! Al finalizar el uso, asegúrese de que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo.

CONSUMO DE ENERGÍA Y PROTECCIÓN EN CASO DE CORTES DE CORRIENTE

La máquina consume el máximo de la potencia durante la fase final de la cocción. En las fases de amasado, fermentación y espera, el consumo se limita a unos pocos vatios.

La máquina cuenta con una protección que, en caso de interrupciones de corriente (máx. 10 minutos), mantiene activa la memoria y garantiza el proseguimiento de la receta.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

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

Problema	Solución
Falta de corriente eléctrica.	La panificadora conserva la programación memorizada durante 10 minutos. Si el suministro eléctrico se restablece en este lapso de tiempo, la realización de la receta prosigue. Al agotarse este tiempo, la programación se borra.
Un programa seleccionado no se pone en marcha.	Se ha programado una puesta en marcha retardada o no se ha presionado el botón START/STOP.
Un programa seleccionado no se pone en marcha y en la pantalla aparece el error HHH.	La máquina todavía está caliente porque la última panificación ha terminado no hace mucho. Espere hasta que la máquina se haya enfriado completamente (uno 40 minutos).
Un programa seleccionado no se pone en marcha y en la pantalla aparece el error LLL.	La máquina está demasiado fría. Póngala en un lugar más caliente.
Un programa para panecillos o chapatas no se pone en marcha tras el traslado de la masa.	Ha pasado más de media hora desde los 10 PITIDOS de señalización para el traslado.
Sale humo por la cámara de cocción y se nota olor a quemado.	Residuos de masa en el fondo de la cámara de cocción. Apague la máquina, desenchúfela de la toma de corriente y limpie la cámara de cocción, después de haber dejado enfriar la máquina por completo. ⊘ NO intente solucionarlo usando agua.
Sale vapor de la cámara de cocción.	La salida de vapor es normal durante la fase de cocción.
El motor está en marcha, pero la fase de amasado no empieza.	No se ha montado la paleta mezcladora (17C). Pare la máquina y monte correctamente las paletas mezcladoras.
Ruido durante la rotación.	El recipiente del pan de molde (17) no está bien colocado. pare la máquina y coloque correctamente el recipiente para pan de molde (17) o monte las palas mezcladoras.
El recipiente del pan de molde (17) sobresale de su alojamiento durante el amasado.	El recipiente de pan de molde (17) no está bien introducido. Para la máquina e introduzca correctamente el recipiente para pan de molde (17).
En la pantalla aparece un código de error: Err	La máquina emite PITIDOS de aviso ininterrumpidamente. Para apagar los PITIDOS, presione el botón START/STOP. Lleve la panificadora a un centro de asistencia autorizado Imetec e indique el error.

ELIMINACIÓN



El embalaje del producto está hecho de materiales reciclables. Elimínelo en conformidad con las normas de protección medioambiental pertinentes.

En virtud del Art. 26 del Decreto Legislativo italiano n.º 49 del 14 de marzo de 2014



“Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)”, el símbolo del contenedor de basuras tachado presente en el embalaje indica que el producto debe recogerse de forma selectiva para su eliminación, separado de otros desechos, al final de su vida útil.

El usuario, por tanto, deberá entregar el aparato a un centro autorizado de reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.

Como alternativa, podrá entregarlo al distribuidor al comprar un aparato nuevo equivalente. Los distribuidores de productos electrónicos con zonas de ventas de por lo menos 400 m² tienen la obligación de recoger, gratuitamente y sin ninguna obligación de compra, productos electrónicos destinados a la eliminación que midan menos de 25 cm.

Una adecuada recogida selectiva y el siguiente envío del aparato para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecocompatible, contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

ASISTENCIA Y GARANTÍA

El aparato cuenta con una garantía de dos años a partir de la fecha de entrega. La fecha podrá constatarse en la factura o comprobante de compra (siempre y cuando resulte legible), a menos que el comprador pueda demostrar que la entrega se produjo más adelante.

En caso de defectos en el producto presentes antes de la fecha de compra, se garantiza la reparación o sustitución gratuita del aparato, a menos que una de las dos soluciones resulte desproporcionada con respecto a la otra. Es responsabilidad del comprador notificar a un Centro de Servicio autorizado la falta de conformidad en un plazo máximo de dos meses a partir de la detección del defecto.

La garantía no cubre las partes que resulten defectuosas a causa de:

- a. daños sufridos durante el transporte o caídas accidentales,
- b. instalación incorrecta o sistemas eléctricos inadecuados,
- c. reparaciones o alteraciones realizadas por personal no autorizado,
- d. mantenimiento y limpieza insuficientes o incorrectos,
- e. productos o partes de productos sujetos a desgaste y/o fungibles,
- f. incumplimiento de las instrucciones de uso o uso negligente y descuidado.

Esta lista es meramente indicativa y no exhaustiva, y, de cualquier manera, la garantía no cubrirá las **circunstancias que no puedan atribuirse a defectos** de fabricación del producto.

Además, la garantía no cubre ningún caso de uso inadecuado del aparato ni de uso profesional. Se declina toda responsabilidad en caso de daños causados directa o indirectamente a personas, animales o cosas como consecuencia del incumplimiento de todas las instrucciones indicadas en el “Manual de instrucciones y advertencias” en relación con la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Esto sin perjuicio alguno de las posibles reclamaciones de garantía contractual frente al vendedor.

Métodos de asistencia

Las reparaciones del aparato deben ser llevadas a cabo por un Centro de Servicio autorizado. Si el aparato defectuoso se encuentra en periodo de garantía, deberá enviarse al Centro de Servicio junto con un documento fiscal que permita comprobar la fecha de compra o entrega.

ES