



Importato da, Uvoznik: Spesa Intelligente S.p.A. via Campalto 3/d 37036 San Martino B.A. - (VR) - Italy.
Dobavitelj za Slovenijo: Eurospin Eko d.o.o., Renški Podkraj 64, 5292 Renče, Telefon: 05 338 36 00

MANUALE D'USO

MACCHINA PER IL PANE APARAT ZA KRUH

CODICE ART.: 104752.01
ARTIKEL ŠT.: 104752.01

600W - 230V~ - 50Hz



Leggere attentamente il presente manuale prima di usare l'apparecchio e conservarlo per future consultazioni.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

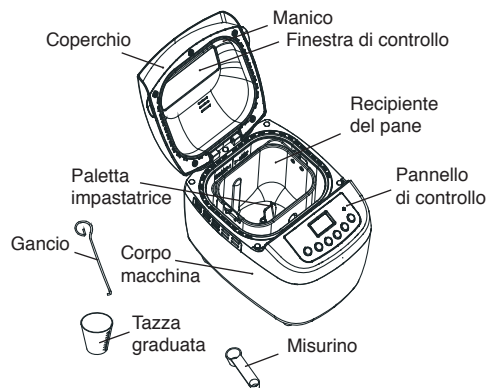
Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, osservare le seguenti precauzioni di base:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima di usare l'apparecchio, controllare che la tensione sulla presa a muro corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
3. Non usare l'apparecchio se il filo o la spina sono danneggiati, dopo un guasto, oppure se è caduto o se è stato danneggiato in qualsiasi maniera. Restituire l'apparecchio al produttore o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo esaminare e/o per le riparazioni o regolazioni elettriche/meccaniche del caso.
4. Non toccare superfici calde.
5. Per evitare il rischio di elettroshock, non immergere il filo elettrico o la spina in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare il filo di alimentazione dalla presa prima di montare o smontare componenti e prima di eseguire operazioni di pulizia.
7. Non lasciare pendere il filo dal bordo della tavola e non metterlo a contatto con una superficie calda.
8. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare lesioni fisiche.
9. L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (compresi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone prive della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione di qualcuno o non siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
10. Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.
11. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un piano cottura o forno caldi, né un bruciatore elettrico.
12. Non toccare parti mobili o rotanti dell'apparecchio durante la fase di cottura.
13. Non accendere l'apparecchio senza prima aver riempito il recipiente del pane con gli ingredienti.
14. Non sbattere la parte superiore o il bordo del recipiente del pane per estrarre il pane, poiché può danneggiarsi il recipiente.
15. Non inserire nella macchina del pane fogli di alluminio o altri materiali, poiché potrebbero causare incendi o cortocircuiti.
16. Non coprire mai la macchina del pane con ca-

novacci o altri materiali che impediscano il libero sfizio di calore e vapore. C'è rischio di incendio se l'apparecchio è coperto con materiale combustibile.

17. Non usare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.
19. Usare sempre l'apparecchio su una superficie piana e che offra un appoggio stabile.
20. Non utilizzare all'aperto.
21. L'apparecchio non è indicato per funzionare con timer esterno o sistema di comando a distanza.
22. Questo apparecchio è provvisto di spina con messa a terra. Accertarsi che la presa a muro in casa vostra sia collegata a massa.
23. L'apparecchio è studiato per essere usato in casa e applicazioni simili quali:
 - cucine per lo staff in negozi, uffici e altri ambienti;
 - fattorie;
 - clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti tipo bed & breakfast.
24. Per evitare di fare danni all'apparecchio, non azionare senza il recipiente del pane posizionato nell'apposito vano.
25. Conservare le presenti istruzioni.

INFORMAZIONI SULLA MACCHINA PER IL PANE



PRESENTAZIONE PANNELLO DI CONTROLLO (La serigrafia potrebbe essere modificata senza preavviso.)



DOPO L'ACCENSIONE

Dopo aver collegato la macchina del pane alla presa di corrente, udirete un "beep", dopodiché appare "3:00" sul display. In questa fase, i due punti tra "3" e "00" non lampeggiano costantemente. La freccia indica "2.0lb" e "MEDIUM". È l'impostazione predefinita.

START/STOP

Il tasto è usato per avviare ed interrompere il programma di cottura selezionato. Per avviare un programma, premere una volta il tasto **START/STOP**. Si avverte un "beep" breve e i due punti sul display LCD iniziano a lampeggiare; la spia di funzionamento si accende e si avvia il programma. Una volta avviato un programma, tutti i tasti, tranne **START/STOP** sono disattivati. Questa funzione aiuta a evitare eventuali interruzioni del funzionamento del programma.

Per arrestare un programma, premere il tasto **START/STOP** per circa 2 secondi; si avvertirà un "beep" e la spia di funzionamento si spegne per indicare che il programma è stato disattivato.

Funzione "PAUSE" (pausa)

Dopo aver avviato un programma, premendo una volta il tasto **START/STOP** è possibile interromperlo in qualsiasi momento; il programma entrerà in pausa, ma l'impostazione dello stesso resta in memoria e il tempo di funzionamento lampeggerà sullo schermo LCD. Premere il tasto **START/STOP** di nuovo oppure entro 10 minuti senza toccare altri tasti, e il programma riprende.

MENU

È usato per impostare i vari programmi. Ogni volta che si preme questo tasto udirete un "beep" e viene visualizzato un programma diverso. Tenendo premuto il tasto, i 12 menu vengono visualizzati in sequenza sul display LCD. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 12 menu sono spiegate di seguito.

1. **Base:** impasto, lievitazione e cottura di pane normale. È possibile aggiungere degli ingredienti per dare più sapore.
2. **Pane francese:** impasto, lievitazione e cottura con un tempo di lievitazione maggiore. Il pane fatto con questo menu ha di solito una crosta più croccante e una consistenza leggera.
3. **Pane integrale:** impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. Non è consigliabile usare la funzione di ritardo perché può dare cattivi risultati.
4. **Veloce:** impasto, lievitazione e cottura di un filone con un tempo inferiore a quello della funzione Base. Il pane cotto con questa funzione risulta tuttavia più piccolo e di maggiore consistenza.
5. **Pani dolci:** impasto, lievitazione e cottura di pani dolci. È possibile aggiungere degli ingredienti per dare più sapore.
6. **Ultra veloce-I:** impasto, lievitazione e cottura di filoni da circa 1kg in meno tempo. Di solito il pane così fatto è più piccolo e di consistenza più grossolana rispetto a quello fatto col programma Veloce.
7. **Ultra veloce-II:** vedi sopra, ma adatti a filoni da circa mezzo kg.
8. **Impasto:** impasto e lievitazione senza cottura. Togliere l'impasto e usarlo per fare panini, pizza, pane cotto al vapore, ecc.
9. **Marmellata:** per bollire marmellate e confetture. La frutta o la verdura devono essere tagliate a pezzetti prima di inserirle nel recipiente del pane.
10. **Dolci:** impasto, lievitazione e cottura, lievitazione con bicarbonato o lievito in polvere.
11. **Sandwich:** impasto, lievitazione e cottura di pane per sandwich. Per cuocere pane soffice e leggero con una crosta sottile.
12. **Cottura:** solo cottura, senza impasto e lievitazione. Funzione usata per aumentare il tempo di cottura impostandolo in maniera personalizzata.

DORATURA

Con questo tasto è possibile selezionare una doratura **LEGGERA, MEDIA o FORTE** per la crosta. Premere questo tasto per selezionare il grado di doratura desiderato. Questo tasto non funziona per i programmi Impasto e Marmellata.

PESO FILONE:

Premere questo tasto per selezionare il peso del filone di pane. Notare che il tempo di funzionamento complessivo può variare a seconda della grandezza del pane. Questo tasto non funziona per i programmi Veloce, Ultra veloce-I, Ultra veloce-II, Impasto, Marmellata e Cottura.

Funzione "DELAY" (ritardo)

Se non volete che l'apparecchio inizi a funzionare subito, usare questo tasto per impostare il ritardo di avvio.

Stabilire il tempo entro il quale volete che il pane sia pronto agendo sui tasti + o -. Notare che il tempo di ritardo deve includere il tempo di cottura del programma. Cioè, alla fine del tempo di ritardo, deve rimanere abbastanza tempo per cuocere il pane e servirlo caldo. Selezionare prima il programma e il grado di doratura, quindi premere "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di ritardo in incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo impostabile è di 13 ore.

Esempio: Se sono le 20:30 e desiderate che il pane sia pronto per le 7 di mattina, cioè dopo 10 ore e mezza, procedere come indicato di seguito. Selezionare il menu desiderato, il grado di doratura, il peso del pane, quindi premere "+" o "-" per aumentare il tempo finché non appare 10:30 sul display LCD. Premere quindi il tasto **STOP/START** per attivare il programma di ritardo. I trattini sul display LCD lampeggeranno e inizia il conto alla rovescia del tempo rimanente. Il pane fresco sarà pronto alle 7 di mattina. Se non volete sfornare il pane subito, si avvia la modalità che terrà il pane caldo per un'ora.

Nota:

1. Questo tasto non funziona per i programmi Ultra veloce-I, Ultra veloce-II, Marmellata e Cottura.

2. Per la cottura con tempo ritardato, non usare ingredienti deteriorabili come uova, latte fresco, frutta, cipolla, ecc.

MANTENIMENTO CALORE

Il pane viene tenuto caldo automaticamente per 60 minuti dopo la cottura. Per estrarre il pane, spegnere il programma con il tasto **START/STOP**.

MEMORIA

In caso di blackout durante la preparazione del

pane, il processo viene ripreso e continuato automaticamente se l'energia elettrica viene ripristinata entro 10 minuti, senza bisogno di premere il tasto **START/STOP**. Se l'interruzione dura più di 10 minuti, la memoria si esaurisce e occorrerà riavviare la macchina del pane, ma se la preparazione era rimasta interrotta alla fase dell'impasto, basta premere il tasto **START/STOP** per riprendere la preparazione daccapo.

AMBIENTE

La macchina lavora bene a un'ampia gamma di temperature, ma potrebbero risultare pani di grandezza diversa in un ambiente molto caldo rispetto a uno molto freddo. La temperatura ambiente consigliata è compresa tra 15°C e 34°C.

AVVERTENZA RELATIVA AL DISPLAY:

- Se il display visualizza "HHH" una volta avviato il programma, significa che la temperatura interna è troppo elevata (visualizzazione accompagnata da 5 "beep"). Arrestare il programma. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10-20 minuti.
- Se il display visualizza "LLL" dopo aver premuto il tasto **START/STOP** (tranne che per il programma COTTURA), significa che la temperatura interna è troppo bassa (visualizzazione accompagnata da 5 "beep"). Disattivare i "beep" premendo il tasto **START/STOP**, aprire il coperchio e lasciare riposare l'apparecchio per 10 - 20 minuti finché non raggiunge la temperatura ambiente.
- Se il display visualizza "EE0" dopo aver premuto il tasto **START/STOP**, significa che il sensore di temperatura è scollegato, quindi farlo controllare da un tecnico autorizzato.

Primo utilizzo

- Controllare che tutti i componenti e gli accessori siano presenti e non danneggiati.
- Pulire tutti i componenti, seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Mettere la macchina del pane in modalità Cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Pulire l'apparecchio una volta raffreddato.
- Asciugare bene tutti i componenti e montarli, in modo che l'apparecchio sia pronto all'uso.

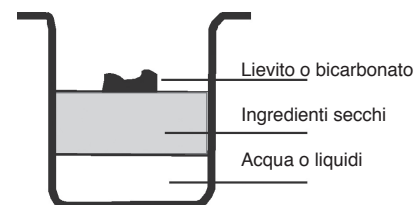
Come preparare il pane

- Inserire il recipiente del pane e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto. Montare

la paletta impastatrice nell'alberino. Si consiglia di riempire i fori con un grasso alimentare resistente al calore prima di montare le palette, per evitare che l'impasto si attacchi sotto le palette e per poterle successivamente togliere senza difficoltà.

- Mettere gli ingredienti nel recipiente del pane.

Di solito, l'acqua o la sostanza liquida devono essere messi per primi, quindi lo zucchero, il sale e la farina, lasciando il lievito (in panetto o in polvere) per ultimo.



- Fare un piccolo foro con le dita nella farina. Inserire il lievito in questo foro. Accertarsi che esso non sia contatto con gli ingredienti liquidi o il sale.
- Chiudere delicatamente il coperchio e inserire la spina nella presa a muro.
- Premere il tasto Menu per selezionare il programma desiderato.
- Premere il tasto **DORATURA** per selezionare il grado di doratura desiderato.
- Premere il tasto **PESO FILONE** per selezionare il peso desiderato (600g o 1kg).
- Impostare il tempo di ritardo premendo il tasto + o -. Saltare questa operazione se volete che l'apparecchio inizi a funzionare subito.
- Premere il tasto **START/STOP** per avviare il funzionamento; si accende la spia di funzionamento.
- Per i programmi Base, Pane francese, Pane integrale, Veloce, Ultra veloce-I, Ultra veloce-II, Dolci e Sandwich, vengono emessi 10 "beep" durante il funzionamento. Questi segnalano il momento per inserire gli ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti. Può fuoriuscire del vapore dalle fessure di sfogo del coperchio durante la cottura. È una cosa normale.
- Una volta completata la preparazione, si avvertiranno 10 "beep" e la spia di funzionamento si spegne. Premere il tasto **START/STOP** per circa 2 secondi per arrestare il funzionamento ed estrarre il pane. Aprire il coperchio e, usando guanti da forno, afferrare il manico del recipiente del pane. Ruotare il recipiente in senso antiorario e tirarlo verso l'alto per estrarlo dall'apparecchio.

- Usare la spatola anti-aderente per staccare i lati del pane dal recipiente di cottura.

Precauzione: il pane e il recipiente possono scottare! Maneggiare con cura usando guanti da forno.

- Capovolgere il recipiente del pane su una superficie pulita e scuotere leggermente finché il pane non si separa dal recipiente.
- Estrarre il pane delicatamente e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di affettarlo.
- Se non siete nella stanza oppure non avete premuto il tasto **START/STOP** alla fine della preparazione, il pane viene tenuto caldo automaticamente per un'ora. Se volete estrarre il pane, spegnere il programma dal tasto **START/STOP**.
- Scollegare il filo di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.

Nota: Prima di affettare il filone di pane, usare il gancio per togliere la paletta impastatrice in fondo al filone. Il filone è caldo, non usare le mani per togliere la paletta impastatrice.

Introduzione speciale

1. Per pani veloci

Il pane veloce viene fatto con lievito in polvere e bicarbonato che vengono attivati dall'umidità e dal calore. Per ottenere dei buoni pani veloci, consigliamo di mettere tutti i liquidi in fondo al recipiente del pane e gli ingredienti secchi sopra. Durante il mescolamento iniziale del pane veloce, residui di impasto e ingredienti secchi possono raccogliarsi all'angolo del recipiente; può essere necessario agevolare il mescolamento per evitare la formazione di grumi di farina. Per questo scopo, usare una spatola.

2. Programma Ultra-veloce

Con il programma Ultra-veloce la macchina del pane riesce a finire di fare il pane impiegando meno tempo; il pane così ottenuto è di consistenza più densa. Notare che l'acqua utilizzata per la preparazione deve essere a una temperatura tra 48-50°C; misurare la temperatura con un termometro da cucina. La temperatura dell'acqua è fondamentale per la riuscita della cottura. Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa, il pane non lievita abbastanza; se la temperatura è eccessiva, brucia il lievito prima della lievitazione, con conseguenze anche in fase di cottura.

Pulizia e manutenzione

Scollegare il filo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

1. Recipiente del pane: Strofinare l'interno e l'esterno con un panno umido. Non usare sostanze abrasive o strumenti taglienti che possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Il recipiente deve essere asciugato bene prima di rimontarlo.

2. Paletta impastatrice: Se trovate difficoltà a togliere la paletta impastatrice dall'alberino, riempire il recipiente con acqua calda e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti, dopodiché sarà possibile togliere la paletta facilmente per pulirla. Pulire inoltre la paletta con un panno di cotone inumidito. Sia il recipiente del pane sia la paletta impastatrice possono anche essere lavati in lavastoviglie.

3. Coperchio e finestra: Pulire il coperchio dentro e fuori con un panno leggermente inumidito.

4. Corpo macchina: strofinare delicatamente la superficie esterna del corpo macchina con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare il lucido della superficie. Non immergere mai il corpo macchina in acqua per pulirlo.

5. Prima di rimettere la macchina del pane nella scatola, assicurarsi che si sia raffreddata del tutto, che sia pulita e asciutta, mettere il cucchiaino e la paletta impastatrice nel cassetto e chiudere il coperchio.

Introduzione degli ingredienti per il pane

1. Farina per panificazione

La farina per panificazione ha un elevato contenuto di glutine (quindi può essere definita anche farina ad alta concentrazione di glutine, che contiene molte proteine), ha una buona elasticità e mantiene la forma data prima della lievitazione. Dato che il contenuto di glutine è maggiore rispetto alla farina comune, questa può essere usata per fare pani di dimensioni maggiori e migliore fibra interna. La farina per panificazione è l'ingrediente più importante per fare il pane.

2. Farina comune

La farina comune viene fatta miscelando grano duro e grano tenero selezionato, ed è adatta per fare pane veloce o dolci.

3. Farina integrale

La farina integrale si ottiene macinando grano integrale; contiene glutine e la pellicola che riveste i chicchi di frumento. È più pesante e nutriente della farina comune. Il pane fatto con farina integrale è di solito più piccolo di dimensioni. Quindi, in molte ricette, si miscela la farina integrale e la farina per panificazione per ottenere risultati migliori.

4. Farina di segale

La farina di segale, anche denominata "farina grezza", è una farina a elevato contenuto di fibra simile

alla farina integrale. Per ottenere pani di dimensioni maggiori dopo la lievitazione, questo tipo di farina deve essere usato insieme a una quantità maggiore di farina per panificazione.

5. Farina da dolci

La farina da dolci si ottiene macinando grano tenero o grano a basso contenuto di proteine, ed è usata specificamente per fare dolci. Le farine sembrano tutte uguali, ma la resa del lievito o l'incorporazione della farina cambiano molto a seconda della regione di provenienza della farina, i metodi di coltivazione del frumento, il processo di macinazione e la conservazione. Potete scegliere sul mercato farine di marche diverse per provarle, assaggiarle e confrontarle, per scegliere alla fine quella che vi soddisfa maggiormente.

6. Farina di mais o farina d'avena

La farina di mais e di avena si ottengono macinando rispettivamente mais e avena. Sono entrambe l'ingrediente additivo per la farina grezza e servono a migliorare il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per dare dolcezza e doratura al pane. Lo zucchero bianco, che è il più utilizzato, aiuta la lievitazione. Lo zucchero di canna, lo zucchero a velo o altri tipi di zucchero possono essere usati in ricette particolari.

8. Lievito

Il lievito, dopo il processo di lievitazione, produce anidride carbonica, facendo espandere il pane e rendendone morbide le fibre interne. Tuttavia, il lievito, per svolgere la sua azione si nutre dei carboidrati dello zucchero e della farina.

- 1 cucchiaino di lievito in polvere = $\frac{3}{4}$ di un cucchiaino di lievito istantaneo.
- 1.51,5 cucchiaino di lievito in polvere = 1 cucchiaino di lievito istantaneo.
- 2 cucchiaini di lievito in polvere = 1,5 cucchiaini di lievito istantaneo.

Il lievito deve essere tenuto in frigorifero, poiché le alte temperature lo uccidono. Prima di usarlo controllare la data di scadenza e il tempo di conservazione del lievito. Riporlo in frigorifero subito dopo l'uso. Di solito la mancata lievitazione del pane è dovuta proprio al lievito non più attivo. Controllare nelle modalità indicate di seguito se il vostro lievito è attivo o meno.

(1)Versare mezza tazza di acqua calda (circa 45-50°C) in una tazza graduata.

(2)Mettere un cucchiaino di zucchero bianco nella tazza e girare, poi versare due cucchiaini di lievito nell'acqua.

(3)Mettere la tazza al caldo per circa 10 minuti

senza agitare l'acqua.

(4)La schiuma che si forma deve arrivare al bordo della tazza. Altrimenti vuol dire che il lievito è morto o non più attivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e dare colore alla crosta. Ma esso può anche ostacolare la lievitazione. Non usare mai troppo sale e se non volete usarlo affatto, può essere omissso. Il pane viene di dimensioni maggiori se non salato.

10. Uova

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, renderlo più nutriente e di dimensioni maggiori, oltre che dare più sapore. Le uova usate devono essere pulite bene dai gusci e distribuite in maniera omogenea nell'impasto.

11. Grasso, burro e olio vegetale

L'unto può rendere il pane più morbido per una conservazione prolungata. Il burro deve essere aggiunto sciolto o fatto a tocchetti molto piccoli per poterlo amalgamare bene nell'impasto.

12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere è usato principalmente per far lievitare il pane in modalità Ultra-veloce e per i dolci. Non occorre un tempo di lievitazione e produce una fermentazione chimica che forma delle bolle che ammorbidiscono la consistenza del pane.

13. Bicarbonato

Vedi sopra. Può essere usato in combinazione con il lievito in polvere.

14. Acqua e altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In genere, la temperatura consigliata per l'acqua è compresa tra 20°C e 25°C. Ma la temperatura deve essere compresa tra 45-50°C per accelerare la lievitazione nella modalità Ultra-veloce. L'acqua può essere sostituita da latte fresco o acqua miscelata al 2% di latte in polvere per dare più sapore al pane e migliorare la doratura. In alcune ricette, per dare un sapore particolare, si possono aggiungere succhi come succo di mela, succo d'arancia, succo di limone ecc.

Dosaggio ingredienti

Pesare gli ingredienti necessari alla ricetta.

Non riempire mai l'apparecchio con una quantità superiore a quella massima (un totale massimo di 500 g (1.1 lb.); altrimenti la pasta fuoriesce dallo stampo.

Una fase importante della preparazione del pane è la scelta delle dosi giuste di ingredienti.

Consigliamo vivamente di dosare gli ingredienti con dei misurini per preparare le quantità giuste, altrimenti la riuscita della ricetta potrebbe non essere quella attesa.

1. Come pesare gli ingredienti liquidi.

L'acqua, il latte fresco o la miscela acqua-latte in polvere devono essere dosati con apposite tazze graduate.

Leggere il livello sulla tazza graduata con gli occhi in orizzontale rispetto a essa.

Quando si dosano olio altri ingredienti, pulire dopo la tazza graduata senza inserirvi altri ingredienti.

2. Dosaggio ingredienti secchi

Gli ingredienti secchi devono essere conservati in condizioni naturali. Per dosarli, riempire bene la tazza graduata livellando la quantità ai bordi con una spatola per ottenere una misura più precisa possibile.

3. Sequenza ingredienti

Deve essere rispettata una determinata sequenza di inserimento degli ingredienti, che di norma è la seguente: ingredienti liquidi, uova, sale, latte in polvere, ecc. Quando si inseriscono gli ingredienti, non far bagnare completamente la farina nei liquidi. Mettere il lievito esclusivamente nella farina asciutta, e fare in modo che non si a contatto con il sale. Se viene usata la funzione di aggiunta automatica ingredienti, una volta impastata la farina, gli ingredienti a base di frutta vengono versati automaticamente nell'impasto. Quando viene usata la funzione di ritardo impostata su tempo piuttosto lungo, non aggiungere ingredienti deperibili come uova e frutta.

IDENTIFICAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI

	Problema	Causa	Soluzione
Domande e risposte sulla macchina del pane	Fuoriesce del fumo dal vano cottura o dagli sfiati	Gli ingredienti rimangono attaccati al vano cottura oppure all'esterno del recipiente del pane.	Staccare la spina dalla presa e pulire l'esterno del recipiente del pane o il vano cottura.
	Il pane è sgonfio nel mezzo e umido alla base.	Il pane è stato tenuto troppo a lungo nel recipiente una volta terminata la cottura e il mantenimento al caldo.	Estrarre il pane dal recipiente prima della fine della funzione di mantenimento al caldo.
	È difficile estrarre il pane dal recipiente di cottura.	La base del filone è attaccata alla paletta impastatrice.	Pulire la paletta impastatrice gli alberini dopo la cottura. Se necessario, riempire il recipiente con acqua calda e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti, dopodiché sarà possibile togliere la paletta impastatrice facilmente per pulirla.
	Gli ingredienti non si miscelano oppure il pane non si cuoce bene.	È stato selezionato il programma sbagliato.	Controllare il menu selezionato e le altre impostazioni.
		È stato toccato il tasto START/STOP mentre la macchina era in funzione.	Non utilizzare gli ingredienti e ricominciare daccapo.
		È stato aperto più volte il coperchio mentre la macchina era in funzione.	Non aprire il coperchio troppo spesso se non necessario per aggiungere ingredienti. Accertarsi che il coperchio sia chiuso bene dopo averlo aperto.
		Lungo blackout mentre la macchina era in funzione.	Non utilizzare gli ingredienti e ricominciare daccapo.
		La rotazione della paletta impastatrice è bloccata.	Controllare che la paletta impastatrice non sia bloccata da granelli ecc. Estrarre il recipiente del pane e controllare se i motorini girano. Se non girano, spedire l'apparecchio presso un centro di manutenzione.
	L'apparecchio non si avvia. Il display visualizza HHH	L'apparecchio è ancora caldo dopo la precedente operazione di cottura.	Staccare la spina, estrarre il recipiente del pane e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, quindi reinserire la spina e riavviare.

	Problema	Causa	Soluzione
Errori di ricetta	Il pane lievita troppo velocemente.	Troppo lievito, troppa farina e non abbastanza sale,	a/b
		oppure più di queste cause.	
	Il pane non lievita affatto o non abbastanza.	Non c'è lievito o ce n'è troppo poco,	a/b
		oppure il lievito è vecchio o scaduto.	e
		Ingredienti liquidi troppo caldi	c
		Il lievito è entrato in contatto con gli ingredienti liquidi.	d
		Tipo di farina sbagliato o farina scaduta.	e
		Troppi ingredienti liquidi oppure ingredienti liquidi in quantità insufficiente.	a/b/g
		Non c'è abbastanza zucchero.	a/b
	L'impasto lievita troppo e fuoriesce dal recipiente di cottura.	Se l'acqua è molto morbida, il lievito fermenta di più.	f
		Una quantità eccessiva di latte influenza la fermentazione del lievito.	c
	Il pane è sgonfio nel mezzo.	Il volume dell'impasto supera la capacità del recipiente, quindi il pane si sgonfia.	a/f
		La fermentazione è troppo breve o troppo veloce per via dell'eccessiva temperatura dell'acqua o dell'eccessiva umidità.	c/h/i
	Consistenza pesante e grumosa	Troppa farina e ingredienti liquidi in quantità insufficiente.	a/b/g
		Non c'è abbastanza lievito o zucchero.	a/b
		Troppa frutta, farina integrale o altri ingredienti.	b
		Farina vecchia o scaduta e liquidi troppo caldi fanno	e

Problema	Causa	Soluzione
	gonfiare l'impasto troppo rapidamente e il filone si sgonfia prima della cottura. Non c'è abbastanza sale o zucchero. Troppi ingredienti liquidi.	
Il pane non è cotto al centro.	Troppi ingredienti liquidi oppure ingredienti liquidi in quantità insufficiente.	a/b/g
	Eccessiva umidità	h
	dovuta a ingredienti molli come yogurt	g
Consistenza grossolana o troppo porosa	Troppa acqua	g
	Manca il sale	b
	Molta umidità, acqua troppo calda	h/i
	Troppi ingredienti liquidi.	c
Superficie "a fungo", non cotta	Volume del pane eccessivo rispetto al recipiente	a/f
	Troppa farina, in particolare per il pane bianco	f
	Troppo lievito o non abbastanza sale.	a/b
	Troppo zucchero	a/b
	Ingredienti dolci in più rispetto allo zucchero	b
Le fette sono irregolari oppure presentano grumi all'interno	Il pane non si è raffreddato abbastanza (non è uscito tutto il vapore dall'interno).	j
Depositi di farina sulla crosta	La farina non è stata incorporata bene ai lati durante la fase di preparazione dell'impasto.	g/i

- a) Dosare gli ingredienti correttamente.
b) Regolare le dosi degli ingredienti e controllare che siano stati aggiunti tutti.

- c) Usare un altro liquido oppure lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
Aggiungere gli ingredienti della ricetta nell'ordine giusto, praticando un piccolo foro in mezzo alla farina per inserirvi il lievito in panetti sbriciolato o il lievito in polvere, evitando il contatto diretto tra liquidi e lievito.
d) Usare solo ingredienti freschi conservati correttamente.
e) Ridurre la quantità totale degli ingredienti e non usare più farina della quantità specificata nella ricetta.
Ridurre di 1/3 la quantità degli ingredienti.
f) Regolare la quantità di liquidi. Se si usano ingredienti contenenti acqua, la dose di liquidi da aggiungere deve essere ridotta opportunamente.
g) In caso di condizioni atmosferiche di umidità, togliere 1-2 cucchiaini d'acqua.
h) In caso di condizioni atmosferiche di caldo, non usare la funzione di ritardo. Usare liquidi freddi.
i) Estrarre il pane dal recipiente subito dopo che è stata ultimata la cottura e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
j) Ridurre la quantità di lievito oppure le dosi di tutti gli altri ingredienti di 1/4.
k) Non ungere il recipiente del pane!
l) Aggiungere un cucchiaino di glutine di frumento all'impasto.

ULTERIORI PRECAUZIONI DI SICUREZZA AVVERTENZE

- Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
- Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico. Staccare la spina quando è capovolto o adagiato.
- Prima di procedere alla manutenzione disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non usare nebulizzatori spray (per es. insetticidi, spray per capelli ecc), potrebbe creare danni all'involucro.
- Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza.
- Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo.
- Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
- Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio.
- Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
- È assolutamente vietato smontare o riparare

- l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
- Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
 - Non appoggiare oggetti sull'apparecchio per pericolo di incendio.
 - Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili.
 - Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio.
 - Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
 - Non toccare la connessione all'alimentazione con mani umide.
 - Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
 - Non utilizzare prese multiple ma solo prese con singola uscita con potenza specifica.
 - Se il cavo flessibile esterno è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico qualificato al fine di evitare incidenti;
 - I bambini devono essere sorvegliati per sinnerarsi che non giochino con l'apparecchio.



Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 Luglio 2005, n.15 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative all'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo a fianco indica che l'apparecchio, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattato come un rifiuto domestico generico, ma deve essere portato in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche o essere consegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio alle appropriate strutture di raccolta, lo smaltimento abusivo del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al decreto legislativo n.22/1997 (articolo 50 e seguenti del dlgs.n.22/1997). Per informazioni più dettagliate sui sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio di smaltimento rifiuti locale, o al rivenditore presso il quale è stato effettuato l'acquisto. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Pred uporabo pozorno preberite pričujoči priročnik in ga shranite za prihodnja posveto-vanja

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

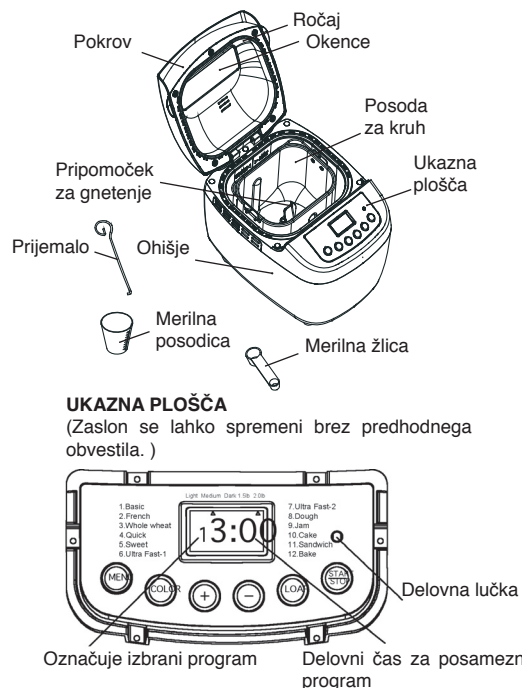
Pred uporabo električnih naprav je vedno potrebno upoštevati naslednja osnovna varnostna navodila:

1. Preberite navodila v celoti.
2. Pred uporabo preverite, da napetost vaše električne vtičnice ustreza napetosti, označeni na tablici naprave.
3. Nobene naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan ali če naprava ne deluje brezhibno, če je padla ali se drugače poškodovala. Napravo vrnite proizvajalcu ali jo odnesite na najbližjo pooblaščen servisno službo v pregled, popravilo ali električno oziroma mehansko naravno.
4. Ne dotikajte se vročih delov.
5. Da bi se izognili nevarnosti električnega šoka, kabla, vtiča in ohišja naprave ne vstavljajte v vodo ali druge tekočine.
6. Ko naprave ne uporabljate, pred namestitvijo ali odstranitvijo komponent ter pred čiščenjem, izključite vtič iz električne vtičnice.
7. Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali prišel v stik z vročo površino.
8. Uporaba pripomočkov, ki jih ne priporoči proizvajalec naprave, lahko privede do poškodb.
9. Naprava ni namenjena uporabi s strani ljudi (vključno z otroki) z omejenimi telesnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali brez ustreznih izkušenj in znanj, razen če jih nadzoruje ali jih o uporabi naprave pouči oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
10. Otroke je potrebno nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.
11. Naprave ne postavljajte na ali v bližino plinskega ali električnega gorilnika ali v vklopljeno pečico.
12. Med pečenjem se ne dotikajte nobenega gibajočega ali vrtljivega dela naprave.
13. Nikoli ne vklopite naprave, ne da bi pravilno nameščeno posodo za kruh najprej napolnili s sestavinami.
14. Nikoli ne tolcite po posodi za kruh na vrhu ali ob robu za odstranitev posode, saj se lahko poškoduje.
15. V aparat za peko kruha ne vstavljajte kovinskih folij ali drugih materialov, da bi se izognili nevarnosti požara ali kratkega stika.
16. Aparata za peko kruha ne pokrivajte z brisačo ali drugimi materiali, toplota in para se morata prosto odvajati. Stik naprave z vnetljivimi materiali lahko privede do požara.
17. Napravo uporabljajte izključno za namene, za

katere je predvidena.

19. Napravo vedno uporabljajte na varni, suhi in ravni površini.
20. Ne uporabljajte na odprtem.
21. Naprava ni namenjena upravljanju s pomočjo zunanega časovnika ali daljinskega upravljalnika.
22. Naprava vključuje ozemljeni vtič. Prosimo, poskrbite, da je zidna vtičnica v vašem domu pravilno ozemljena.
23. Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoliščinah, kot so npr.:
 - kuhinja za osebe v trgovinah, pisarnah in delovnih okoljih;
 - kmetije;
 - stranke v hotelih, motelih in drugih podobnih okoljih;
 - vrste nastanitev kot so Bed&Breakfast apartmaji.
24. Naprave ne uporabljajte brez vstavljene posode za kruh, saj lahko pride do okvare.
25. Shranite pričujoča navodila.

SPOZNAJTE SVOJ APARAT ZA PEKO KRUHA



PO VKLOPU

Ko aparat za peko kruha priključite na električni vir, zaslišite pisk in kmalu se na zaslonu prikaže »3:00«. Vendar dvopičje med »3« in »00« ne utripa nenehno. Puščica kaže v smeri **2.0lb** in **MEDIUM**. To je privzeta nastavitve.

START/STOP

Gumb se uporablja za sprožitev in prekinitev izbranega programa pečenja. Za sprožitev programa enkrat pritisnete na tipko **START/STOP**. Zaslišali boste kratek pisk in dvopičje na LCD zaslonu začne utripati, delovna lučka se osvetli in program se sproži. Po sprožitvi programa so vsi gumbi, razen gumba **START/STOP**, neaktivni. To prepreči morebiten nenamerni poseg v delujoči program. Za prekinitev programa pritisnete na tipko **START/STOP** in zadržite za pribl. 2 sekundi, zaslišali boste pisk, delovna lučka se ugasne, to pomeni, da je program izključen.

Funkcija PAVZA

Po sprožitvi postopka lahko kadarkoli pritisnete na gumb **START/STOP** za prekinitev, postopek se prekine, vendar nastavitve se shranijo, delovni čas utripa na LCD zaslonu. Če ponovno pritisnete na tipko **START/STOP** oziroma če 10 minut ne pritisnete na nobeno tipko, se bo program avtomatsko nadaljeval.

MENU

Uporablja se za nastavitve različnih programov. Vsakokrat ko pritisnete nanj (odda se kratek pisk), se program spremeni. Pritiskajte na gumb in na LCD zaslonu se bo zvrstilo 12 menujev. Izberite želeni program. Funkcije 12 menujev so razložene v nadaljevanju.

1. **Osnovni:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje navadnega kruha. Dodate lahko tudi sestavine za izboljšanje okusa.
2. **Francoski:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje z daljšim obdobjem vzhajanja. Kruh, pečen s tem programom, ima navadno bolj hrustljivo skorjo in lahko teksturo.
3. **Polnozrnat:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje polnozrnatega kruha. Priporočamo, da ne uporabljate funkcije odlašanja, ker lahko pride do nezadovoljivih rezultatov.
4. **Hitri:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje kruha v

krajšem času v primerjavi z osnovnim programom. Kruh, pečen v tem programu, je navadno manjši in ima gostejšo teksturo.

5. **Sladki:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje sladkega kruha. Dodate lahko tudi sestavine za izboljšanje okusa.
6. **Izjemno hitri I:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje hlebca 2.0lb (pribl. 900g) v najkrajšem času. Kruh je navadno manjši in bolj surov v primerjavi s kruhom v programu Hitri.
7. **Izjemno hitri II:** Enako kot zgoraj, vendar se uporablja za hlebec 1.5lb (pribl. 680g).
8. **Testo:** Gnetenje in vzhajanje brez pečenja. Odstranite testo iz naprave in uporabite za pripravo žemljic, pice, parno kuhanega kruha itd.
9. **Marmelada:** Kuhanje džemov in marmelad. Sadje in zelenjavo je potrebno narezati, preden jih vstavite v posodo za kruh.
10. **Pecivo:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje, vzhajanje s sodo bikarbono ali pecilnim praškom.
11. **Sendvič:** Gnetenje, vzhajanje in pečenje sendvičev. Za pečenje kruha z lahko teksturo in tanko skorjo.
12. **Pečenje:** Samo pečenje, brez gnetenja in vzhajanja. Uporablja se tudi za podaljšanje časa pečenja pri določenih nastavitvah.

BARVA

Z gumbom lahko izberete **SVETLO, SREDNJO ali TEMNO** barvo skorje. Pritisnite na ta gumb za izbor zelene barve. Ta gumb se ne uporablja v programih Testo in Marmelada.

VELIKOST HLEBCA

Pritisnite na ta gumb za izbor velikosti hlebca kruha. Upoštevajte, da se skupni čas priprave lahko spremeni v odvisnosti od velikosti hlebca. Ta gumb se ne uporablja v programih Hitri, Izjemno hitri I, Izjemno hitri II, Testo, Marmelada, Pecivo in Pečenje.

Funkcija ODLOŽITEV

Če ne želite, da se aparat takoj sproži, lahko uporabite ta gumb za nastavitve časa odložitve. Preko tipk + ali - izberete čas, v katerem želite, da je kruh pripravljen. Čas odložitve mora vključevati tudi čas pečenja v programu. To pomeni, da je ob poteku časa odložitve kruh topel in pripravljen za serviranje. Najprej izberite program in stopnjo porjavelosti, nato pritisnete na »+« ali »-« za zvišanje ali znižanje časa odložitve v intervalih po

10 minut. Najdaljši možni čas odložitve je 13 ur. Primer: Sedaj je ura 8.30 zvečer; če želite, da je vaš kruh pripravljen naslednje jutro ob 7 uri, t.j. v roku 10 ur in 30 minut: Izberite vaš menu, barvo, velikost hlebca, nato pritisnite na »+« ali »-«, da bi dodali čas, dokler se na LCD zaslonu ne pojavi 10:30. Nato pritisnite na gumb **STOP/START** za aktiviranje programa odložitve. Pika utripa in na LCD se sproži odštevanje preostalega časa. Ob 7:00 zjutraj boste imeli pripravljen svež kruh; če kruha ne želite takoj odstraniti iz aparata, se sproži 1-urno ohranjanje toplote kruha.

Opomba:

1. Ta gumb se ne uporablja v programih Izjemno hitri I, Izjemno hitri II, Marmelada in Pečenje.

2. Za časovno odloženo pečenje ne uporabljajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so jajca, sveže mleko, sadje, čebula itd.

OHRANJANJE TOPLOTE

Kruh se lahko avtomatsko ohrani topel za 60 minut po pečenju. Če želite kruh odstraniti iz aparata, izključite program preko gumba **START/STOP**.

SPOMIN

Če se električno napajanje prekine med pripravo kruha, se postopek priprave kruha avtomatsko nadaljuje v roku 10 minut tudi brez pritiska na gumb Start/Stop. Če prekinitev toka preseže 10 minut, se spomin ne ohrani in je aparat za kruh potrebno ponovno sprožiti. Če je testo še vedno v fazi gnetenja ob izpadu toka, lahko pritisnete na tipko **START/STOP** za nadaljevanje programa od začetka.

OKOLJE

Naprava lahko deluje v širokem obsegu temperatur, vendar lahko pride do razlike v velikosti kruha med zelo toplim in zelo hladnim prostorom. Priporočamo, da je prostorska temperatura med 15°C in 34°C.

PRIKAZ OPOZORIL:

- Če se na zaslonu prikaže »HHH« potem, ko se je program sprožil, je temperatura znotraj še vedno previsoka (odda se tudi 5 piskov). Program je potrebno prekiniti. Odprite pokrov in pustite, da se naprava ohladi za 10 do 20 minut.
- Če se na zaslonu prikaže »LLL« po pritisku na gumb **START/STOP** (razen v programu PEČENJE), pomeni, da je temperatura v notranjosti prenizka (odda se tudi 5 piskov), prekinite s pritiskom na

gumb **START/STOP**, odprite pokrov in pustite napravo počivati 10 do 20 minut, da se vrne na sobno temperaturo.

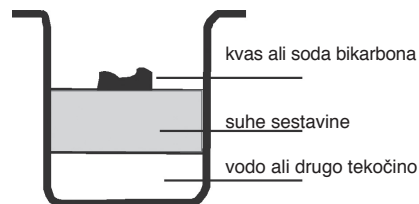
- Če se na zaslonu prikaže »EE0« po pritisku na tipko **START/STOP**, je temperaturni senzor izključen; senzor naj skrbno pregleda pooblaščen servisier.

Pri prvi uporabi

- Prosimo preverite prisotnost vseh delov in pripomočkov ter njihovo brezhibnost.
- Očistite dele, kot je opisano v razdelku »Čiščenje in vzdrževanje«.
- Postavite aparat za peko kruha v način pečenja in pecite s praznim aparatom približno 10 minut. Ko se aparat ohladi, ga ponovno očistite.
- Skrbno osušite vse dele in jih sestavite, da bo naprava pripravljena za uporabo.

Kako pripravimo kruh

- Namestite posodo za kruh in zavrtite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči. Vstavite pripomoček za gnetenje na gonični držaj. Priporočamo, da pred namestitvijo pripomočka za gnetenje luknje napolnite s toplotno odporno margarino; na ta način preprečite, da bi se testo prilepilo pod pripomočkom za gnetenje in le-tega je lažje odstraniti iz kruha.
- Vstavite sestavine v posodo za kruh. Navadno je najprej potrebno vnesti vodo ali drugo tekočino, nato sladkor, sol in moko, kvas ali pecilni prašek dodajte koz zadnjo sestavino.



- S prstom naredite malo jamico na eni strani moke. Vstavite kvas v jamico, poskrbite, da ne bo prišel v stik s tekočimi sestavinami ali soljo.
- Nežno zaprite pokrov in električni kabel priključite na zidno vtičnico.
- Pritisčajte na gumb Menu do izbora zelenega programa.
- Pritisnite na gumb **BARVA** za izbor zelene barve skorje.
- Pritisnite na gumb **VELIKOST HLEBCA** za izbor zelene velikosti (1.5lb ali 2.0lb).

- Nastavite čas odložitve s pritiskom na gumb + ali -. Izpustite ta korak, če želite takoj sprožiti pripravo kruha.

- Pritisnite na gumb **START/STOP** za sprožitev delovanja aparata, prižge se delovna lučka.

- V programih Osnovni, Francoski, Polnozrnat, Hitri, Sladki, Izjemno hitri I, Izjemno hitri II, Pecivo in Sendvič boste med delovanjem zaslišali 10 piskov. S tem vas naprava opozori, da je potrebno dodati sestavine. Odprite pokrov in dodajte sestavine. Med pečenjem se preko prezračevalnih odprtih lahko oddaja para. Gre za normalen pojav.

- Ob zaključenem postopku boste zaslišali 10 piskov in delovna lučka bo ugasnila. Pritisnite na gumb **START/STOP** za približno 2 sekundi za prekinitev postopka in odstranitev kruha iz naprave. Odprite pokrov in z uporabo kuhinjskih rokavic primate za ročaj posode za kruh. Zasukajte posodo v nasprotni smeri urinega kazalca in nežno potegnite posodo direktno navzgor iz aparata.

- Uporabite lopatico, ki se ne oprijema, ter kruh nežno osvobodite od sten posode.

Previdno: Posoda za kruh in kruh sta lahko zelo vroča! Bodite previdni in uporabljajte rokavice.

- Obrnite posodo za kruh na glavo na čisto delovno površino in na rahlo pretresite, da bo kruh padel na površino.

- Previdno odstranite kruh iz posode za kruh in pustite, da se ohlaja kakih 20 minut, preden ga narezate.

- Če vas ni v bližini ali če niste pritisnili na gumb **START/STOP** po zaključenem pečenju, bo aparat kruh avtomatsko ogreval za 1 uro; če želite kruh odstraniti iz aparata, izključite program s pritiskom na gumb **START/STOP**.

- Ko aparata ne uporabljate in po končanem pečenju, izključite električni kabel.

Opomba: Preden narezate kruh, s pomočjo prijemala odstranite pripomoček za gnetenje, ki se skriva na spodnji strani hlebca. Hlebec je vroč, nikoli ne poskušajte odstraniti pripomočka za gnetenje s prostimi rokami.

Poseben uvod

1. Za hitri kruh

Hitri kruh se pripravi s pecilnim praškom ali sodo bikarbono, ki se aktivira s pomočjo vlage in toplote. Za odličen hitri kruh priporočamo, da vse tekoče sestavine postavite na dno posode za kruh, suhe sestavine pa na vrh. Pri začetnem mešanju hitrega kruha se lahko testo in suhe sestavine nabirajo na robovih posode, včasih je potrebno aparatu pomagati, da bi se izognili keпам moke. Za to uporabite

lopatico.

2. O programu Izjemno hitri

S programom Izjemno hitri kruh aparat za peko kruha zaključi pečenje v krajšem času, rezultat tega je kruh z gostejšo teksturo. Temperatura vode mora biti med 48 – 50°C, uporabite kuhinjski termometer za izmeritev temperature. Temperatura vode je zelo pomembna za dober rezultat pečenja. Če je temperatura vode prenizka, testo ne bo vzhajalo do želene velikosti; če je temperatura vode previsoka, bo ubila kvas pred vzhajanjem, kar tudi negativno vpliva na rezultat pečenja.

Čiščenje in vzdrževanje

Pred čiščenjem izključite aparat iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.

- Posoda za kruh:** Obrišite zunanost in notranost z vlažno krpo. Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih snovi, da ne bi poškodovali prevleke proti oprijemanju. Posodo je potrebno pred namestitvijo v aparat popolnoma osušiti.

- Pripomoček za gnetenje:** Če je pripomoček za gnetenje težko odstraniti z osi, posodo napolnite s toplo vodo in pustite, da se namaka okrog 30 minut. Po tem času bo pripomoček enostavno odstraniti. Pripomoček skrbno obrišite z vlažno bombažno krpo. Tako posoda za kruh kot pripomoček za gnetenje je mogoče pomiti v pomivalnem stroju.

- Pokrov in okenca:** Zunanost in notranost pokrova očistite z rahlo navlaženo krpo.

- Ohišje:** Nežno obrišite zunanjo površino ohišja z mokro krpo. Ne uporabljajte abrazivnih čistil, da ne bi poškodovali površine. Pri čiščenju ohišja nikoli ne potopite v vodo.

- Preden aparat za peko kruha pospravite se prepričajte, da je popolnoma ohlajen, čist in suh, žlico in pripomoček za gnetenje shranite v predal in zaprite pokrov.

Uvod v sestavine za kruh

1. Moka za kruh

Moka za kruh ima visoko vsebnost glutena (in posledično beljakovin), je elastična in prepreči, da bi kruh po pečenju upadel. Ker je vsebnost glutena višja kot pri ostalih vrstah moke, jo je mogoče uporabiti za pečenje kruha večjih dimenzij in z boljšo notranjo strukturo. Moka je najpomembnejša sestavina pri peki kruha.

2. Navadna moka

Navadna moka se pridobi z mešanjem skrbno izbrane mehke in trde pšenice in je primerna za pripravo hitrega kruha in peciva.

3. Polnozrnat moka

Polnozrnata moka se pridobi z mletjem cele pšenice, vsebuje lupino pšenice in gluten, polnozrnata moka je težja in ima višjo hranilno vrednost v primerjavi z navadno moko. Kruh iz polnozrnatih moka je navadno manjše velikosti. Številni recepti vključujejo kombinacijo polnozrnatih moka in moka za kruh za dosegajo najboljših rezultatov.

4. Črna pšenična moka

Črna pšenična moka, imenovana tudi »ostra moka«, ima visoko vsebnost vlaken in je podobna polnozrnatim moki. Za dosegajo večjih dimenzij po vzhajanju jo je potrebno uporabljati v kombinaciji z veliko količino moka za kruh.

5. Moka za pecivo

Moka za pecivo se pridobi z mletjem mehke pšenice ali pšenice z nizko beljakovinsko vrednostjo, uporablja se predvsem za peko peciva. Različne vrste moka se zdijo enake, dejansko je učinek oziroma absorpcija kvasa raznih vrst moka odvisna od območja pridelave pšenice, sezone, postopka mletja in obdobja shranjevanja. Poskusite lahko različne znamke moka in jih primerjate med seboj ter izberete tisto, ki vam omogoča najboljše rezultate glede na lastne izkušnje in okus.

6. Koruzna moka in ovsena moka

Koruzna in ovsena moka se pridobita z mletjem koruze oziroma ovsa, obe vrsti moka sta dodatni sestavini pri pripravi ostrega kruha, uporabljata se za poudariti okus in teksturo.

7. Sladkor

Sladkor je zelo pomembna sestavina za dosegajo sladkega okusa in barve kruha. Sladkor pomaga kvasu pri vzhajanju kruha, večinoma se uporablja beli sladkor. Včasih se za posebne učinke uporabljata rjavi sladkor in sladkor v prahu.

8. Kvas

Kvas se uporablja za vzhajanje testa, proizvede ogljikov dioksid, ki kruh razširi in zmehča notranja vlakna. Sicer so za hitro rast kvasa potrebni ogljikovi hidrati sladkorja in moka kot hranilo.

- 1 žlička aktivnega suhega kvasa = 3/4 žličke instantnega kvasa
- 1,5 žličke aktivnega suhega kvasa = 1 žlička instantnega kvasa
- 2 žlički aktivnega suhega kvasa = 1,5 žlički instantnega kvasa

Kvas je potrebno hraniti v hladilniku, ker ga visoke temperature ubijejo, pred uporabo preverite rok trajanja. Po uporabi kvas čim prej shranite nazaj v hladilnik. Navadno je za težave pri vzhajanju kruha kriv mrtev kvas.

S spodnjimi postopki lahko preverite, ali je vaš kvas svež in aktiven ali ne.

(1) nalijte 1/2 skodelice tople vode (45-50°C) v me-

rilno posodico

(2) Vnesite 1 žličko belega sladkorja v merilno posodico in premešajte, nato razpršite 2 žlički kvasa v vodo.

(3) Merilno posodico postavite na toplo mesto za približno 10 minut. Ne mešajte vode.

(4) Če je kvas aktiven, bo narastel na količino 1 skodelice. V nasprotnem primeru pomeni, da je kvas mrtev ali neaktiven.

9. Sol

Sol se uporablja za izboljšanje okusa kruha in barve skorje. Vendar sol lahko negativno vpliva na učinek kvasa. Ne uporabljajte preveč soli pri peki. Če ne želite soli, jo enostavno izpusite. Brez soli bo kruh večji.

10. Jajca

Jajca lahko izboljšajo teksturo kruha, povečajo hranilno vrednost kruha, njegovo velikost in kruhu dodajo poseben jajčni okus. Pri uporabi jajc je potrebno odstraniti lupino in jih homogeno vmešati v testo.

11. Maščoba, maslo in rastlinsko olje

Maščoba omogoči mehkejši kruh in podaljša njegovo trajanje. Maslo je pred uporabo potrebno raztopiti ali narezati na koščke, da bi se lahko enakomerno porazdelilo, ko ga vzamete iz hladilnika.

12. Pecilni prašek

Pecilni prašek se navadno uporablja za vzhajanje izjemno hitrega kruha in peciva. Ne potrebuje vzhajalnega časa in s pomočjo kemičnega postopka proizvede plin, ki oblikuje mehčanje in omešča teksturo kruha.

13. Soda bikarbona

Enak postopek kot zgoraj. Uporablja se lahko tudi v kombinaciji s pecilnim praškom.

14. Voda in druge tekočine

Voda je ključna sestavina pri pripravi kruha. V splošnem je najustreznejša temperatura vode med 20°C in 25°C. Za dosegajo hitrega vzhajanja za izjemno hitri kruh pa mora biti temperatura vode med 45-50°C. Vodo je mogoče nadomestiti s svežim mlekom ali z mešanico vode in 2% mleka v prahu, kar poudari okus kruha in izboljša barvo skorje. Nekateri recepti kličejo po soku z namenom izboljšanja okusa kruha, npr.: jabolčni sok, pomarančni sok, limonin sok in tako naprej.

Meritev sestavin

Zelo pomemben korak pri pripravi kruha je uporaba ustreznih količin sestavin.

Toplo priporočamo uporabo merilnih posodic in merilnih žlic za dosegajo natančnih količin, sicer končni rezultati morda ne bodo zadovoljivi.

1. Meritev tekočih sestavin

Vodo, sveže mleko ali raztopino mleka v prahu je potrebno izmeriti z merilno posodico.

Opazujte vodoravno nivo merilne posodice s prostim očesom.

Po merjenju olja ali drugih sestavin merilno posodico skrbno očistite.

2. Meritev suhih sestavin v prahu

Suhe sestavine v prahu je potrebno hraniti v naravnih pogojih in zrahljane, po vnosu sestavin v merilno posodico zravajte površino za dosegajo natančnih meritev.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Vprašanja in odgovori o aparatu za peko kruha	Težava	Vzrok	Rešitev
	Iz predela za pečenje ali prezračevalnih odprtin se oddaja dim	Sestavine so se prilepile na stene predela za pečenje ali na zunanjo stran posode za peko	Izključite vtič in očistite zunanost posode za peko ali predela za pečenje.
	Kruh upade na sredini in je moker na dnu	Kruh ste po peki in segrevanju pustili predolgo v posodi.	Odstranite kruh iz posode za peko pred potekom časa segrevanja.
	Kruh je težko odstraniti iz posode za peko.	Spodnji del hlebca je prilepljen na pripomoček za gnetenje	Po končani peki očistite pripomoček za gnetenje in držaj. Po potrebi napolnite posodo za peko s toplo vodo za 30 minut, nato lahko pripomoček enostavno odstranite in ga očistite.
	Sestavine se ne zmešajo ali kruh ni pravilno spečen	Neppravilna nastavitvev programa	Preverite izbrani menu in druge nastavitve.
		Med delovanjem aparata ste pritisnili na gumb START/STOP	Ne uporabite sestavin in začnite znova.
		Pokrov se je večkrat odprl med delovanjem aparata	Ne odpirajte pokrova prepogosto, ampak samo, ko je potrebno, npr. za dodajanje sestavin. Poskrbite, da po odprtju pokrov dobro zaprete.
		Dolgo obdobje izpada toka med delovanjem aparata	Ne uporabite sestavin in začnite znova.
		Rotacija pripomočka za gnetenje je blokirana.	Preverite, če pripomoček blokira žito itd. Odstranite posodo za peko in preverite, da se gonilo vrti. V nasprotnem primeru napravo pošljite v popravilo pooblaščenim servisnim službi.
	Naprava se ne zažene. Na zaslonu se prikaže HHH	Naprava je še vedno vroča od predhodnega pečenja.	Odstranite vtič iz električne vtičnice, odstranite posodo za peko in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Nato priključite vtič in začnite znova.

3. Zaporedje sestavin

Potrebno je upoštevati zaporedje vnosa sestavin; navadno je zaporedje sledeče: Tekoče sestavine, jajca, sol in mleko v prahu itd. Pri vnosu sestavin je potrebno poskrbeti, da del moka ostane suh. Kvas je potrebno postaviti na suho moko. Kvas ne sme priti v stik s soljo. Če uporabljate funkcijo avtomatskega vnosa sestavin, se bodo po vmesenju moka sadne sestavine vnesle avtomatsko v testo. Pri uporabi funkcije odložitve za dolgo obdobje ne dodajajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so jajca, sadje.

	Težava	Vzrok	Rešitev
Napaka z recepti	Kruh vzhaja prehitro	Preveč kvasa, preveč moke, premalo soli	a/b
		Ali skupek teh razlogov	
	Kruh ne vzhaja oziroma ne vzhaja dovolj	Ni kvasa ali premalo kvasa	a/b
		Star ali postan kvas	e
		Prevroča tekočina	c
		Kvas je prišel v stik s tekočino	d
		Napačna vrsta moke ali postana moka	e
		Preveč ali premalo tekočine	a/b/g
		Premalo sladkorja	a/b
	Testo preveč vzhaja in se prelije čez posodo za peko	Če je voda premeška, kvas bolj fermentira	f
		Prevelika količina mleka vpliva na fermentacijo kvasa	c
	Kruh upade na sredini	Volumen testa je večji od posode in kruh upade na sredini.	a/f
		Fermentacija je prekratka ali prehitra zaradi previsoke temperature vode ali predela za pečenje oziroma zaradi prevelike vlage	c/h/i
	Težka, kepasta zgradba	Preveč moke ali premalo tekočine	a/b/g
		Premalo kvasa ali sladkorja	a/b
		Preveč sadja, polnozrnat moke ali drugih sestavin	b
		Stara ali postana moka, tople tekočine povzročijo prehitro vzhajanje in upad kruha pred pečenjem	e
		Nič soli ali premalo sladkorja	
		Preveč tekočine	
	Sredina kruha ni pečena	Preveč ali premalo tekočine	a/b/g
		Preveč vlage	h
		Recepti z vlažnimi sestavinami, npr. jogurt	g
	Odprta ali groba zgradba ali preveč lukenj	Preveč vode	g

	Težava	Vzrok	Rešitev
		Nič soli	b
		Preveč vlage, prevroča voda	h/i
		Preveč tekočine	c
	Nepečeno, gobasto površje	Volumen kruha prevelik za posodo	a/f
		Preveč moke, posebej za bel kruh	f
		Preveč kvasa ali premalo soli	a/b
		Preveč sladkorja	a/b
		Sladke sestavine poleg sladkorja	b
	Rezine niso enakomerne ali vsebujejo kepe	Kruh ni dovolj ohlajen (para ni izhlapela)	j
	Obloge moke na skorji	Moka ni bila dobro vmesena ob straneh v fazi gnetenja	g/i

- a) Pravilno izmerite sestavine.
b) Priredite doze sestavin in preverite, da ste dodali vse sestavine.
c) Uporabite drugo tekočino ali počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo. Dodajte sestavine, ki jih zahteva recept, v pravilnem vrstnem redu, naredite majhno jamico na sredini moke, vanjo vstavite zdrobljen kvas ali suhi kvas, ne dovolite, da pride kvas neposredno v stik s tekočinami.
d) Uporabljajte samo sveže in pravilno shranjene sestavine.
e) Zmanjšajte količino uporabljenih sestavin, ne uporabljajte več moke, kot je predpisano, zmanjšajte količino vseh sestavin za 1/3.
f) Popravite količino tekočin. Če uporabljate sestavine, ki vsebujejo vodo, je potrebno ustrezno zmanjšati količino dodane tekočine.
g) V primeru zelo vlažnega vremena odstranite 1-2 žlici vode.
h) V primeru toplega vremena ne uporabljajte časovne funkcije. Uporabite hladne tekočine.
i) Odstranite kruh iz posode takoj po končani peki in preden ga narežete, pustite, da se ohlaja vsaj 15 minut.
j) Zmanjšajte količino kvasa ali vseh sestavin za 1/4.
k) Nikoli ne namastite posode za peko!
l) Testu dodajte žlico pšeničnega glutena.



Izdelek je v skladu z direktivo EU 2002/96/ES.

Na podlagi čl. 13 zakonodajnega odloka z dne 25. julija 2005, št. 15 "Izvrševanje direktive 2002/95/ES, 2002/96/ES in 2003/108/ES glede uporabe nevarnih snovi v električnih in elektronskih napravah ter odlaganju odpadkov"

Simbol ob strani pomeni, da izdelka po zaključeni življenjski dobi ni dovoljeno obravnavati kot navaden gospodinjstvi odpadke, temveč ga je potrebno dostaviti na center za ločeno zbiranje odpadnih električnih naprav ali ga vrniti prodajalcu v trenutku nakupa nove enakovredne naprave.

Uporabnik je dolžan napravo odložiti na ustreznih zbirnih mestih, nepravilno odlaganje izdelka privede do administrativnih sankcij na podlagi zakonodajnega odloka š.n.22/1997 (člen 50 in nadaljnji zak.odl. št.22/1997). Za podrobnejše informacije o razpoložljivih zbirnih sistemih se obrnite na lokalno komunalno službo ali na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ustrezno ločeno zbiranje odpadkov pripomore k preprečitvi negativnih učinkov na okolje in človeško zdravje ter omogoča reciklažo materialov, ki sestavljajo izdelek.

GARANZIA

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto. E' prevista un' estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del Codice del Consumo, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.

La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna. Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili a SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da SPESA INTELLIGENTE S.P.A.; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso SPESA INTELLIGENTE S.P.A. o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da SPESA INTELLIGENTE S.P.A. allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura (dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore).

- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".

- Prova che tale difetto sia imputabile a SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

SPESA INTELLIGENTE S.P.A. resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento.

TAGLIANDO DI GARANZIA

COMPILARE E TRATTENERE;

MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.

IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.

Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).

In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

GARANCIJA

Napravo krije komercialna GARANCIJA za obdobje enega leta od datuma nakupa.

Garancijo je mogoče podaljšati še za eno leto za potrošnike v skladu s potrošniškim kodeksom, ki kot potrošnika opredeljujejo fizično osebo, ki po pogodbi kot kupec izvršuje nepodjetniško in neprofesionalno dejavnost.

Veljavnost GARANCIJE je potrebno vedno dokazati s potrdilom o nakupu (blagajniški odrezek, prejemnica ali račun), garancija pokriva izključno vse komponente, ki so izvorno poškodovane zaradi napak proizvodnje.

Napake proizvodnje, ki se jih odkrije v roku šestih mesecev od dobave, razen v primeru dokazila o nasprotnem ali nekompatibilnosti z naravo dobrine, se smatrajo kot že obstoječi ob datumu dostave. Izključeni so torej vsi deli, ki so se poškodovali po nesreči, ali deli, ki so podvrženi obrabi, poškodbe, ki so posledica uporabe izdelka za ne-domače, komercialne ali druge, namene, poškodbe zaradi neustrezne uporabe ali vzdrževanja, poškodbe ob prevozu in vse ostale poškodbe, ki jih ni mogoče pripisati neposredno podjetju SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

Napravo lahko popravi izključno osebje, ki ga pooblasti SPESA INTELLIGENTE S.P.A.; eventualno spreminjanje naprave s strani nepooblaščenega osebja izniči GARANCIJO. Garancijska popravila se izvedejo brezplačno preko SPESA INTELLIGENTE S.P.A. ali preko servisne službe, ki jo pooblasti SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

V primeru odkritja napake v skladnosti izdelka po šestem mesecu po dostavi se mora končni uporabnik, ki je upravičen do garancije v skladu z zgornjim zakonskim odlokom, obrniti na prodajalca ali na pooblaščen servisno službo SPESA INTELLIGENTE S.P.A. ter priložiti naslednjo dokumentacijo:

- blagajniški odrezek, prejemnico ali račun (od 13. Meseca naprej samo blagajniški odrezek, ki dokazuje, da je izdelek kupil potrošnik).

- dokaz, da gre za napako, ki po zakonu sodi v kategorijo "napake skladnosti".

- dokaz, da je napako mogoče pripisati podjetju SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

V primeru odsotnosti zgornje dokumentacije se popravilo izvrši proti plačilu.

Potrošnik v vsakem primeru ohrani pravice, ki mu jih podeljujejo nacionalni zakoni glede prodaje dobrin. Pričujoča GARANCIJA na te pravice ne vpliva.

SPESA INTELLIGENTE S.P.A. je na razpolago za kakršnokoli dodatno pojasnilo.

GARANCIJSKI ODREZEK

IZPOLNITE IN SHRANITE;

PREDLOŽITE GA POOBLAŠČENI SERVISNI SLUŽBI SKUPAJ S POTRDILOM O NAKUPU V PRIMERU POSEGA POD GARANCIJO.

PRIIMEK IN IME:	PRIIMEK IN IME:	PRIIMEK IN IME:	PRIIMEK IN IME:
TELEFONSKA ŠT.:	TELEFONSKA ŠT.:	TELEFONSKA ŠT.:	TELEFONSKA ŠT.:
DATUM NAKUPA:	DATUM NAKUPA:	DATUM NAKUPA:	DATUM NAKUPA:
ŠT. POTRDILA O NAKUPU:	ŠT. POTRDILA O NAKUPU:	ŠT. POTRDILA O NAKUPU:	ŠT. POTRDILA O NAKUPU:
PRODAJALEC:	PRODAJALEC:	PRODAJALEC:	PRODAJALEC:

GARANCIJSKI ODREZEK na tej strani izpolnite v celoti.

POMEMBNO! Shranite uporabniški priročnik in originalno potrdilo o nakupu (blagajniški odrezek, prejemnico ali račun).

V primeru nepravilnega delovanja naprave se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisno službo SPESA INTELLIGENTE S.P.A.

Shranite uporabniški priročnik in potrdilo o nakupu (blagajniški odrezek, prejemnico ali račun).

V primeru garancijskega zahtevka bo servisna služba zahtevala predložitev potrdila o nakupu (blagajniški odrezek, prejemnico ali račun) in bo obdržala enega od 4 v celoti izpolnjenih GARANCIJSKIH ODREZKOV.