



IMETEC
www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149





Istruzioni per l'uso

MACCHINA DEL PANE

MACCHINA DEL PANE

IMETEC

TYPE F7901





IT

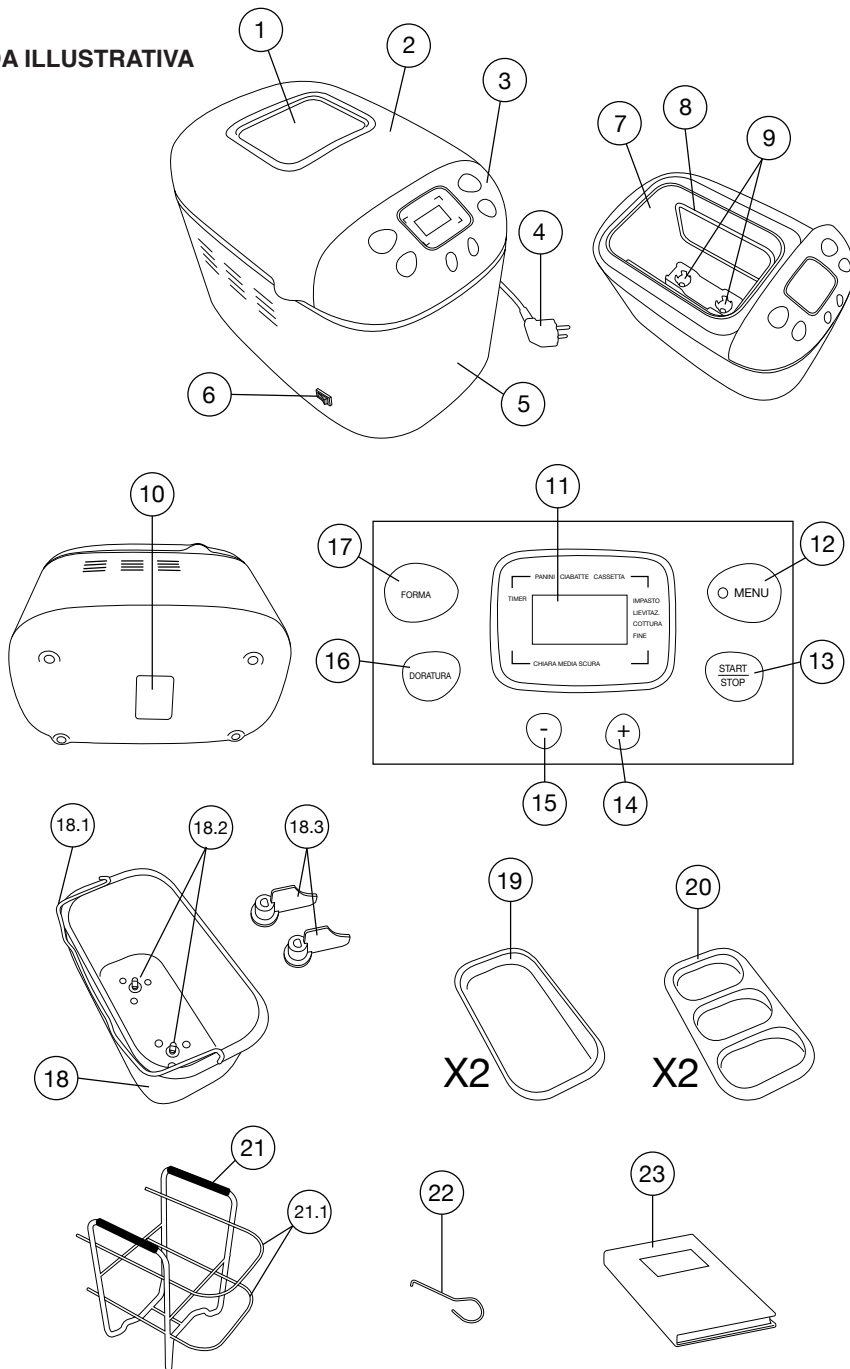
pagina

1



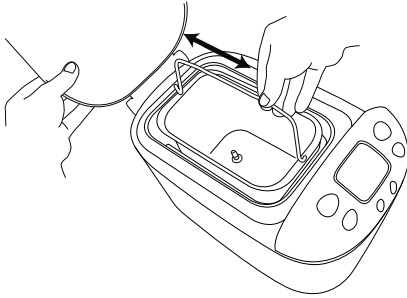
[Z]

GUIDA ILLUSTRATIVA



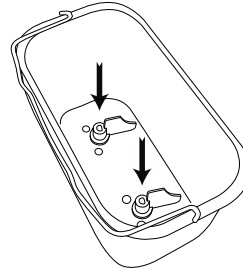


[A]



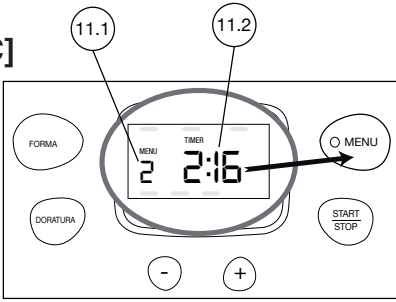
Estrazione contenitore cassetta

[B]



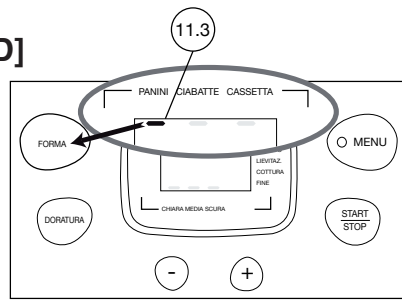
Inserimento pale mescolatrici

[C]



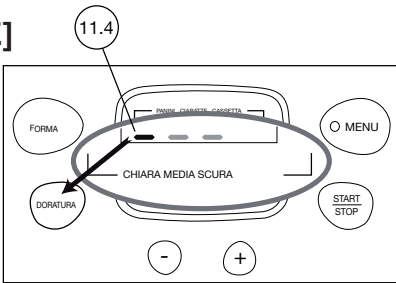
Selezione programma: es. **Prog. 2**

[D]



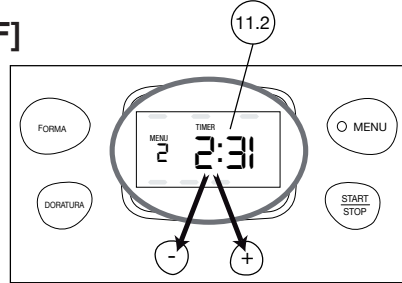
Selezione forma pane: es. **Panini**

[E]



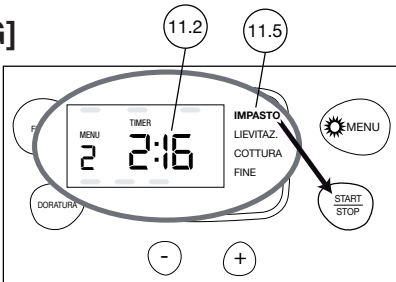
Selezione livello doratura: es. **Chiara**

[F]



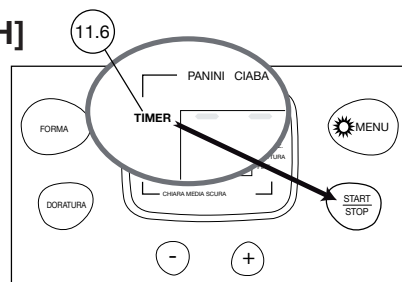
Modifica doratura cottura: es. **Prog. 2**

[G]



Avvio e controllo fase in corso **Prog. 2**

[H]



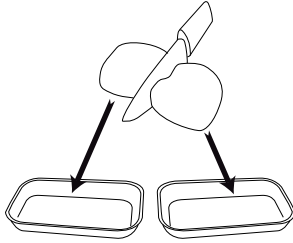
Avvio ritardato

II



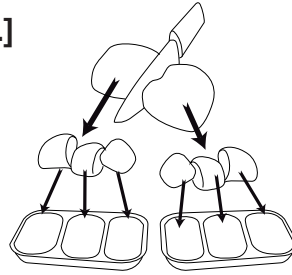


[I]



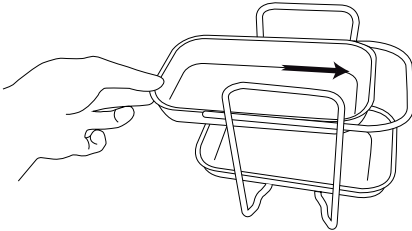
Trasferimento stampi ciabatta

[L]



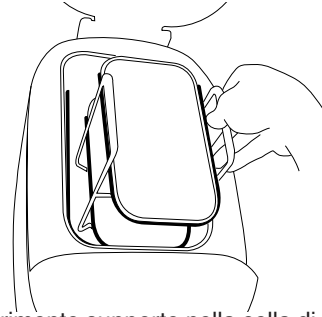
trasferimento stampi panini

[M]



Inserimento stampi nel supporto

[N]



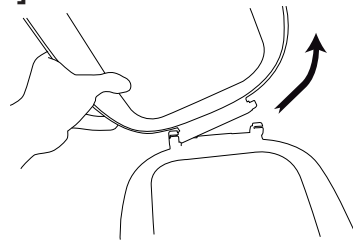
Inserimento supporto nella cella di cottura

[O]



Estrazione pale dal pane

[P]



Estrazione coperchio

DATI TECNICI

IMETEC

TYPE F7901

220-240 V 50 Hz 920 W

www.imetec.com



III





MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO DELLA MACCHINA DEL PANE

Gentile cliente, IMETEC La ringrazia per l'acquisto del presente prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la qualità e l'affidabilità di questo apparecchio, progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Il presente manuale d'istruzioni è stato redatto in conformità alla norma europea EN 62079.



ATTENZIONE!

Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro.



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





Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

INDICE

Avvertenze sulla sicurezza	pag. 2
Legenda simboli	pag. 3
Descrizione dell'apparecchio e degli accessori	pag. 3
Descrizione dei programmi	pag. 4
Preparazione	pag. 6
Consigli / primi utilizzi	pag. 6
Utilizzo	pag. 7
Programmi completi di panificazione	pag. 7
Programmi parziali di solo impasto o cottura	pag. 10
Avvio ritardato	pag. 11
Tabella tempi	pag. 11
Pulizia e manutenzione	pag. 13
Consumo e protezione in caso di black out	pag. 13
Problemi e soluzioni	pag. 13
Smaltimento	pag. 14
Assistenza e garanzia	pag. 14
Guida illustrativa	I-II-III
Dati tecnici	III






AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.
- Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati della tensione di rete riportati sui dati tecnici (10) di identificazione corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile. I dati tecnici di identificazione (10) si trovano sul fondo dell'apparecchio.
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come **MACCHINA PER FARE IL PANE** per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da minori di età superiore a 12 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solo se informati dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non può essere fatta da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di minori di 12 anni quando l'apparecchio è acceso o in fase di raffreddamento.
-  NON utilizzare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
-  NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa elettrica.
-  NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole).
-  NON immergere mai l'apparecchio in acqua o non metterlo mai sotto un rubinetto di acqua corrente.
- L'apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o simili.





ATTENZIONE! Superficie calda.

-  NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.
-  NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Prestare attenzione affinché il cavo non venga a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili.
- Utilizzate solo gli accessori originali forniti da Imetec.
-  Non ostruire le prese d'aria e assicurare una ventilazione adeguata attorno all'apparecchio durante il funzionamento.

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.
- Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o manutenzione e in caso di mancato utilizzo dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.

LEGENDA SIMBOLI

	Avvertenza
	Divieto
	Posizione ON
○	Posizione OFF

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI [Fig. Z]

- oblò
- coperchio
- area comandi
- cavo di alimentazione
- corpo macchina
- interruttore di accensione e spegnimento ○/|
- camera di cottura
- resistenza
- ingranaggi
- dati tecnici
- Area comandi:
 - display
 - tasto MENU per selezione programmi e spia di funzionamento
 - tasto START / STOP, per avviare o fermare la macchina
 - tasto + per regolazione avvio ritardato o livello di cottura
 - tasto - per regolazione avvio ritardato o livello di cottura
 - tasto DORATURA per selezione livello di doratura
 - tasto FORMA per selezione accessorio

Accessori:

- contenitore cassetta
 - maniglia contenitore
 - perni
 - pale mescolatrici
- stampi per ciabatte
- stampi per panini
- supporto per stampi ciabatte e panini
 - guide ad U del supporto
- gancio per estrarre le pale
- ricettario



IT

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

La macchina del pane Imetec, oltre ai tradizionali programmi standard delle normali macchine del pane, ha un buon numero di programmi dedicati alle ricette senza glutine o dietetiche.

I programmi sono suddivisi in 3 gruppi:

- programmi senza glutine
- programmi dietetici
- programmi tradizionali

Questi programmi si differenziano per tempi e tipo di impasto, numero di lievitazioni e condizioni di temperatura/cottura. Quando si vuole eseguire una propria ricetta, occorre individuare il programma più simile in termini di esecuzione e tempistica, aiutandovi con la descrizione che viene data qui sotto. Se una vostra ricetta non riesce bene al primo tentativo, potete rifarla utilizzando un altro programma.

PROGRAMMI SENZA GLUTINE

1. Pane bianco (cassetta)

Questo programma è adatto a tutte le ricette che hanno come base i mix senza glutine in commercio (farine di riso, amido di riso), ideali per pane bianco, pan carré, pan briosce, ecc. Un impasto piuttosto breve (16 minuti) seguito da una doppia lievitazione, spezzata da un impasto di 2 minuti. Durata complessiva 2 ore e 16 minuti.

2. Pane bianco (ciabatta o panini)

Stessa esecuzione del programma 1, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panino. E' necessario intervenire, dopo la lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore cassetta agli stampi ciabatta o panini. Prima della cottura è prevista una breve lievitazione di 15 minuti. Durata complessiva 2 ore e 21 minuti per la ciabatta, poco meno per i panini.

3. Pane rustico (cassetta)

Questo programma è adatto a tutte quelle ricette che hanno come base mix di farine senza glutine di tipo rustico (farina di grano saraceno, farina di lino, crusca, ecc.), particolarmente critiche sia dal punto di vista dell'impasto che della lievitazione. Un lungo preimpasto, utile per ammorbidire le farine, e un impasto energico di 25 minuti, seguito da due lievitazioni. Durata complessiva 2 ore e 55 minuti.

4. Pane rustico (ciabatta o panini)

Stessa esecuzione del programma 3, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panino. E' necessario intervenire, dopo la lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore cassetta agli stampi ciabatta o panini. Prima della cottura è prevista una breve lievitazione di 15 minuti. Durata complessiva 2 ore e 28 minuti per la ciabatta, poco meno per i panini.

5. Pane dolce (ciabatta o panini)

Questo programma è adatto a tutti quei pani a base di lievito di birra leggermente "dolci" (con uova, burro, latte, zucchero, ecc.). Un impasto piuttosto breve (18 minuti) seguito da una doppia lievitazione, spezzata da un impasto di 2 minuti. E' necessario intervenire, dopo la seconda lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore cassetta agli stampi ciabatta o panini. Durata complessiva 2 ore e 53 minuti.

6. Torta (cassetta)

Questo programma particolarmente breve è l'ideale per realizzare delle torte con lievito chimico. Formulato per le torte senza glutine, è adatto anche per quelle con farine tradizionali. Durata complessiva 1 ora e 22 minuti.





7. Plum cake o tortine (ciabatta o panini)

Stessa esecuzione del programma 6, ma con la possibilità di ottenere dolci a forma di plum cake o tortine. E' necessario intervenire, dopo l'impasto, per il trasferimento dal contenitore cassetta agli stampi ciabatta o panini. Durata complessiva 55 minuti con l'accessorio ciabatta, poco meno con l'accessorio panini.

PROGRAMMI DIETETICI

8. Pane integrale (cassetta)

Questo programma è adatto a tutte quelle ricette che hanno come base farine integrali, particolarmente critiche sia dal punto di vista dell'impasto che della lievitazione. Un lungo preimpasto, utile per ammorbidire le farine, e un impasto energico di 25 minuti, seguito da tre lievitazioni, intervallate da un brevissimo impasto. Durata lunga: complessivamente 3 ore e 20 minuti.

9. Pane integrale (ciabatta o panini)

Stessa esecuzione del programma 8, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panino. E' necessario intervenire, dopo la seconda lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore cassetta agli stampi ciabatta o panini. Prima della cottura è prevista un'ulteriore lievitazione di 25 minuti. Durata complessiva 2 ore e 35 minuti per la ciabatta, poco meno per i panini.

10. Pane al kamut o farro (cassetta)

Questo programma è adatto a tutte quelle ricette a base farine di kamut o di farro. Un lungo impasto (25 m), seguito da due lunghe lievitazioni, intervallate da un brevissimo impasto. Durata complessiva 2 ore e 55 minuti.

11. Pane al kamut o farro (ciabatta o panini)

Stessa esecuzione del programma 10, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panino. E' necessario intervenire, dopo la prima lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore cassetta agli stampi ciabatta o panini. Prima della cottura è prevista una lunga lievitazione di 40 minuti. Durata complessiva 2 ore e 31 minuti per la ciabatta, poco meno per i panini.

12. Pane con pasta madre (cassetta)

Questo programma è caratterizzato da 3 lievitazioni molto lunghe che favoriscono la buona riuscita di quelle lavorazioni a base di poco lievito o a base di pasta madre. Ogni lievitazione dura 1h e 40 minuti ed è intervallata da un brevissimo reimpasto. Durata lunga: complessivamente 6 ore e 17 minuti.

13. Pane con poco lievito - metodo polish (cassetta)

Questo programma permette di realizzare il pane con molto meno lievito rispetto alla ricetta standard. La prima fase consiste nel preparare in un impasto (poolish) fatto con una parte della farina e molto liquido, che va lasciato maturare per diverse ore (generalmente la notte). Questo tempo dipende dalle condizioni di maturazione e dalla ricetta: il programma prevede la possibilità di far riposare l'impasto per un tempo variabile da 0 a 12 ore max. Quando il polish è maturo, si inseriscono gli ingredienti restanti e si procede con il programma, che prevede secondo impasto e 3 lievitazioni, intervallate da un breve impasto. Durata complessiva 3 ore e 13 minuti, più il tempo dedicato alla maturazione del polish.

PROGRAMMI TRADIZIONALI

14. Pane bianco (cassetta)

Questo programma è adatto a tutte quelle ricette che hanno come base farine bianche, più o meno raffinate (tipo 00,0,1,2 e manitoba). Dopo un impasto di 22 minuti, sono previste 3 lievitazioni, intervallate da un brevissimo reimpasto. Durata complessiva 3 ore e 12 minuti.



IT

15. Pane bianco (ciabatta)

Stessa esecuzione del programma 14, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta. Necessario l'intervento, dopo la prima lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore cassetta agli stampi ciabatta. Prima della cottura è prevista una seconda lunga lievitazione di 50 minuti. Durata complessiva 2 ore e 22 minuti.

16. Pane bianco (panini)

Stessa esecuzione del programma 14, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di panino. Necessario l'intervento, dopo la seconda lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore cassetta agli stampi panini. Prima della cottura è prevista una terza lievitazione di 25 minuti. Durata complessiva 2 ore e 54 minuti.

17. Pane rapido (cassetta)

Questo programma è utile per realizzare un ottimo pane in meno di due ore. I tempi di impasto e di lievitazione sono ridotti al minimo. Durata complessiva 1 ora e 53 minuti.

18. Impasto

Questo programma è l'ideale quando si desidera far fare alla macchina solo la fase di impasto e lievitazione, che viene tenuta sotto controllo in termini di temperatura.

E' possibile fermarsi alla sola fase di impasto (primi 27 minuti) o proseguire con una, due o tre lievitazioni, a seconda di quanto previsto dalla ricetta. Durata complessiva 2 ore e 27 minuti.

19. Cottura

Questo programma è l'ideale per proseguire una cottura, nel caso in cui si ritenga che quella ottenuta non sia sufficiente. Durata regolabile da 10 a 60 minuti.

20. Cottura ciabatte o panini

Questo programma è l'ideale per eseguire solo la fase di cottura con l'accessorio ciabatta o panini. E' da usare per gestire doppie quantità di impasto, quando una parte viene messa da parte per una cottura successiva. Il programma prevede, prima della cottura, una fase di lievitazione di 50 minuti. Durata complessiva 1 ora e 25 minuti per la ciabatta, poco meno per i panini.

PREPARAZIONE

- Disimballare l'apparecchio e togliere tutti gli accessori e i manuali dalla camera di cottura (7).
- Srotolare il cavo di alimentazione (4) e appoggiare la macchina su una superficie piana e regolare.
- Lavare accuratamente gli accessori (18 – 18.3 – 19 – 20 – 21 – 22) e pulire le parti interne ed esterne della macchina come indicato nel capitolo "PULIZIA e MANUTENZIONE".

- ⊗ **Non posizionare mai la macchina sopra piani in carta/cartone o plastica.**
- ⊗ **Non mettere mai carta, cartone o plastica dentro la macchina o sopra il coperchio**

CONSIGLI UTILI / PRIMI UTILIZZI

- Al primo utilizzo la macchina potrebbe emettere un po' di fumo e di odore, dovuto ad eventuali residui di produzione. Eseguire un ciclo di cottura, facendo un pane in cassetta da buttare via, seguendo le istruzioni del paragrafo "UTILIZZO".
- Per imparare ad utilizzare la macchina del pane si consiglia di eseguire, inizialmente, le varie ricette così come vengono proposte, utilizzando gli ingredienti indicati e senza variarne le dosi. In questo modo si prende confidenza con i vari programmi ed accessori e sarà poi possibile iniziare a sperimentare delle varianti con ingredienti di

proprio gusto o più adatti al tipo di dieta personale che si sta seguendo.

- Nello sperimentare, si consiglia di sostituire un solo ingrediente alla volta (es. farina diversa, olio invece di burro, ecc), per poter poi individuare più facilmente un eventuale difetto o differenza rispetto alla ricetta originale già eseguita.

Quando si introduce una variante più significativa (es. un tipo di lievito diverso da quello indicato dalla ricetta) o si vuole realizzare una propria ricetta, molto diversa da quelle proposte, è importante tenere sotto controllo le fasi di lievitazione e cottura, per evitare che l'impasto fuoriesca dagli appositi contenitori.

- A seconda della forma da realizzare, considerare i seguenti limiti:
 - contenitore cassetta (18): non superare i 500 g di farina totale
 - stampi per ciabatte (19): non superare i 300 g di farina totale
 - stampi per panini (20) : non superare i 250 g di farina totale

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

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

UTILIZZO

AVVERTENZE PER I SOGGETTI CELIACI

Nell'utilizzo della macchina per il pane, i celiaci devono rispettare le regole igieniche normalmente raccomandate per il trattamento dei cibi senza glutine. Non utilizzare mai la macchina per ricette con glutine poiché la farina, sollevandosi durante l'impasto, può contaminare la camera di cottura ed il coperchio.

⊗ Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto.

PROGRAMMI COMPLETI DI PANIFICAZIONE

I programmi dal n. 1 al n. 17 eseguono in modo autonomo le diverse fasi di impasto, lievitazione e cottura. Per alcuni è necessario un intervento da parte dell'utente.

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

Preparazione della macchina e degli ingredienti

- Aprire il coperchio (2).
- Estrarre il contenitore cassetta (18) sollevando la maniglia (18.1) e tirando in avanti e indietro (fig. A). Prestate particolare attenzione al coperchio (2) affinché non si chiuda sulle vostre mani: si consiglia di tenerlo fermo con la mano libera.
- Inserire le 2 pale mescolatrici (18.3) nei rispettivi perni (18.2) spingendo fino in fondo (fig B) .
- Inserire gli ingredienti nel contenitore cassetta (18) seguendo l'ordine indicato dalla ricetta. Pesare con precisione gli ingredienti con una bilancia a divisione 1 grammo.
- Inserire il contenitore cassetta (18) nella macchina: premere verso il basso muovendo

IT

avanti e indietro per fissarlo saldamente. Se questa operazione è difficoltosa, è probabile che un ingranaggio (9) non riesca ad incastrarsi al fondo del contenitore: in questo caso ruotare leggermente la pala mescolatrice (18.3) e ritentare.

- Inserire la spina del cavo di alimentazione (4) nella presa di corrente.

Nota: Il contenitore cassetta (18) va sempre utilizzato, nella prima fase di impasto e lievitazione, anche per i programmi per le forme ciabatte o panini.

Impostazione della macchina

- Posizionare l'interruttore $\bigcirc / |$ (6) sulla posizione $|$: dopo un BIP, sul display (11) compare il programma 1.
- Premere consecutivamente il tasto MENU (12) per selezionare il programma desiderato (fig. C). Sul display (11) compare il numero del programma (11.1) e la relativa durata (11.2).
- Premere consecutivamente il tasto FORMA (17) per selezionare la forma PANINI o CIABATTE (fig. D), fino a quando l'indicatore (11.3) corrisponde alla scritta corretta. La selezione è determinante per il corretto tempo di cottura poiché i panini e ciabatte richiedono tempi di cottura diversi.

I programmi che consentono questa selezione sono i n. 2, 4, 5, 7, 9, 11, 20),

Per i programmi destinati alla forma in cassetta la selezione è preimpostata correttamente.

- Premere il tasto DORATURA (16) per selezionare il livello di doratura CHIARA, MEDIA O SCURA (fig. E), fino a quando l'indicatore (11.4) corrisponde alla scritta corretta.
- Con i programmi n. 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 e 20 è possibile correggere la durata di cottura prevista dal programma standard, aggiungendo o togliendo 10 minuti:
 - Cottura più lunga: selezionare una doratura SCURA e successivamente aggiungere 10 minuti, premendo una volta il tasto + (14) (fig. F). Sul display la durata del programma (11.2) verrà incrementata di 10 minuti.
 - Cottura più breve: selezionare una doratura CHIARA e successivamente togliere 10 minuti, premendo una volta il tasto - (15). Sul display la durata del programma (11.2) verrà diminuita di 10 minuti.

Nota: Per fermare qualsiasi programma in corso, premere nuovamente il tasto START/STOP (12): la spia sul tasto MENU (11) si spegnerà.

Esecuzione della ricetta

- Premere il tasto START/STOP (13) per avviare la macchina: la spia sul tasto MENU (12) si accende (fissa) ed inizia la panificazione (fig. G): sul display (11.2) viene aggiornato il tempo restante a fine esecuzione.
- La macchina procede in modo autonomo nelle varie fasi di panificazione e sul display una freccia (11.5) indica la fase in corso: IMPASTO, LIEVITAZIONE, COTTURA, FINE (fig. G). Per alcuni programmi è necessario un intervento da parte dell'utente.
- **1° fase: IMPASTO**
Durante questa fase tutti i programmi emettono 4 BIP 2 minuti prima della fine dell'impasto, per poter inserire eventuali ingredienti aggiuntivi. Non è necessario premere alcun tasto: è sufficiente aprire il coperchio ed inserire gli ingredienti. Durante questa fase è possibile tenere aperto il coperchio per controllare la lavorazione.

Solo per programma polish (n. 13): preimpasto

Finita una prima fase di impasto con una parte degli ingredienti, la macchina resta in attesa del comando successivo da parte dell'utente: la spia del tasto MENU (12) lampeggia.

- Aprire il coperchio (2) ed inserire i restanti ingredienti previsti dalla ricetta.
- Chiudere il coperchio (2).
- Premere il tasto MENU (12) per riavviare la macchina: la spia diventerà fissa. Il programma inizia un secondo impasto e prosegue in modo autonomo.

Nota: dopo massimo 12 ore di attesa, se il tasto MENU (12) non viene premuto, la macchina si arresta e sul display torna la videata iniziale. Per proseguire potete utilizzare un nuovo programma (es. n. 10 o 14).

⊘ **Non toccare mai con le mani o con utensili le pale mescolatrici durante il loro funzionamento**

• 2° fase: LIEVITAZIONE

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

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

Per i pani con forma a cassetta si suggerisce di estrarre le pale mescolatrici (11.3) all'inizio dell'ultima lievitazione: il momento esatto è indicato nel capitolo "TABELLA TEMPI".

Solo per i pani con forma panini o ciabatta (n. 2,4,5,7,9,11,15,16): trasferimento impasto negli stampi ciabatte (19) o panini (20)

Finita la prima parte di lievitazione, la macchina emette 10 BIP e resta in attesa del comando successivo: la spia sul tasto MENU (12) inizia a lampeggiare. Dopo 5 minuti la macchina emetterà un nuovo BIP.

- Aprire il coperchio (2) e tenerlo fermo per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Estrarre il contenitore cassetta (18) tirando con forza la maniglia (18.1) verso l'alto.
- Estrarre l'impasto e procedere al trasferimento negli appositi stampi:
 - ciabatte: dividere l'impasto in due parti uguali (fig. I) e trasferirlo negli stampi per ciabatte (19), precedentemente unti con olio di oliva o burro e farina (torte).
 - panini: dividere l'impasto in due parti uguali e poi ulteriormente in altre tre parti uguali (fig. L). Trasferirli negli stampi panini (20), precedentemente unti con olio di oliva o burro e farina (torte).
- Infilare gli stampi nelle due guide ad U del supporto (21.1), fino a fine corsa (fig. M). Inserire il supporto nella camera di cottura (7), in modo che il supporto ad U (21.1) abbia il lato aperto dalla parte dove non c'è la resistenza (fig. N).
- Chiudere il coperchio (2).
- Premere il tasto MENU (12) per riavviare la macchina: la spia diventerà fissa. Il programma inizia una ulteriore lievitazione e prosegue in modo autonomo.

Nota: Se entro un'ora dai 10 BIP la macchina non viene fatta ripartire, l'esecuzione del programma si ferma e sul display (11) torna la videata iniziale del programma. Per proseguire potete utilizzare il programma 20.

• 3° fase: COTTURA

La fase ha una durata variabile a seconda del programma scelto. Se necessario, è possibile prolungarla utilizzando il programma specifico di cottura (n. 19).

Non aprire il coperchio durante la fase di cottura.

Fine panificazione

- A fine panificazione, la macchina emette 4 BIP: la spia si spegne e sul display torna la videata iniziale. Sul display l'indicatore (11.5) segnala la fase FINE.
- Spegnerla macchina posizionando l'interruttore ○/| (6) su ○ e disinserendo la

IT

spina del cavo di alimentazione (4) dalla presa di corrente.

- Aprire con cautela il coperchio (2), per evitare di essere investiti dall'aria calda della cottura.

Cassetta:

- Tenere fermo il coperchio (2) con una mano per evitare che si chiuda sulle vostre mani.
- Impugnare con dei guanti la maniglia (18.1) e tirando in avanti e indietro per estrarre il contenitore cassetta (18).
- Rovesciare e sbattere verso il basso il contenitore cassetta (18) per estrarre il pane.
- Estrarre le pale mescolatrici (18.3) eventualmente rimaste nel pane con l'apposito gancio (22), inserendolo all'interno della pala mescolatrice (18.3) e tirando delicatamente (fig. O)

Ciabatte o panini:

- Estrarre il supporto (21) impugnando le apposite maniglie ed utilizzando dei guanti.
- Sfilare gli stampi ciabatte (19) o panini (20) dal supporto (21).
- Rovesciare lo stampo per estrarre le ciabatte o i panini.

ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOTTATURE



- Durante l'apertura del coperchio fare attenzione al calore che potrebbe investire il vostro viso
- A fine cottura utilizzare sempre guanti protettivi per l'apertura del coperchio e l'estrazione dei contenitori.

ATTENZIONE! PERICOLO DI CHIUSURA ACCIDENTALE



Fare attenzione al coperchio durante l'estrazione del contenitore perché potrebbe chiudersi accidentalmente

PROGRAMMI PARZIALI DI SOLO IMPASTO O COTTURA

Esiste un programma dedicato alla sola fase di impasto e lievitazione e due programmi dedicati alla fase di cottura.

I due programmi di cottura possono essere utilizzati immediatamente dopo aver eseguito una panificazione.

Programma impasto (n. 18)

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

- Selezionare il programma 18 attraverso il tasto MENU (12).
- Premere il tasto START/STOP (13): inizia l'impasto, seguito dalla prima lievitazione. Alla fine di ogni lievitazione la macchina emette 4 BIP.

Programma cottura (n. 19)

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

- Selezionare il programma 19 attraverso il tasto MENU (12).
- Impostare il tempo di cottura desiderato, da un minimo di 10 ad un massimo di 60 minuti, agendo sui tasti + (14) e - (15).
- Premere il tasto START/STOP (13): la cottura parte immediatamente.

Programma cottura ciabatte o panini (n. 20)

Il programma esegue una fase di lievitazione, seguita dalla fase di cottura. Questo programma è adatto alla cottura delle forme ciabatte o panini.

- Premere il tasto MENU (12) per selezionare il programma 20.
- Premere il tasto FORMA (17) per selezionare il tipo di forma desiderata PANINI o CIABATTE (vedi paragrafo IMPOSTAZIONE DELLA MACCHINA).
- Premere il tasto DORATURA (16) per selezionare il livello di doratura CHIARA, MEDIA o SCURA (vedi paragrafo IMPOSTAZIONE DELLA MACCHINA).
- Premere il tasto START/STOP (13): dopo una prima fase di lievitazione, parte la cottura.

AVVIO RITARDATO

Per alcuni programmi è possibile utilizzare l'avvio ritardato in modo da avere il pane pronto fino a 15 ore successive. Si sconsiglia l'uso di questa funzione con ingredienti deperibili o a base di farine senza glutine.

La funzione avvio ritardato è attiva solo con i programmi n. 1, 3, 8, 10, 14, 17.

- Inserire gli ingredienti nel contenitore cassetta (18) in quest'ordine: ingredienti liquidi, farina, lievito, sale e zucchero. Questi ultimi 3 non devono entrare né in contatto fra di loro né con l'acqua.
- Selezionare il programma, la forma ed il livello di cottura desiderato come specificato nel paragrafo precedente.
- Premere consecutivamente i tasti + (14) e - (15) per selezionare dopo quante ore / minuti desiderate che il pane sia pronto. Esempio: se sono le ore 12:30 e desiderate il pane pronto per le ore 18, selezionate 5:30. Una pressione prolungata dei tasti consente uno scorrimento più veloce.
- Premere il tasto START (13) (fig H): si accenderà la spia del tasto MENU (12) e sul display comparirà una freccia (11.6) in corrispondenza della scritta TIMER.
- La macchina resterà in attesa per il tempo programmato.



L'avvio ritardato è da utilizzare solo per ricette già sperimentate in precedenza.

TABELLA TEMPI

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

- **Durata impasto:** è utile nel caso in cui si desideri aggiungere qualche ingrediente poco prima della fine. Per tutti i programmi è previsto un segnale acustico (4 BIP) 2 minuti prima della fine dell'impasto.
- **Trasferimento stampi ciabatte o panini:** indica esattamente dopo quanto tempo, dall'inizio del programma, sarà richiesto il trasferimento dell'impasto nei contenitori scelti. E' previsto un segnale acustico (10 BIP).
- **Estrazione pale:** è utile per estrarre le pale nei pani "in cassetta", per spennellare la superficie o inserire eventuali semi. Corrisponde all'inizio dell'ultima lievitazione, poco dopo l'ultimo movimento delle pale per sgonfiare l'impasto.
Nel programma torte, corrisponde esattamente alla fine dell'impasto e l'estrazione è raccomandata per facilitare l'estrazione della torta dal contenitore.
- **Fine programma:** indica il tempo di esecuzione della ricetta. Per qualche programma è possibile ritardare la fine esecuzione fino a 15 ore.
- **Cottura modificabile:** indica i programmi per i quali è possibile modificare il tempo standard delle ricette, aumentando o diminuendo di 10 minuti la durata della cottura.



Progr.	Durata impasto	Trasferimento stampi ciabatte o panini	Estrazione pale	Fine programma				Cottura modificabile
				Cassetta	Panini	Ciabatte	Avvio ritardato	
1	16 m		52 m dall'inizio	2 h 09 m chiara 2 h 16 m media 2 h 23 m scura			Fino a 15 ore	
2	16 m	1 h 16 m dall'inizio			2 h 11 m chiara 2 h 16 m media 2 h 21 m scura	2 h 16 m chiara 2 h 21 m media 2 h 26 m scura		- 10 + 10 minuti
3	30 m		1 h 23 m dall'inizio	2 h 48 m chiara 2 h 55 m media 2 h 62 m scura			Fino a 15 ore	
4	20 m	1 h 20 m dall'inizio			2 h 10 m chiara 2 h 15 m media 2 h 20 m scura	2 h 23 m chiara 2 h 28 m media 2 h 33 m scura		- 10 + 10 minuti
5	18 m	1 h 4 m dall'inizio			1 h 43 m chiara 1 h 48 m media 1 h 53 m scura	1 h 48 m chiara 1 h 53 m media 1 h 58 m scura		- 10 + 10 minuti
6	12 m		12 m dall'inizio (dopo fine impasto)	1 h 17 m chiara 1 h 22 m media 1 h 27 m scura				- 10 + 10 minuti
7	10 m	10 m dall'inizio			0 h 40 m chiara 0 h 45 m media 0 h 50 m scura	0 h 50 m chiara 0 h 55 m media 0 h 60 m scura		- 10 + 10 minuti
8	30 m		1 h 43 m dall'inizio	3 h 13 m chiara 3 h 20 m media 3 h 27 m scura			Fino a 15 ore	
9	25 m	1 h 25 m dall'inizio			2 h 25 m chiara 2 h 30 m media 2 h 35 m scura	2 h 30 m chiara 2 h 35 m media 2 h 40 m scura		- 10 + 10 minuti
10	25 m		1 h 8 m dall'inizio	2 h 48 m chiara 2 h 55 m media 3 h 2 m scura			Fino a 15 ore	
11	26 m	1 h 6 m dall'inizio			2 h 21 m chiara 2 h 26 m media 2 h 31 m scura	2 h 26 m chiara 2 h 31 m media 2 h 36 m scura		- 10 + 10 minuti
12	18 m		3 h 39 m dall'inizio	6 h 10 m chiara 6 h 17 m media 6 h 24 m scura				- 10 + 10 minuti
13	8 m (1° impasto) 15 (2° impasto)		1 h 18 m dall'inizio del 2° impasto	3 h 6 m chiara 3 h 13 m media 3 h 20 m scura + tempo maturazione poolish				- 10 + 10 minuti
14	22 m		1 h 35 m dall'inizio	3 h 05 m chiara 3 h 12 m media 3 h 19 m scura			Fino a 15 ore	
15	24 m	54 m dall'inizio				2 h 12 m chiara 2 h 22 m media 2 h 29 m scura		- 10 + 10 minuti
16	24 m	1 h 54 m dall'inizio			2 h 49 m chiara 2 h 54 m media 2 h 59 m scura			- 10 + 10 minuti
17	13 m		15 m dall'inizio (dopo fine impasto)	1h 46 m chiara 1h 53 m media 2h scura			Fino a 15 ore	
18	27 m			2 h 27 m				
19				Da 10 a 60 m				
20					1 h 15 m chiara 1 h 20 m media 1 h 25 m scura	1 h 20 m chiara 1 h 25 m media 1 h 30 m scura		- 10 + 10 minuti



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere la macchina, posizionando l'interruttore $\bigcirc / |$ (6) su \bigcirc .
Disinserire la spina del cavo di alimentazione (4) dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio sia completamente freddo.
- Inclinare leggermente il coperchio (2) ed estrarlo dalle feritoie (fig P).
- Pulire il coperchio (2), la camera di cottura (7) e la resistenza (8), con un panno morbido, umido e molto ben strizzato. Evitate detersivi, abrasivi o il versamento di liquidi.
- Lavare a mano i contenitori cassetta (18), le pale mescolatrici (18.3), gli stampi ciabatte (19) e panini (20), il supporto (21) ed il gancio (22) con una spugnetta morbida, acqua calda e detersivo. Se le pale mescolatrici (18.3) fanno fatica ad essere estratte, lasciarle immerse nell'acqua calda per qualche minuto.
- Pulire il corpo della macchina (5) con un panno umido molto ben strizzato.
- Asciugare accuratamente.
- Riporre i contenitori avendo cura di non rigarli.



ATTENZIONE! PERICOLO DI CHIUSURA ACCIDENTALE

Smontare il coperchio prima di ogni pulizia.

- ⊗ Non lavare i contenitori del pane in lavastoviglie.
- ⊗ Non utilizzare spugnette abrasive per non rovinare il rivestimento antiaderente.

CONSUMI E PROTEZIONE IN CASO DI BLACK OUT

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

Quando la macchina non è in uso si consiglia di tenere l'interruttore su \bigcirc , per evitare di avviare inavvertitamente la macchina.

La macchina è dotata di una protezione che, in caso di mancanza dell'energia elettrica (max 15 minuti), mantiene attiva la memoria e garantisce il proseguimento della ricetta.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Soluzione
Mancanza di energia elettrica	La macchina mantiene la programmazione memorizzata per 15 minuti. Se l'energia elettrica riprende entro questo tempo, l'esecuzione della ricetta procede. Oltre questo tempo, la programmazione viene cancellata.
Un programma selezionato non parte	E' stato impostato un avvio ritardato.
Un programma selezionato non parte e sul display compare l'errore E01.	La macchina è ancora calda perché è da poco terminata una panificazione. Attendere il completo raffreddamento della macchina (circa 1 ora), eventualmente portandola in un luogo fresco per ridurne i tempi.

IT

Un programma selezionato non parte e sul display compare l'errore E00.	La macchina è troppo fredda. Portarla in un luogo più caldo.
Un programma per panini o ciabatte, dopo il trasferimento dell'impasto non riparte	E' trascorsa più di un'ora dai 10 BIP di segnalazione per il trasferimento.
Il programma per poolish (13), dopo l'aggiunta degli ingredienti non riparte	Sono trascorse più di 12 ore dai 10 BIP di segnalazione previsti dal programma.
Esce fumo dalla camera di cottura	L'impasto è fuoriuscito dai contenitori e ha toccato la resistenza. Spegnerla la macchina, staccare la presa dalla spina di corrente e pulire la camera di cottura, dopo aver lasciato raffreddare completamente la macchina. Non superate i limiti massimi e le quantità indicate dalle ricette. ⊘ NON intervenire mai con acqua
Il motore gira ma l'impasto non inizia Rumore durante la rotazione	Le pale mescolatrici (18.3) non sono inserite. Il contenitore cassetta non è bene inserito Fermare la macchina e premere verso il basso il contenitore con decisione e fissarlo saldamente o inserire le pale mescolatrici.
Il contenitore cassetta fuoriesce dalla sede durante l'impasto	Il contenitore cassetta non è bene inserito Premere verso il basso il contenitore con decisione e fissarlo saldamente.
Sul display compare un codice di errore: EEE o HHH	Portare la macchina ad un centro di assistenza autorizzato Imetec.

SMALTIMENTO



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



Ai sensi della norma europea 2002/96/CE, l'apparecchio in disuso deve essere smaltito in modo conforme. I materiali riciclabili contenuti nell'apparecchio vengono recuperati, al fine di evitare il degrado ambientale. Per maggiori informazioni, rivolgersi all'ente di smaltimento locale o al rivenditore dell'apparecchio.

ASSISTENZA E GARANZIA

Per le riparazioni o l'acquisto dei ricambi rivolgersi al servizio autorizzato di assistenza ai clienti IMETEC contattando il Numero Verde sotto riportato o consultando il sito internet. L'apparecchio è coperto da garanzia del produttore.

Per i dettagli, consultare il foglio garanzia allegato. L'inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale per l'utilizzo, la cura e la manutenzione del prodotto fanno decadere il diritto alla garanzia del produttore.



IT



IMETEC
www.imetec.com

Numero Verde
800-234677

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

MI000669
0611 (MMYY)

15

