

CONTENUTI

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

FAMILIARIZZATE CON LA MACCHINA PER IL PANE

INTRODUZIONE AL PANNELLO DI CONTROLLO

MANTENIMENTO AL CALDO

MEMORIA

AMBIENTE

SCHERMATE DI AVVERTENZA

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

COME FARE IL PANE

PULIZIA E MANUTENZIONE

INTRODUZIONE AGLI INGREDIENTI DEL PANE

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

RICETTE

SMALTIMENTO A SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

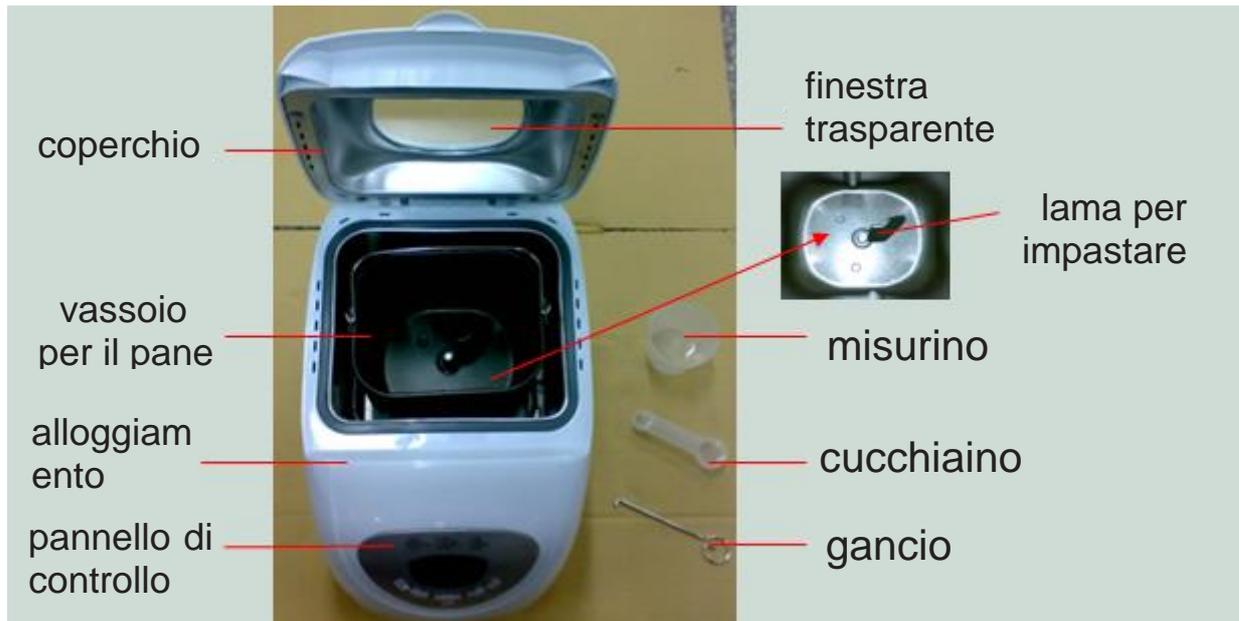
IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo elettrodomestico, osservare sempre le seguenti precauzioni di base:

1. Leggere le istruzioni per intero
2. Prima dell'uso, verificare se la tensione della presa corrente corrisponde a quella indicata sulla targhetta con i dati tecnici.
3. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo un malfunzionamento dello stesso, oppure se è caduto o è stato danneggiato in alcun modo. Restituire l'elettrodomestico al produttore o al centro di assistenza autorizzato più vicino perché venga riparato o regolato elettricamente o meccanicamente.
4. Non toccare le superfici calde a mani nude. Usare le maniglie o le presine.
5. Non immergere il cavo, la spina o il prodotto intero in acqua o altri liquidi per evitare scosse.
6. Scollegare la spina dalla presa corrente se utilizzato a lungo, prima di inserire o rimuovere parti o prima di pulire l'apparecchio.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o che venga a contatto con superfici roventi.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può portare a lesioni personali.
9. Questo apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza tecnica sul prodotto, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione dirette sull'uso degli apparecchi da parte di un responsabile della loro sicurezza.
10. I bambini vanno sorvegliati con cura per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
11. Non collocare sopra o vicino ad un fornello con emissioni di gas rovente, ad un fornello elettrico o ad un forno preriscaldato.
12. Sposta l'apparecchio contenente olio altri liquidi caldi con la massima cautela.
13. Durante la cottura non toccare a mani nude le parti in movimento o rotanti della macchina.
14. Se non avete ancora posizionato gli ingredienti per il pane all'interno della teglia, non accendere l'apparecchio.
15. Non sbattere mai la teglia sulla parte superiore o sul bordo del tavolo per rimuovere briciole, in quanto potrebbe danneggiarla severamente.
16. Non inserire lamine metallo o altri materiali nell'apparecchio in quanto possono provocare incendio o corto circuito.
17. Non coprire mai con un asciugamano o altro tessuto, in quanto il calore e il vapore devono esseri liberi di fuoriuscire. Se il telo entra in contatto con materiale combustibile questo può provocare un incendio.
18. Portare tutti i controlli su OFF prima di staccare la spina dalla presa.
19. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello per cui è stato progettato.
20. Questo apparecchio è stato incorporato con una spina dotata di messa a terra. Assicurarsi che la presa a muro della vostra abitazione sia ben collegata a terra.
21. Non usare all'aperto.
22. Conservare queste istruzioni

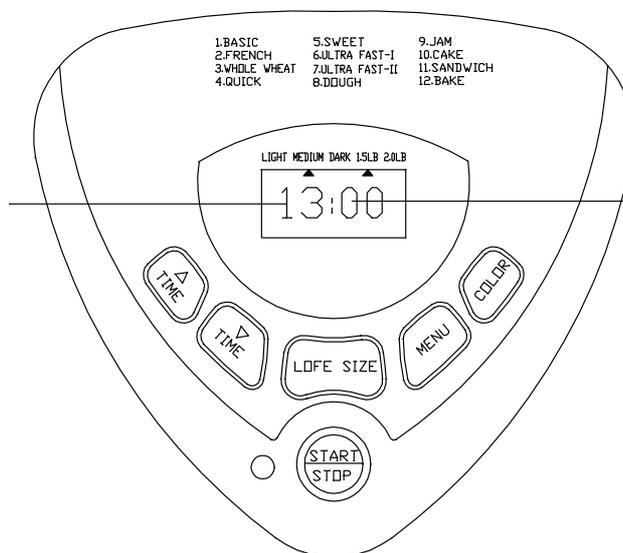
SOLO PER USO DOMESTICO

FAMILIARIZZATE CON LA MACCHINA PER IL PANE



INTRODUZIONE AL PANNELLO DI CONTROLLO

Questo indica il programma scelto



Il tempo di funzionamento per ogni programma

Dopo l'accensione

Appena la macchina per il pane viene collegata all'alimentazione, verrà emesso un segnale sonoro e verrà visualizzato a schermo "1 3:00", con i due punti tra "3" e "00" che non lampeggiano. "1" è il programma predefinito. Le frecce invece indicano "2.0LB" e "MEDIUM" che sono le altre impostazioni predefinite.

Accensione/spegnimento

Questo pulsante serve ad attivare e interrompere il programma di cottura selezionato. Premere una volta sola il pulsante START / STOP per attivare il programma. Dopo il breve segnale acustico, l'indicatore si illuminerà e i due punti a schermo inizieranno a lampeggiare. Il programma ora si avvierà. Dopo che viene premuto il pulsante START / STOP, ogni altro pulsante verrà disattivato dopo l'avvio del programma selezionato. Per interrompere il programma in corso premere il tasto START / STOP per 2 secondi circa, dopo il segnale acustico il programma è stato disattivato. Questa funzione aiuta a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del programma.

Menu

Il pulsante MENU viene serve per selezionare i diversi programmi. Ogni volta che viene premuto (dopo un breve segnale acustico) il programma cambierà. Premere il pulsante in per cambiare in sequenza attraverso i 12 menu, i quali verranno visualizzati sullo schermo LCD. Selezionare il programma desiderato. Di seguito la spiegazione delle 12 funzioni menu.

Programma 1: Base

Per pane bianco e con ingredienti misti, si tratta principalmente di farina di grano o farina di segale. Il pane presenta una consistenza compatta. È possibile regolare il livello di colore marrone del pane regolando il pulsante COLORE.

Programma 2: Francese

Per pane leggero a base di farina fine. Normalmente questo pane è soffice e presenta una crosta croccante. Non è ideale per le ricette che richiedono molto burro, margarina o latte.

Programma 3: Integrale

Per pane con grande varietà di tipi di farina, richiede tempistiche più lunghe di impasto e lievitazione (ad esempio farina integrale e farina di segale). Il pane si presenterà più compatto e pesante.

Programma 4: Rapido

Questa funzione impasta, fa lievitare e cuoce rapidamente rispetto alla funzione base. Per contro, il pane cotto in questa maniera è solitamente più piccolo e con una consistenza densa.

Programma 5: Dolce

Utilizzare questa funzione per pane impastato con ingredienti extra come succhi di frutta, scaglie di cocco, uvetta passa, frutta secca, cioccolato o zucchero aggiunto. A causa di una fase più lunga di lievitazione, il pane si presenterà leggero e arioso.

Programma 6: Ultra rapido-I

Questa funzione fa lievitare e cuoce una pagnotta da 1,5LB nel minor tempo possibile. Generalmente il risultato è un pane più piccolo e ruvido di quello prodotto con il programma Rapido.

Programma 7: Ultra rapido-II

Come il Programma 6, ma applicabile a una pagnotta da 2.0LB.

Programma 8: Impasto

Questo programma impasta e lievita ma non cuoce. Rimuovere l'impasto dalla macchina e utilizzarlo per preparare panini, pizza, pane al vapore, ecc.

Programma 9: Marmellata

Per marmellate calde.

Programma 10: Torta

Usare per impastare, lievitare e cuocere in forno, in aumento se impastate con soda o lievito.

Programma 11: Sandwich

Funzione per impastare, far lievitare e cuocere un impasto per un panino al forno. Il risultato è un pane leggero con una crosta più sottile.

Programma 12: Infornare

Per l'ulteriore cottura in forno di pane leggero o non lievitato. Con questo programma non è necessario impastare o far riposare l'impasto.

Colore

Con questo pulsante è possibile selezionare il colore chiaro, medio o scuro desiderato per la crosta.

Dimensione della pagnotta

Selezionare il peso lordo della pagnotta (1.5LB, 2.0LB). Premere il pulsante LOAF SIZE e scegliere il peso desiderato, controllare la nota sotto per riferimento.

Questa funzione è selezionabile solo con i seguenti programmi: BASE, FRANCESE, INTEGRALE, DOLCE e SANDWICH.

RITARDO (“▲ or ▼”)

Se non si desidera che l'apparecchio si accenda immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per posticipare l'accensione.

Innanzitutto, bisogna decidere dopo quanto tempo volete che il vostro pane sia pronto premendo il tasto “o”. Il tempo totale deve includere il tempo di cottura del programma. Pertanto, al termine del tempo posticipato, è possibile servire il pane ancora caldo. Inizialmente sarà necessario selezionare il programma e il livello di doratura del pane, quindi premere “o” per incrementare o ridurre il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti. Il tempo di posticipo massimo è di 13 ore.

Ad esempio: se ora sono le 20:30 e volete che il pane sia pronto la mattina successiva alle 7, cioè tra 10 ore e 30 minuti, basta selezionare il menu, il colore, la dimensione della pagnotta, e infine premere il tasto “o” per raggiungere l'orario previsto delle 10:30, che appare sullo schermo LCD. Quindi premere il pulsante START / STOP per attivare il programma di ritardo e il relativo indicatore si illuminerà. Ora che il programma scelto lampeggia, vedrete il conto alla rovescia nello schermo LCD per mostrare il tempo rimanente. Il pane fresco sarà pronto alle 7:00 del mattino. Se non volete estrarre immediatamente il pane dalla macchina, impostare il tempo di mantenimento del calore su 1 ora.

Nota: per una cottura posticipata, non utilizzare ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, etc.

MANTENIMENTO AL CALDO

Il pane viene mantenuto automaticamente al caldo per 1 ora dopo la fine della cottura. Durante il mantenimento, se si desidera estrarre il pane, spegnere prima la funzione con il pulsante START / STOP.

MEMORIA

Se si verifica un'interruzione nella linea elettrica è stata durante la cottura del pane, il processo di cottura continuerà se il tempo di ripristino della corrente è inferiore ai 10 minuti, anche senza premere il pulsante START / STOP. Se il tempo di interruzione della corrente supera i 10 minuti, la memoria del procedimento non verrà conservata e sarà necessario smaltire gli ingredienti presenti nella teglia e aggiungerne di nuovi, quindi sarà necessario riavviare la macchina del pane. Se l'impasto non è ancora entrato nella fase di lievitazione quando si interrompe la corrente, è possibile premere direttamente START / STOP per continuare il programma.

AMBIENTE

La macchina funziona correttamente entro una vasta gamma di temperature, ma il risultato potrebbe essere differente tra del pane cotto in una stanza molto calda e una molto fredda. Consigliamo di mantenere la temperatura ambiente tra 15 °C e 34 °C.

SCHERMATE DI AVVERTENZA

1. Se vedete "H: HH" a schermo dopo aver premuto il pulsante START / STOP, (vedere la figura 1 in basso) la temperatura interna è ancora troppo alta e il programma va arrestato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per circa 10-20 minuti.
2. Se vedete "E: EE" a schermo dopo aver premuto il pulsante START / STOP, (vedere la figura 2 in basso) significa che il sensore di temperatura è scollegato, farlo controllare da un esperto qualificato.

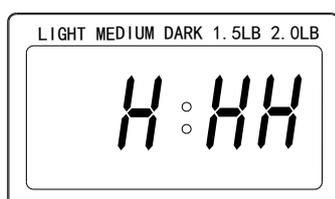


Figura 1

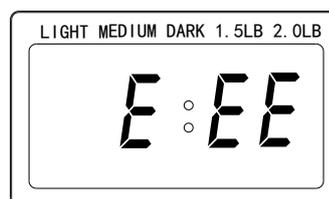


Figura 2

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

La macchina del pane potrebbe emettere dei fumi e un odore tipico quando la si accende per la prima volta. Questo fenomeno è normale si interromperà presto. Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio sia sufficiente.

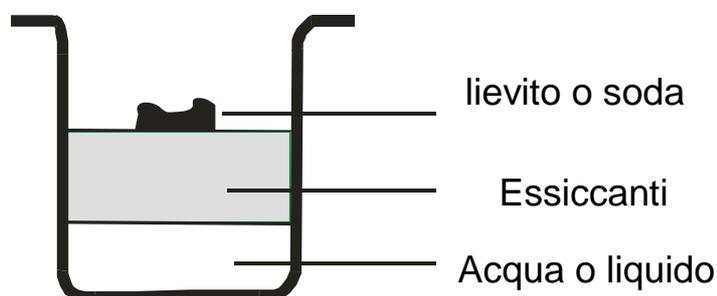
1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione e verificare che tutte le parti e gli accessori siano presenti e privi di danni.
2. Pulire tutte le parti come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".
3. Impostare la macchina per il pane in modalità cottura base e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Poi lasciarla raffreddare e successivamente pulire di nuovo tutti i componenti.
4. Asciugare con cura tutte le parti e assemblarle, ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

COME FARE IL PANE

1. Posizionare la teglia da pane nell'apparecchio ruotandola in senso orario finché non scatta in posizione. Fissare la lama per impastare sull'albero motore. Suggeriamo di riempire il buco con margarina resistente al calore prima di posizionare la lama per evitare che l'impasto si attacchi alla lama, in quanto la margarina renderebbe la rimozione della lama più agevole.

2. Posizionare gli ingredienti nella teglia seguendo la ricetta scelta. Generalmente l'acqua o gli altri liquidi additivi vanno inseriti per primi, poi vanno aggiunti zucchero, sale e farina. Aggiungere sempre il lievito per ultimo.

Nota: le quantità di farina e agente lievitante che possono essere utilizzate si riferiscono alla singola ricetta.



3. Applicare pressione con un dito sulla parte superiore della farina per creare una conca, aggiungere il lievito e assicurarsi che non entri in contatto con il liquido o il sale.
 4. Chiudere con cautela il coperchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa corrente.
 5. Premere il pulsante MENU e selezionare il programma desiderato.
 6. Premere il pulsante COLORE e selezionare il colore della crosta desiderato.
 7. Premere il pulsante LOAF SIZE e selezionare la dimensione desiderata della pagnotta.
 8. Impostare l'eventuale posticipo di cottura premendo il pulsante "o". Questo step può essere ignorato se si desidera iniziare la cottura del pane immediatamente.
 9. Premere una volta sola il pulsante START / STOP per attivare la funzione di lavorazione del pane e l'indicatore luminoso si illuminerà.
 10. Durante la lavorazione sentirete dei segnali acustici per tutti i menu **base, francese, integrale, dolce e sandwich**. Questi suoni segnalano che è necessario aggiungere degli ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti richiesti. È possibile che il vapore fuoriesca attraverso lo sfiatatoio nel coperchio durante la cottura, questo fenomeno è normale.
 11. Una volta completata la cottura sentirete un segnale acustico. Premere il pulsante START / STOP per circa 2 secondi per interrompere il processo prima della fine ed estrarre il pane. Aprire il coperchio e, usando dei guanti da forno, girare la teglia in senso antiorario ed estrarla.
- Attenzione: la teglia e il pane potrebbero essere roventi! Maneggiare sempre con cura.***
12. Lasciare che la teglia si raffreddi prima di rimuovere il pane. Quindi utilizzare una spatola antiaderente per sollevare delicatamente i lati del pane dalla teglia.
 13. Capovolgere la teglia su una griglia perché il pane si raffreddi e prima di pulire la superficie di cottura, oppure agitare delicatamente fino a quando il pane non cade.
 14. Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si consiglia di affettare il pane con un taglierino elettrico o coltello dentata, al posto di un coltello da frutta o coltello da cucina, altrimenti il pane potrebbe deformarsi al taglio.
 15. Se non siete presenti o non avete premuto il pulsante START / STOP al termine

della cottura, il pane verrà mantenuto automaticamente al caldo per 1 ora al termine della cottura, e al contempo verranno emessi 10 segnali acustici.

16. Quando non si avvia o non si completa la cottura, scollegare il cavo dalla corrente.

Nota: prima di tagliare la pagnotta, utilizzare il gancio e rimuovere la lama nascosta nel fondo sotto la pagnotta. La pagnotta è molto calda, non usare mai le mani nude per rimuoverla o per rimuovere la lama per impastare.

Nota: se il pane non stato finito, consigliamo di conservarlo in un sacchetto di plastica sigillato o in un contenitore sigillato. Il pane può essere conservato per circa tre giorni a temperatura ambiente e, se è necessario conservarlo piu' a lungo, potete metterlo sigillato in frigorifero, il tempo di conservazione massimo e' di dieci giorni. Poiché il pane cotto da soli e' privo di conservanti, in genere il tempo di conservazione e' piu' corto di quello del pane sul mercato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dalla corrente e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

1. Teglia per il pane e teglia per pane doppio: estrarre la teglia per pane tirandola dalla maniglia, pulire l'interno e l'esterno della teglia con un panno umido, non utilizzare agenti corrosivi o abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente. La teglia deve essere asciugata completamente prima di riporla all'interno.

Nota: inserire la teglia e premere verso il basso fino a quando non clicca in posizione corretta. Se si riesce a spingerla dentro, regolare leggermente la teglia per posizionarla correttamente, quindi premerla verso il basso di nuovo.

2. Lama per impastare: se la lama si rimuove con difficoltà, utilizzare il gancio. Pulire con cura anche la lama con un panno di cotone inumidito d'acqua. Sia la teglia del pane che la lama sono componenti sicuri che possono essere lavati in lavastoviglie.

3. Alloggiamento: pulire delicatamente la superficie della cassa esterna con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, poiché ciò rovinerebbe la lucidatura della superficie. Non immergere mai il prodotto per intero in acqua per la pulizia.

Nota: si consiglia di non smontare il coperchio durante la pulizia.

4. Prima di riporre la macchina per il pane nella confezione, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia stato chiuso.

INTRODUZIONE AGLI INGREDIENTI DEL PANE

1. Farina di pane

La farina di pane è caratterizzata da un alto contenuto di glutine (può anche chiamarsi farina ad alto contenuto di glutine e proteine), ha buone proprietà elastiche e può impedire al pane di collassare dopo la lievitazione. Poiché il contenuto di glutine è superiore alla farina comune, può essere utilizzato per preparare pagnotte di grandi dimensioni e presenta migliore fibra interna. La farina di pane è l'ingrediente più importante per la lavorazione del pane.

2. Farina comune

Farina che non contiene lievito in polvere, utilizzabile per il processo di lavorazione rapido del pane.

3. Farina integrale

La farina integrale viene macinata dal grano. Contiene scaglie di grano e glutine. La farina integrale è più pesante della farina comune e contiene più nutrienti. Le pagnotte lavorate con farina integrale sono di solito di piccole dimensioni. Molte ricette uniscono farina integrale o farina per pane in modo da ottenere un miglior risultato.

4. Farina di grano nero

La farina di grano nero, chiamata anche "farina grezza", è un tipo di farina ricca di fibre ed è simile alla farina integrale. Al fine di ottenere una pagnotta di grandi dimensioni dopo la lievitazione, questa farina va utilizzata con un'alta percentuale di farina di pane.

5. Farina auto lievitante

Questa farina contiene lievito in polvere e viene utilizzata principalmente per preparare torte.

6. Farina di mais e farina d'avena

La farina di mais e la farina d'avena vengono macinate rispettivamente dal mais e dalla farina d'avena. Sono gli ingredienti che servono per la preparazione del pane nero, utilizzati per esaltarne il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente necessario per addolcire il pane e regolarne il colore. È anche un nutrimento principale in certi tipi di pane. Solitamente si usa lo zucchero

bianco. Lo zucchero di canna, lo zucchero in polvere e lo zucchero di cotone possono essere usati in casi speciali.

8. Lievito

Dopo il processo di lievitazione, il lievito produce anidride carbonica. L'anidride carbonica fa espandere il pane e ne ammorbidisce la fibra interna. Tuttavia, la lievitazione veloce ha bisogno di carboidrati in forma di zucchero e farina per riuscire.

1 cucchiaio di lievito secco = 3 cucchiaini di lievito secco

1 cucchiaio di lievito secco = 15 ml

1 cucchiaino di lievito secco = 5 ml

Il lievito va conservato in frigorifero, poiché le spore verrebbero altrimenti uccise dalle alte temperature. Prima dell'uso, controllare la data di produzione e la scadenza del lievito. Conservare in frigorifero immediatamente dopo ogni utilizzo. Solitamente quando non si riesce a far lievitare il pane ciò è dovuto da problemi con il lievito.

Le modalità descritte di seguito controlleranno se il tuo lievito è fresco e attivo.

(1) Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50 ° C) in un misurino.

(2) Metti 1 cucchiaino di zucchero bianco nella tazza e mescolare, quindi aggiungere 2 cucchiaini di lievito.

(3) Lasciare il misurino in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare.

(4) Il lievito dovrebbe presentare una schiuma alta fino ad 1 tazza. Altrimenti il lievito è morto o inattivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e modificare il colore della crosta. Fare attenzione perché il sale può anche limitare la lievitazione. Non usare mai troppo sale in una ricetta, e il pane sarà più voluminoso se userete meno sale.

10. Uova

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, rendendolo più nutriente aumentandone il volume. L'uovo deve essere sgusciato e mescolato in maniera uniforme.

11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso può ammorbidire il pane e allungarne la conservazione. Il burro deve essere fuso o tritato in piccole parti prima di aggiungerlo.

12. Lievito in polvere

Questo tipo di lievito viene utilizzato per aumentare la lievitazione del pane e delle torte delle ricette Ultra Rapide. Poiché i tempi di lievitazione sono estremamente ridotti e può produrre l'aria, si formerà una bolla che ammorbidirà la consistenza del pane utilizzando un principio chimico.

13. Bibita

È simile al lievito. Può anche essere usata insieme al lievito.

14. Acqua e altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per lavorare il pane. In generale, si consiglia una temperatura dell'acqua tra 20 °C e 25 °C. L'acqua può essere sostituita da latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere. Queste miscele possono migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Alcune ricette potrebbero richiedere l'aggiunta di succo per migliorarne il sapore, ad esempio succo di mela, succo d'arancia, succo di limone e via dicendo.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Uno degli aspetti più importanti per preparare un buon pane è la giusta quantità di ingredienti. Si consiglia di utilizzare un misurino per ottenere delle quantità accurate, altrimenti la lavorazione del pane ne sarà ampiamente influenzata.

1. Pesatura di ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o soluzione di acqua con latte in polvere devono essere misurate con l'apposito misurino. Osservare il livello del misurino in orizzontale. Quando si misurano olio da cucina o altri ingredienti viscosi, pulire accuratamente prima di misurare altri ingredienti.

2. Misura di ingredienti a secco

La misurazione a secco deve essere effettuata prendendo gli ingredienti con un cucchiaio e inserendoli nel misurino, livellando successivamente con un coltello. Non sovraccaricare il misurino con più quantità di quella necessaria, in quanto potrebbe influire sull'equilibrio della ricetta. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, si prega di utilizzare il misurino. Equilibrare sempre le misurazioni, non ammassatele in quanto queste discrepanze potrebbero inficiare l'equilibrio della

ricetta.

3. Aggiungere ingredienti in sequenza

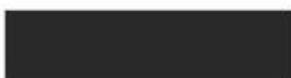
L'aggiunta di ingredienti in sequenza va rispettata appunto secondo la sequenza, che in generale è: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere e via dicendo. Quando si aggiunge un ingrediente, non bagnare la farina completamente con il liquido. Il lievito può essere aggiunto solo sulla farina secca e non deve venire a contatto con il sale. Dopo che la farina è stata impastata per un per qualche minuto un segnale acustico vi suggerirà di mettere gli ingredienti nella macchina. Se gli ingredienti vengono aggiunti troppo presto, il pane diventerà più insipido dopo la miscelazione. Quando si utilizza la funzione di posticipo per un periodo lungo, non aggiungere mai prima gli ingredienti deperibili come uova o frutta.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

No.	Problema	Causa	Soluzione
1	Fumi dalla ventola durante la lavorazione	Alcuni ingredienti aderiscono alle parti roventi e, per il primo utilizzo, l'olio è rimasto attaccato alla superficie	Scollegare la macchina per il pane e pulire l'apparecchio, ma fare attenzione a non ustionarsi. Durante il primo utilizzo a vuoto aprire il coperchio.
2	La crosta inferiore del pane è troppo spessa	Pane tenuto al caldo nella macchina troppo a lungo con troppe perdite di acqua	Estrarre il pane prima e non tenerlo troppo al caldo
3	È molto difficile rimuovere il pane dalla macchina	Il pane aderisce troppo alle lame impastatrici	Dopo aver tolto il pane, aggiungere dell'acqua calda nella teglia e immergervi le lame per 10 minuti, quindi estrarle e pulirle.
4	Ingredienti mescolati in modo uniforme e cattivo risultato della lavorazione	1. Selezione errata del programma nel menu	Selezionare il programma corretto dal menu
		2. Dopo la lavorazione il coperchio è stato aperto più volte e il pane si è asciugato, e la crosta non è marrone	Non aprire il coperchio fino a che la lievitazione non è completa
		3. La resistenza è troppo elevata e le lame per impastare non riescono a ruotare facilmente	Controllare il foro dell'impastatrice, estrarre la teglia e farla partire a vuoto, se non funziona correttamente contattare il centro assistenza autorizzato.
5	Schermata "HHH" dopo aver premuto il pulsante START/STOP	La temperatura nella macchina è troppo elevata per fare il pane	Premere il pulsante START/STOP e staccare la macchina dalla corrente, aprire il coperchio finché non si raffredda

6	Sentite i rumori del motore ma gli ingredienti non vengono mescolati	La teglia del pane e' fissata incorrettamente o l'impasto e' troppo grande	Controlla se la teglia per il pane è fissata correttamente e l'impasto viene preparato seguendo la ricetta e gli ingredienti vengono pesati accuratamente
7	La dimensione del pane non e' grande come dovuto	C'e' troppo lievito o troppa farina, troppa l'acqua o la temperatura dell'ambiente è troppo elevata	Controllare i fattori sopra indicati, ridurre correttamente la misura degli ingredienti secondo i valori reali
8	La dimensione del pane e' troppo piccola o non c'e' lievitazione	Non c'e' lievito o e' troppo poco, inoltre, il lievito potrebbe non essere attivo poiché la temperatura dell'acqua è troppo elevata o il lievito viene a contatto con il sale o la temperatura ambiente è troppo bassa.	Controllare la quantità e le prestazioni del lievito, regolare la temperatura ambiente.
9	L'impasto e' troppo grosso e straborda dalla teglia	La quantità di liquido e' troppo bassa per rendere l'impasto morbido e c'e' troppo lievito.	Ridurre la quantità di liquidi per migliorare la rigidità del pane
10	Il pane collassa nella parte centrale durante la lavorazione	1.Si sta usando una farina con troppo lievito che pero' non permette al pane di lievitare	Usare farina di pane o altri piu' forti.
		2.La lievitazione e' troppo rapida o la temperatura e troppo elevata	Abbassare la temperatura prima di usare il lievito.
		2.Troppa acqua causa l'eccessiva morbidezza dell'impasto	Regolare la quantità di acqua nella ricetta secondo la capacità di assorbimento.
11	Il peso del pane e' troppo elevato ed e' troppo denso all'interno	1.Troppa farina e poca acqua	Ridurre la farine e aumentare la quantità di acqua.
		2.Troppa frutta o troppa farina integrale	Ridurre la quantità degli ingredienti corrispondenti e aggiungere acqua.
12	La parte centrale e' vuota dopo aver tagliato il pane	1. Troppa acqua o lievito o senza sale	Ridurre adeguatamente acqua e lievito e controllare il sale.
		2.La temperatura dell'acqua e' troppo elevata	Controllare la temperatura dell'acqua.
13	La superficie esterna e' cosparsa di polvere secca	1.Vi sono ingredienti troppo glutinosi nel pane come burro o banana etc.	Non aggiungere al pane ingredienti con alta glutinosità'.
		2.Mescolato poco e manca acqua	Controllare l'acqua e come viene mescolato il pane.
14	La crosta e' troppo spessa e il colore e' troppo scuro quando si preparano torte o cibi con eccesso di zucchero	Diverse ricette o ingredienti hanno un effetto sulla lavorazione del pane e sul colore della crosta diventerà molto scuro a causa di molto zucchero	Se il colore dopo la cottura è troppo scuro per la ricetta ad alto contenuto di zucchero, premere il pulsante START/STOP per interrompere il programma 5-10 minuti prima del previsto. Prima di estrarre il pane o la torta, tenerli nella teglia per circa 20 minuti con il coperchio chiuso.

SMALTIMENTO A SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



Potete aiutare a proteggere l'ambiente!

Ricordatevi di rispettare le normative locali:
riportare le apparecchiature elettriche non
funzionanti in un centro di smaltimento rifiuti
adeguato.

US



001-877-644-9366
customerservice@aosom.com

CA



001-855-537-6088
customerservice@aosom.ca

UK



0044-800-240-4004
enquiries@mhstar.co.uk

DE



0049-(0)40-88307530
service@aosom.de

FR



0033-1-84166106
contact@aosom.fr

ES



0034-931294512
atencioncliente@aosom.es

IT



0039-0249471447
clienti@aosom.it