

Manuale di Istruzioni

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

Sirge® Panate

Macchina Automatica per Pane

La ringraziamo per aver acquistato un elettrodomestico Sirge. Prodotti tecnologicamente all'avanguardia per dare al cliente il massimo della soddisfazione nell'utilizzo e la semplicità di manovre nella sua gestione. Conservare questo libretto contestualmente al prodotto, anche le parti di imballaggio se inutilizzato per lungo periodo di inattività.

220-240V ~ 50/60Hz
Max 850 Watt



Specifiche Tecniche

Modello: BM8901

Alimentazione: 220/240V~50/60Hz

Potenza: Max 850 Watt

Dim: 41x27x31 cm

Peso Netto: 7,5 Kg

Peso Lordo: 8,0 Kg



it

Norme di Sicurezza Generali

Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e all'imballo.

Le istruzioni devono sempre accompagnare il prodotto anche dopo anni.

- Al primo utilizzo, rimuovere tutte le parti dell'imballo e lavare gli accessori che vanno a contatto con il cibo. Asciugare tutti gli accessori prima di applicarli all'apparecchio.
- Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti al coperto (**solo uso interno e domestico**).
- Non lasciare parti dell'imballo/sacchetti a portata dei bambini, pericolo soffocamento.**
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che l'impianto sia corrispondente alle norme vigenti, che vi sia la **Massa** o in alternativa e' indispensabile il **SalvaVita (220/240V~50/60Hz)**.
- Non utilizzare adattatori, spine multiple, prolunghe, timer o accensioni a distanza.
- Connettere ad una presa di facile e comoda estrazione (no dietro mobili, tavoli, armadi).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia piegato e che non cada o penda dal tavolo

su cui è posto per evitare inciampi o strappi accidentali.

-La macchina deve essere posta su una base stabile ed in piano, la quale possa sostenere il peso ed eventuali vibrazioni meccaniche durante il suo funzionamento.

-Non smontare l'apparecchio e non utilizzarlo se il funzionamento appare anomalo.

-Questo apparecchio deve essere utilizzato per uso alimentare e casalingo ogni altro uso e' da considerarsi improprio e pericoloso.

-Non utilizzare per scopi professionali.

-Non utilizzare nel caso in cui il cavo di alimentazione è danneggiato.

-Questo apparecchio non è un giocattolo.
Quindi non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini senza il diretto controllo degli adulti.

-NON TOCCARE LE PARTI MOBILI DURANTE IL FUNZIONAMENTO.

-Non usare l'apparecchio se non funziona in modo adeguato o se è stato danneggiato.

-Non lasciare l'apparecchio vicino a fonti di calore, fiamme libere o a diretta esposizione

del sole. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, carta o tessuti) durante il suo utilizzo.

- Non immergere la spina o l'apparecchio in liquidi, non utilizzare nelle vicinanze d'acqua (lavandini, docce, bagni, ecc.). Se bagnato, staccare l'automatico Salva Vita prima di estrarre la spina dalla presa e far controllare l'apparecchio da personale specializzato.
- Non utilizzare spina e apparecchio con mani bagnate o umide, per evitare scosse elettriche.
- Non mettere in funzione senza sorveglianza adulta e non assentarsi durante l'uso.
- Non inserire la spina senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.**
- Se l'apparecchio è in funzione o subito dopo l'utilizzo, non toccare le parti in movimento.**
- Spegnere e staccare la spina, prima del cambio o l'inserimento degli accessori.**
- Staccare la spina a fine lavoro, solo dopo aver spento l'apparecchio.**
- Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non estrarre la spina tirandola per il cavo, ma

prendendola direttamente nella sua forma.

ATTENZIONE: con spina attaccata l'apparecchio rimane sotto tensione internamente.

-Se inutilizzato per lungo periodo, staccare la spina, riporlo nella scatola originale e stiparlo in luoghi non accessibili ai bambini.

-Non pulire con liquidi infiammabili per evitare incendi o scosse elettriche.

-Durante l'uso non toccare l'apparecchio, potrebbe essere caldo.

- Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre guanti da forno per maneggiare il cestello caldo o il pane o gli alimenti cotti.

- Anche dopo aver tolto il cestello o il pane, la macchina è ancora tutta calda.

Non introdurre le mani o pulire, ma attendere sempre che l'intero apparecchio sia freddo.

- NON POSIZIONARE VICINO A FONTI FACILMENTE INFIAMMABILI.

- Non battere mai il cestello per far uscire il pane, questo potrebbe danneggiarlo.

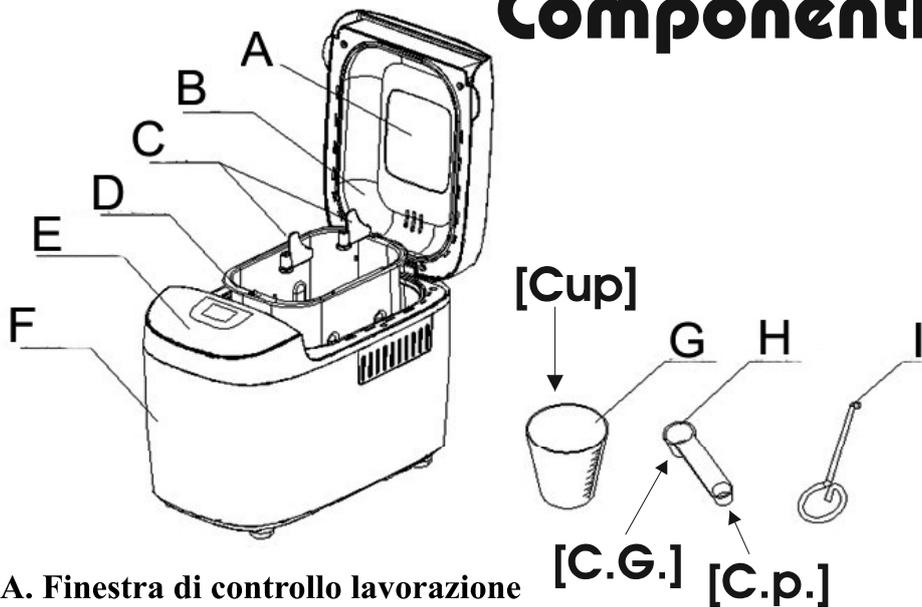
- Prima di scollegare la spina, spegnere la macchina (START / STOP).

- Anche se mancasse la corrente, o si estraesse la spina dalla presa per 15 minuti, la macchina mantiene la memoria programmata, ed al ritorno della corrente(o inserimento della presa nella spina), la macchina continuerà il suo programma.
- Non posizionare il viso e gli occhi nelle immediate vicinanze della finestra di controllo.
- **Non toccare parti mobili o rotanti della macchina durante la lavorazione/cottura.**
- **Non tentare di riparare o smontare l'apparecchio**, per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/93.19.845 (giorni feriali 9:00-15:00) o inviare email a info@sirge.it.
- L'utilizzo di ricambi o accessori non originali darà luogo a malfunzionamenti e decadenza immediata della garanzia.

Avvertenze prima dell'uso

Tutte le parti dell'apparecchio devono essere accuratamente pulite prima di utilizzarlo per la prima volta. (vedi sezione: Pulizia).
Estrarre il cavo di alimentazione della lunghezza desiderata e solo dopo collegare la spina alla rete elettrica verificando che sia compatibile con l'impianto a norme EU(220/240 V-50/60 Hz).

Componenti



- A. Finestra di controllo lavorazione
- B. Coperchio superiore
- C. Pale impastatrici
- D. Cestello Pane
- E. Pannello di controllo
- F. Corpo macchina
- G. Misurino grande [Cup]
- H. Misurino piccolo [C.G.] e [C.p.]
- I. Uncino togli pale

La quantità MASSIMA di IMPASTO TOTALE
è di 1600 grammi (1,6Kg comprensivi di acqua)
NON SUPERARE MAI IL PESO MASSIMO
QUESTO DANNEGGEREBBE L'APPARECCHIO

Preparazione all'uso

ATTENZIONE: LEGGERE TUTTO IL MANUALE.
Tutti gli elettrodomestici non vanno utilizzati prima di aver letto e compreso tutte le istruzioni d'uso.
Questo apparecchio è da utilizzare solo come **USO DOMESTICO**.



Pannello di Controllo



Collegando la spina alla presa di corrente (220/240V-50/60Hz), la macchina emetterà un 'bip' di controllo elettronico e il display mostrerà '3:00'. I due punti tra 3 e 00 non lampeggieranno. Sarà selezionato il programma num '1'. La freccina del peso punterà su '1350g' e la doratura su 'MEDIUM'. Queste sono SEMPRE le impostazioni PREDEFINITE quando la macchina viene collegata alla presa elettrica o riaccesa dopo l'utilizzo.

Funzioni dei Tasti

START/STOP: (tasto Accensione Pausa Spegnimento)

A) Premere il pulsante 'START/STOP' una volta per avviare il programma selezionato. L'indicatore corrispondente, si illuminerà e i due punti nella visualizzazione dell'ora inizieranno a lampeggiare e la lavorazione del programma scelto inizierà. **Tutti i pulsanti, tranne START/STOP, vengono disattivati durante la lavorazione di un programma.**

Se un programma è in lavorazione i puntini dell'ora lampeggeranno.

B) Premere il pulsante 'START/STOP' per 0,5 secondi per passare allo stato di PAUSA. (anche in questo stato tutti i pulsanti sono disattivati). In questo stato il programma in lavorazione viene sospeso (anche le pale) per 3 minuti, per poi riprendere la lavorazione sino al suo completamento. In questo stato l'intera visualizzazione dell'ora lampeggia. Questo stato è utile per inserire alimenti durante la lavorazione, aprendo lo sportello superiore.

C) Premere il pulsante 'START/STOP' per 3 secondi per annullare un programma, verrà emesso un segnale acustico, significa che il programma è stato spento e cancellato. Questa funzione aiuta a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma.

Dopo questa operazione si ritorna alle impostazioni predefinite:

«3:00 - Programma 1 - MEDIUM - 1350g»

D) Per rimuovere il pane, premere il pulsante 'START/STOP' per terminare il ciclo di cottura.

MENU: (tasto selezione Programmi)

Premere il tasto 'MENU' per selezionare uno dei 15 programmi desiderati. Ogni volta che viene premuto il pulsante 'MENU' (accompagnato da un breve segnale acustico), il programma varierà e verrà visualizzato il numero corrispondente sul display LCD.

COLOR: (tasto selezione Doratura del Pane)

Premere il pulsante 'COLOR' per selezionare la doratura desiderata:

LIGHT=Chiaro, MEDIUM=Medio, DARK=Scuro e RAPID=Rapido.

La selezione di RAPID permette una lavorazione/cottura più VELOCE (RAPIDO) e si può applicare solo nei programmi dal 1 al 4. Quindi:

Si può selezionare Light, Medium, Dark e Rapid nei programmi dal 1 al 4.

Si può selezionare Light, Medium e Dark nei programmi dal 5 al 8 nei 14/15.

La selezione della Doratura 'COLOR' non si applica sui programmi 9-13 e 15.

LOAF SIZE: (tasto selezione Peso totale)

Premere il pulsante 'LOAF SIZE' per scegliere il peso lordo desiderato.

Premendo questo pulsante viene visualizzata la frescia sul display LCD in corrispondenza di **2.5LB= 1125g, 3.0LB= 1350g, 3.5LB= 1600g.**

Questa funzione è regolabile SOLO nei programmi dal 1 al 7.

TIMER (+/-): (tasto selezione tempo o avvio ritardato)

Utilizzare la funzione 'DELAY TIMER' per far posticipare l'inizio della lavorazione. Dopo aver selezionato il programma scelto, premere i pulsanti "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di termine della lavorazione.

Impostare il tempo di ritardo SOLO DOPO aver selezionato MENU PROGRAMMA, PESO e COLORE.

Il tempo mostrato sul display LCD indica il termine del programma scelto.

PER ESEMPIO SE IL DISPLAY INDICA '5:30' indica che il programma scelto TERMINERÀ fra 5 ore e mezza.

Si può posticipare la fine del programma fino a 15 ore dopo con incrementi di 10 min.

Questa funzione non cambia il tempo totale REALE della lavorazione del programma scelto, ma POSTICIPA L'INIZIO DELLA LAVORAZIONE per far terminare il programma allo scadere del timer indicato.

Per confermare il ritardo selezionato, premere il tasto 'START/STOP'.

NOTE:

A) NON USARE QUESTA FUNZIONE se si fanno lavorazioni con materie prime fresche, che si potrebbero danneggiare durante l'attesa, come per esempio, uova, latte, panna, formaggio o latticini.

B) Non si può selezionare un ritardo inferiore al tempo del programma.

C) Il tempo di ritardo include il tempo di lavorazione completo del

programma scelto. Dopo che il programma di cottura è terminato, la macchina per il pane passerà all'impostazione 'KEEP WARM' (Mantieni Caldo) per 1 ora.

DOUGH/KNEAD: (tasto selezione Programma SOLO IMPASTO (n.9))

Premere il pulsante 'DOUGH' per selezionare direttamente il programma n.9. Questo programma dura 15 minuti.

Questa funzione impasta soltanto gli ingredienti, l'impasto non verrà cotto.

HOMEMADE: (tasto selezione programma PERSONALIZZATO (n.15))

Premere il pulsante 'HOME MADE' per selezionare direttamente il programma n15, questo programma è totalmente PERSONALIZZABILE.

Una volta premuto il tasto 'HOME MADE', viene visualizzato il programma creato l'ultima volta (se non si staccata la spina viene memorizzato), se corretto si può selezionare il COLORE ed il RITARDO.

Questo programma è comunque personalizzabile ad ogni utilizzo.

Come personalizzare questo programma?

Premere il tasto 'HOME MADE', verrà visualizzato il numero 15 piccolo ed il tempo non lampeggiante (questa indica il tempo della lavorazione).

Premere nuovamente il tasto 'HOME MADE' per modificare i tempi delle diverse fasi. Il tempo parziale della fase lampeggerà e la freccina indicherà la fase che si sta personalizzando seguendo questa sequenza:

- 1) KNEAD1: Primo impasto da 0 a 30 min. [preimpostato: 15 min]**
- 2) RISE1: Prima Lievitatura da 0 a 30 min. [preimpostato: 25 min]**
- 3) KNEAD2: Secondo impasto da 0 a 30 min. [preimpostato: 20 min]**
- 4) RISE2: Seconda Lievitatura da 0 a 60 min. [preimpostato: 35 min]**
- 5) RISE3: Terza Lievitatura da 0 a 60 min. [preimpostato: 30 min]**
- 6) BAKE: Cottura da 0 a 80 min. [preimpostato: 55 min]**
- 7) KEEP WARM: Mantieni Caldo da 0 a 60 min [preimpostato: 60 min]**

Note:

A) per modificare i tempi utilizzare i tasti Timer "+" o "-".

B) per passare da una fase all'altra confermare il tempo scelto premendo il tasto 'HOME MADE'.

C) per non utilizzare una fase impostare il tempo a 0 min.

D) una volta impostata la fase 'KEEP WARM', se si preme nuovamente il tasto 'HOME MADE' vengono memorizzate le informazioni, verrà visualizzato il tempo totale del PROGRAMMA PERSONALIZZATO (puntini non lampeggianti) e a questo punto si possono impostare **DORATURA** e **RITARDO**, se necessarie, ed avviare il programma premendo il tasto 'START/STOP'.

E) Premendo il tasto 'START/STOP' in qualsiasi fase viene memorizzato il programma (mantenendo i valori predifiniti o impostati l'ultima volta delle

fasi non modificate) e si passa direttamente alla fase di selezione della **DORATURA** e del **RITARDO**, se necessario, o di avvio se si preme nuovamente il tasto 'START/STOP'.

F) Non è possibile selezionare il 'LOAF SIZE' PESO per questo programma.

Funzioni Programmi

1) PANE BASE (BASIC)

Per pane bianco o misto, consiste principalmente di farina di pane di base.

2) PANE FRANCESE (FRENCH)

Per pane leggero a base di farina raffinata. Normalmente il pane è soffice e ha una crosta croccante. Questo programma non è adatto per le ricette che richiedono burro, margarina o latte.

3) PANE INTEGRALE (WHOLE WHEAT)

Per la cottura di pane contenente quantità significative di grano integrale. Questa impostazione ha un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire al grano di assorbire l'acqua ed espandersi. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo in quanto ciò può produrre risultati mediocri. Il grano intero produce solitamente una crosta spessa e croccante.

4) PANE DOLCE (SWEET)

Per pane con additivi come succhi di frutta, cocco grattugiato, uvetta, frutta secca, cioccolato o zucchero aggiunto. A causa di una fase più lunga di lievitazione, il pane sarà leggero e arioso.

5) PANE DI RISO (BUTTER MILK)

Per Pane composto al 50% da riso cotto e 50% di farina.

6) PANE SENZA GLUTINE (GLUTEN FREE)

Per il pane di farine e miscele per dolci senza glutine. Le farine senza glutine richiedono più tempo per l'assorbimento di liquidi e hanno diverse proprietà di lievitazione.

7) SUPER RAPIDO (SUPER RAPID)

Il tempo di impasto, lievitazione e cottura è più breve rispetto al pane base. Il tessuto interno del pane è più denso. I pani veloci sono fatti con lievito e bicarbonato di sodio che si attivano con l'umidità e il calore. Per pane perfetti e veloci, si consiglia di collocare tutti i liquidi sul fondo del cestello e poi sopra gli ingredienti asciutti. Durante il primo impasto, gli ingredienti asciutti possono accumularsi negli angoli della padella, potrebbe essere necessario aiutare la macchina utilizzando una spatola di gomma per evitare i grumi.

8) TORTA (BAKE)

Impasta, lievita e cuoce, ideale per le torte.

9) SOLO IMPASTO (KNEAD)

Programma che effettua solo l'impasto, mescola bene la farina e i liquidi.

10) IMPASTO E LIEVITAZIONE (DOUGH)

Questo programma prepara l'impasto di lievito per focacce, crosta di pizza,

ecc. Questo programma non cuoce l'impasto, ma è ideale se si vuole cuocere l'impasto in un altro forno.

11) IMPASTO PER PASTA (PASTA DOUGH)

Questo programma prepara l'impasto ideale per fare la pasta. Questo programma non cuoce o taglia l'impasto.

12) YOGURT

Lavorazione e fermentazione ideale per fare lo yogurt.

13) MARMELLATA (JAM)

Utilizzare questa impostazione per fare marmellate di frutta fresca e di arance. Non aumentare la quantità o far bollire la ricetta sul cestello.

14) SOLO COTTURA (BAKE)

Questo programma effettua la sola cottura. In questo programma, non c'è le fasi di impasto e di lievitazione.

15) PERSONALIZZABILE (HOME MADE)

Programma totalmente personalizzabile come indicato precedentemente pag.9.

KEEP WARM: TENERE CALDO

Dopo che il programma di cottura è terminato, la macchina emetterà un bip per 10 volte e passerà alla fase 'KEEP WARM' (Mantieni Caldo) per 1 ora. Verrà visualizzato "0:00". Per annullare premere 'START/STOP' per 3 sec.

SUGGERIMENTO: la rimozione del pane subito dopo il completamento del programma di cottura eviterà che la crosta diventi più scura.

Informazioni Utili

In caso di mancanza di corrente per meno di 10 minuti, la lavorazione del programma continuerà senza dover premere il pulsante 'START/STOP'.

Se il tempo di interruzione è superiore a 15 minuti, l'unità si resetterà.

Scartare l'impasto e programmare una nuova lavorazione da capo.

AVVISI DI ERRORE SUL DISPLAY

"H:HH": Questo avviso indica che la temperatura all'interno del cestello è troppo alta. Premere il pulsante 'START/STOP' per fermare il programma, scollegare il cavo di alimentazione, aprire il coperchio superiore e lasciare che la macchina si raffreddi completamente per 10-20min. prima di riavviare.



"E:E0": Questo avviso indica che il sensore di temperatura è scollegato.

Premere il pulsante 'START/STOP' per fermare il programma, scollegare il cavo di alimentazione.

Si prega di contattare il centro assistenza telefonico allo 0119319845 per l'esame o per la riparazione.



PRIMA DELL'USO

Prima del primo utilizzo seguire le seguenti precauzioni:

1. Rimuovere tutte le parti dell'imballo e liberare la macchina, metterle da parte in un posto sicuro e lontano dai bambini, ma e non buttarle mai via.
2. Controllare eventuali parti mancanti o danneggiate.
3. Pulire tutte le parti seguendo la sezione PULIZIA.
4. Impostare la macchina per il pane sulla modalità '**BAKE**' [COTTURA] a vuoto per circa 10 minuti. Quindi lasciare raffreddare e pulire di nuovo tutte le parti. L'apparecchio potrebbe emettere un pò di fumo e/o odore quando viene acceso per la prima volta, questo è del tutto normale.

Assicurarsi SEMPRE che l'apparecchio abbia una VENTILAZIONE e AERAZIONE adeguata tutto intorno, specialmente nella parte superiore.

5. Asciugare tutte le parti accuratamente e assemblarle in modo corretto, ora l'apparecchio è pronto per il primo utilizzo.

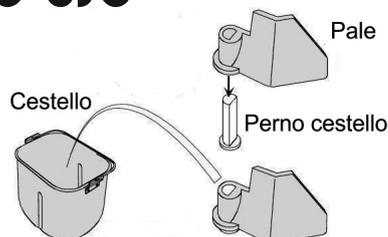
AVVERTENZE:

- **Non utilizzare utensili di metallo nel cestello(D) del pane poiché potrebbero danneggiare la superficie anti-aderente.**

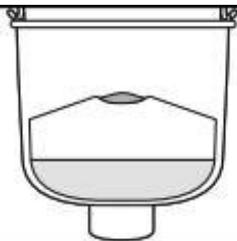
- **Si consiglia di oleare le lame impastatrici (C) con olio per evitare che l'impasto si attacchi, inoltre ciò consentirà di rimuovere più facilmente le lame impastatrici a fine lavorazione dal PANE COTTO.**

Istruzioni d'uso

- 1) Inserire il cestello anti-aderente(D) nel vano dell'unità, assicurarsi che si blocchi correttamente negli agganci del motore. Inserire poi le due pale impastatrici(C) nei perni del cestello anti-aderente (D) fino in fondo.



- 2) Aggiungere gli ingredienti nel cestello (D). Assicurarsi di introdurre gli ingredienti in quantità corretta, in base alle vostre ricette, per avere un miglior risultato. Ogni ricetta può necessitare di piccole modifiche sulla quantità dei liquidi in base all'umidità della farina e alla temperatura esterna. Introdurre sempre gli ingredienti come indicato dalla figura.



TERZO: Lievito o tutti gli ingredienti che devono stare separati dai liquidi o olii.

SECONDO: Ingredienti asciutti (farina, zucchero, grassi).

PRIMO: Liquidi a temperatura ambiente, sale e olii

Iniziando con i liquidi(acqua), poi introducendo i solidi(farina) e per ultimi tutti gli ingredienti che devono essere separati dai liquidi(lievito).

Fare una piccola rientranza sulla parte superiore della farina con il dito, per aggiungere lo lievito, in modo che non venga in contatto con sale o liquidi.



4) Collegare la spina dell'apparecchio alla presa di corrente conforme ed omologata (220/240V~50/60Hz).

Lo schermo visualizzerà '3:00' ed il programma 1.

5) Premere 'MENU' ripetutamente fino a selezionare il programma desiderato. Ad ogni pressione verrà indicato a sinistra del tempo il numero di programma scelto. Se si desidera **PERSONALIZZARE** il programma scegliere il programma 15 'HOMEMADE' e seguire le indicazioni a **pagina 9**.

6) Per i programmi da 1 a 8, si deve selezionare il **peso** desiderato premendo 'LOAF SIZE'. Ci sono tre diverse opzioni: 1125g, 1350g e 1600g (peso riferito al totale di tutti gli ingredienti). Ogni volta che si preme il tasto, verrà selezionato uno dei tre pesi sul display LCD.

7) Per i programmi dal 1 al 8 e dal 14 al 15, si deve selezionare la **doratura** del pane premendo 'COLOR'. Ci sono tre diverse opzioni: LIGHT=Chiaro, MEDIUM=Medio e DARK=Scuro. Ogni volta che si preme il tasto, verrà selezionato una delle tre gradazioni di doratura sul display LCD.

8) Se si desidera impostare un **fine lavoro ritardato (timer)** seguire le indicazioni a **pagina 8**. Questo passaggio può essere saltato se non si desidera nessun ritardo nella lavorazione scelta.

9) Premere il tasto 'START' per iniziare il programma scelto. **Il tempo visualizzato sul display LCD indica quanto tempo è necessario per finire il lavoro scelto. Avviato il programma i due puntini del tempo indicato dal display inizieranno a lampeggiare ed inizierà il conto alla rovescia**



AVVERTENZE:

- **NON SOLLEVARE IL COPERCHIO SUPERIORE SENZA AVER MESSO IN PAUSA IL PROGRAMMA** (vedi pagina 7).

- **ATTENZIONE A NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE.**

- Usare **SEMPRE I GUANTI DA FORNO** per evitare scottature.

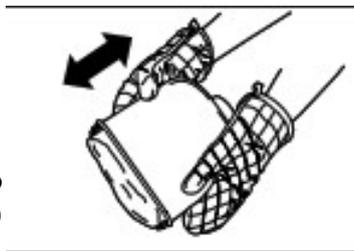
- **NON AVVICINARE IL VISO o le MANI all'apparecchio durante l'uso.**

10) Al termine del tempo di lavorazione, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per 10 volte e passerà in modalità '**KEEP WARM**' per 60 minuti.

Se non desiderate mantenere il pane caldo, premere il tasto '**START/STOP**' per tre secondi e questo annullerà il '**KEEP WARM**'

Il pane continuerà a scurirsi durante la modalità 'KEEP WARM' a causa della temperatura del pane e del vano di cottura, se questo non è desiderato è altamente raccomandato di annullare 'KEEP WARM'.

11) Lascia raffreddare il pane per circa cinque minuti, lasciando lo sportello superiore(B) alzato. **Usa sempre i guanti da forno quando si utilizza la macchina, il corpo esterno, il cestello ed il pane prodotto è estremamente caldo dopo la cottura.** Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e rimuovere il cestello(D) sollevandolo con l'apposita maniglia.



11) Utilizzando i guanti da forno (non inclusi), girare il cestello (D) sottosopra capovolto su una griglia di raffreddamento o su una superficie pulita, agitare delicatamente il cestello (D) fino a quando il pane non si stacca dal cestello. Lasciar raffreddare il pane 20 minuti ed estrarre poi le pale (C), utilizzando il gancio apposito (I). Ora il pane può essere affettato facilmente.

SUGGERIMENTI:

PESARE TUTTI GLI INGREDIENTI:

Uno dei passaggi più importanti per ottenere un buon risultato è la corretta misurazione degli ingredienti. Misurare attentamente ciascun ingrediente, utilizzare i misurini in dotazione per ottenere una quantità accurata.

INGREDIENTI LIQUIDI:

Utilizzare il misurino grande per acqua, latte o altri liquidi, posizionandolo su una superficie piana e stabile per una corretta misurazione del livello.

Utilizzare il misurino piccolo (cucchiaino da The e cucchiaino da Caffè) per sale, zucchero, olio, ecc.. ricordandosi di pulirlo a fondo ad ogni utilizzo.

INGREDIENTI SECCHI:

Utilizzare il misurino grande e/o una bilancia per ottenere la misura precisa

TEMPERATURA AMBIENTE:

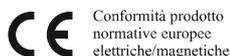
La macchina può funzionare e dare risultati diversi in base alla temperatura esterna in cui si trova. Sugeriamo di posizionare la macchina in una stanza dove la temperatura sia compresa tra +15 °C e +34 °C.

Pulizia macchina

1. Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di alimentazione.
2. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido.
Non lavare gli accessori, l'apparecchio o parti di esso in lavastoviglie.
Non immergere l'apparecchio in nessun liquido.
3. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi per il lavaggio di parti a contatto con alimenti.
4. Le parti o gli accessori rimovibili si devono lavare in acqua con detergenti neutri. Consiglio: per facilitare la pulizia far prima asciugare per circa 2 ore la farina e l'impasto.
5. Estrarre tutti gli accessori dalla macchina e pulire il corpo macchina (1) eliminando tutti i residui di farina quando essi sono già asciutti.
A) Per pulire le pale impastatrici(C): se la pala impastatrice è difficile da rimuovere dal pane, aggiungere acqua sul fondo del cestello (D) e lasciare in ammollo per 1 ora.
b) Per pulire il cestello (D): rimuovere il cestello sollevandolo leggermente utilizzando la maniglia, attenzione a non danneggiare il rivestimento anti-aderente. Il cestello per il pane deve essere asciugato completamente prima dell'installazione nella macchina per evitare che l'acqua residua danneggi la macchina.
L'esterno del cestello potrebbe scolorire con il tempo, questo è normale.
C) Per pulire il corpo macchina(F), il coperchio superiore(B) e la finestra di controllo (A): dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la macchina ed utilizzare un panno umido per pulire il coperchio, l'alloggiamento, il vano di cottura e l'interno della finestra di controllo.
Nota: si consiglia di non smontare MAI il coperchio per la pulizia.
Assicurarsi sempre che la macchina sia completamente asciutta prima di iniziare una nuova lavorazione, per evitare danneggiamenti.

Ricette, Video, Foto e consigli nella Community Facebook 
alla pagina ufficiale <https://www.facebook.com/PanaTeSirge/>

Simbologia



Conformità prodotto
normative europee
elettriche/magnetiche



Leggere attentamente
istruzioni e consigli



Non disperdere
l'imballo nell'ambiente



Certificazione utilizzo
materiali non dannosi



Avvertenze Pericolo uso
prodotto come descritto



Tenere lontano dall'acqua
bagni, lavandini, docce...



Certificazione per
contatto alimenti



Pericolo di folgorazione
non aprire l'apparecchio



Smaltimento differenziato
prodotti elettrici/elettronici
per la tutela dell'ambiente

Risoluzione dei Problemi

N°	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
1	Odore di bruciato	Farina o altri ingredienti sono stati versati nel vano di cottura.	Fermare la macchina e lasciarla raffreddare completamente. Pulire la farina o altro dalla camera di cottura con un tovagliolo di carta.
2	Gli ingredienti che non si miscelano correttamente.	- Il cestello o le pale potrebbero non essere state installate correttamente. - Troppi ingredienti.	- Accertarsi che la pala ed il cestello siano stati installati correttamente. - Misurare il peso degli ingredienti e verificare che non superino i 1600g totali.
3	Viene visualizzato "H:HH" quando si preme il pulsante START / STOP.	- La temperatura interna al vano di cottura è troppo alta.	- Lasciare raffreddare l'unità. - Scollegare l'unità, aprire il coperchio e rimuovere la teglia. - Lasciare raffreddare per 15-30 min prima di iniziare.
4	Il Pane risulta troppo alto e/o solleva il coperchio.	- Troppi ingredienti. - Troppo lievito o troppa Farina. - Hai dimenticato il sale.	- Controllare il peso degli ingredienti inseriti. - Diminuire lo lievito. - Aggiungere il sale. - Verificare il montaggio.
5	Il Pane non lievita correttamente, troppo basso.	- Ingredienti non misurati correttamente. - E' stato sollevato il coperchio superiore durante la cottura.	- Controllare il peso degli ingredienti inseriti. - I liquidi devono essere a temperatura ambiente. - Non aprire il coperchio. - Controllare scadenza lievito.
6	La doratura del Pane è troppo chiara	- E' stato sollevato il coperchio superiore durante la cottura.	- Non aprire il coperchio superiore durante la cottura. - Selezionare una doratura superiore Medium o Dark.
7	La doratura del Pane è troppo scura	- E' stato aggiunto troppo zucchero negli ingredienti.	- Diminuire la quantità di zucchero inserito - Selezionare una doratura inferiore Medium o Light.
8	La finestrella è appannata.	- Può verificarsi durante l'impasto o la lievitazione.	- La condensa di solito scompare durante la cottura. - Pulire bene la finestrella tra un uso e l'altro.

N°	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
9	La pala impastatrice esce con il pane.	- La crosta è troppo spessa. - Doratura selezionata troppo scura.	- La pala può restare dentro al pane, dipende dagli ingredienti e dal tipo di cottura. Una volta che il pane si raffredda, rimuoverla con il gancio in dotazione.
10	L'impasto non è omogeneo; Farina o altri ingredienti sono sui lati del vano; Il pane è ricoperto di farina	- Il vano cottura o la pala potrebbero non essere installata correttamente. - Troppi ingredienti. - L'impasto senza glutine è in genere molto umido. Potrebbe essere necessario una spatola di gomma per aiutare la macchina.	- Assicurarsi che il cestello e le pale siano ben fissate al corpo macchina. - Assicurati che tutti gli ingredienti siano pesati correttamente e nell'ordine corretto. - L'eccesso di farina può essere rimosso dal cestello una volta cotto e raffreddato. Aggiungere acqua, un cucchiaino alla volta, finché l'impasto risulti una palla.
11	L'impasto non è omogeneo; Farina o altri ingredienti sono sui lati del vano; Il pane è ricoperto di farina	- Il vano cottura o la pala potrebbero non essere installata correttamente. - Troppi ingredienti. - L'impasto senza glutine è in genere molto umido. Potrebbe essere necessario una spatola di gomma per aiutare la macchina.	- Assicurarsi che il cestello e le pale siano ben fissate al corpo macchina. - Assicurati che tutti gli ingredienti siano pesati correttamente e nell'ordine corretto. - L'eccesso di farina può essere rimosso dal cestello una volta cotto e raffreddato. Aggiungere acqua, un cucchiaino alla volta, finché l'impasto risulti una palla.
12	Il pane ha un cratere nella parte superiore dopo la cottura.	- L'impasto è aumentato troppo velocemente. - Troppo lievito o acqua. - Errore scelta del programma.	- Non aprire il coperchio durante la cottura. - Seleziona un'opzione di doratura più scura (Dark).
13	Il pane è storto.	- Troppo lievito o acqua. - L'impasto è stato spinto su un lato prima della lievitatura/cottura.	- Misurare gli ingredienti con precisione. - Diminuire la quantità di lievito o di acqua. - Alcune farine posso dare questo effetto, in special modo la farina integrale.

N°	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
14	Il pane prodotto ha sempre una forma diversa.	- Varia in base al tipo di farina.	- Il grano integrale o il multicereale sono più densi e possono essere meno spessi del semplice pane bianco.
15	Il fondo del Pane è vuoto o bucato all'interno.	- Impasto troppo bagnato, troppo lievito, senza sale. - Acqua troppo calda.	- Misurare bene gli ingredienti. - Ridurre di poco lo lievito/acqua. - Controllare la quantità di sale. - Utilizzare acqua a temperatura ambiente.
16	Pane appiccicoso	- Troppo liquido. - Programma sbagliato	- Diminuisci il liquido inserito. - Controllare il programma scelto.
17	Il pane si schiaccia quando si affetta.	- Il pane è troppo caldo.	- Lasciare raffreddare sulla griglia per 15-30 minuti prima di affettare.
18	Il pane è denso e pesante.	- Troppa farina o vecchia farina. - Acqua non sufficiente..	- Prova ad aumentare l'acqua o a diminuire la farina. - Il pane integrale avranno sempre una consistenza più pesante.
19	La base del cestello è scurito o macchiato	- Dopo il lavaggio in lavastoviglie. (NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE)	- Questo è normale e non influirà sulle caratteristiche del cestello.

Rispettiamo l'Ambiente

Riporre il materiale dell'imballo negli appositi contenitori della raccolta differenziata.

Esempio: Carta e Cartoni separati dalla plastica, ecc..

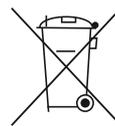
Al termine della sua durata, l'apparecchio deve essere riposto e/o smaltito osservando le norme locali vigenti, sullo smaltimento dei rifiuti differenziato.

La Carta ed il cartone dell'imballo di questo elettrodomestico sono riciclabili. Non depositare le parti in carta nella spazzatura comune o disperdere nel ambiente, ma smaltirli utilizzando i bidoni della carta appositi.

Contattare il proprio Comune per informarsi sulle norme vigenti, al fine di favorire il processo di riciclaggio.

Deve essere smaltito presso i centri di raccolta differenziata locali o renderlo al rivenditore qualora si intenda acquistarne uno nuovo.

S.A.C. Rappresentanze è iscritta nel registro dei produttori AEE n. IT14020000008267. Consorzio ECOEM.



⚡ Avvertenze Importanti

L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o prive dell'esperienza e della conoscenza necessarie, tranne nei casi in cui siano fornite la supervisione o le istruzioni relativa all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

Rivolgersi al costruttore tel.011/9319845.

E' necessaria la supervisione di un adulto per assicurare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.

Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano su cui è stato posato per evitare eventuali incidenti.

Tenere le buste di plastica ed i cartoni lontano dai bambini.

Per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/9319845.

Tenere lontano da spruzzi d'acqua o ambienti umidi. Non immergere in liquidi. Non toccare le parti in movimento durante l'uso della macchina.

La garanzia decade, se l'apparecchio viene aperto o manomesso per tentativo di riparazione o per pulizia interna, da personale non autorizzato. L'apparecchio deve sempre e comunque essere aperto da personale specializzato, con cognizioni tecniche elettriche adeguate.

Si declina ogni responsabilità per danni dovuti ad uso improprio o per la mancata osservanza delle nostre istruzioni per l'uso, avvertenze e norme di sicurezza.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Macchina per Pane	Cestello Anti Aderente	Pale impasto	Misurino acqua	Misurino cucchiaino	Gancio per pale
1pz	1pz	2pz	1pz	1pz	1pz

Programmi, Tempi ed Ingredienti

MENU	SEQUENZA	INGREDIENTI	PESO	PESO	PESO	OSSERVAZIONI
1 [Basic Bread] Pane Bianco			1125g	1350g	1600g	
		Tempo →	2:55	3:00	3:05	
	[1]	acqua	430ml	520ml	610ml	
	[2]	sale	2 C.p.	3 C.p.	3 C.p.	Versare nell'angolo
	[3]	zucchero	4 C.G.	5 C.G.	6 C.G.	Versare nell'angolo
	[4]	olio	3 C.G.	4 C.G.	4 C.G.	
	[5]	farina con glutine alto	700g-5Cup	840g-6Cup	980g-7Cup	
	[6]	latte in polvere	4 C.G.	5 C.G.	6 C.G.	
	[7]	lievito secco	0,8 C.p.	1 C.p.	1,25C.p.	Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi
2 [French bread] Pane Francese			1125g	1350g	1600g	
		Tempo →	3:10	3:15	3:20	
	[1]	acqua	430ml	520ml	610ml	
	[2]	sale	2 C.p.	3 C.p.	3 C.p.	Versare nell'angolo
	[3]	zucchero	3 C.G.	4 C.G.	5 C.G.	Versare nell'angolo
	[4]	olio	3 C.G.	4 C.G.	4 C.G.	
	[5]	farina con glutine alto	700g-5Cup	840g-6Cup	980g-7Cup	
	[6]	lievito secco	0,8 C.p.	1 C.p.	1,25C.p.	Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi
3 [Whole Wheat] Pane Integrale			1125g	1350g	1600g	
		Tempo →	3:25	3:30	3:35	
	[1]	acqua	430ml	520ml	610ml	
	[2]	sale	2 C.p.	3 C.p.	3 C.p.	Versare nell'angolo
	[3]	zucchero	3 C.G.	4 C.G.	5 C.G.	Versare nell'angolo
	[4]	olio	3 C.G.	4 C.G.	4 C.G.	
	[5]	farina con glutine alto	350g-2,5Cup	420g-3Cup	490g-3,5Cup	
	[6]	farina integrale	350g-2,5Cup	420g-3Cup	490g-3,5Cup	
	[7]	lievito secco	1,5 C.p.	1,75 C.p.	2 C.p.	Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi
	[8]	latte in polvere	4 C.G.	4 C.G.	5 C.G.	

NOTA BENE:

Tutti i valori sono indicativi, gli impasti perfetti possono cambiare in base all'umidità delle farine e/o dell'ambiente, controllare sempre le lavorazioni.

C.G.= CUCCHIAIO da cucina - C.p. = CUCCHIAINO da Caffè - Cup = Misurino (G) in alternativa si può usare il misurino piccolo(H) in dotazione.

MENU	SEQUENZA	INGREDIENTI	PESO	PESO	PESO	OSSERVAZIONI
4 [Sweet] Pane Dolce			1125g	1350g	1600g	
		Tempo →	2:50	2:55	3:00	
	[1]	acqua	420ml	510ml	600ml	
	[2]	sale	1 C.p.	1,5 C.p.	2 C.p.	Versare nell'angolo
	[3]	zucchero	70g	105g	140g	Versare nell'angolo
	[4]	olio	3 C.G.	4 C.G.	5 C.G.	
	[5]	latte in polvere	4 C.G.	4 C.G.	5 C.G.	
	[6]	farina con glutine alto	700g-5Cup	840g-6Cup	980g-7Cup	
[7]	lievito secco	0,8 C.p.	1 C.p.	1,25C.p.	Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi	
5 [Butter Milk] Pane di riso			1125g	1350g	1600g	
		Tempo →	2:55	3:00	3:05	
	[1]	acqua	260ml	320ml	380ml	
	[2]	olio	3 C.G.	3 C.G.	4 C.G.	
	[3]	sale	1 C.p.	1 C.p.	1,5 C.p.	Versare nell'angolo
	[4]	zucchero	70g	105g	140g	Versare nell'angolo
	[5]	riso cotto	350g-2,5Cup	420g-3Cup	490g-3,5Cup	Versare nell'angolo
	[6]	farina con glutine alto	350g-2,5Cup	420g-3Cup	490g-3,5Cup	
[7]	lievito secco	1,5 C.p.	1,75 C.p.	2 C.p.	Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi	
6 [Gluten free] Pane senza Glutine			1125g	1350g	1600g	
		Tempo →	3:30	3:35	3:40	
	[1]	acqua	430ml	520ml	610ml	
	[2]	sale	2 C.p.	3 C.p.	3 C.p.	Versare nell'angolo
	[3]	zucchero	3 C.G.	4 C.G.	5 C.G.	Versare nell'angolo
	[4]	olio	3 C.G.	4 C.G.	4 C.G.	
	[5]	farina senza glutine	350g-2,5Cup	420g-3Cup	490g-3,5Cup	
	[6]	amido di mais	350g-2,5Cup	420g-3Cup	490g-3,5Cup	
[7]	lievito secco	0,8 C.p.	1 C.p.	1,25C.p.	Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi	



**Ricette, Video, Foto e consigli nella Community Facebook
alla pagina ufficiale <https://www.facebook.com/PanaTeSirge/>**

NOTA BENE:

Tutti i valori sono indicativi, gli impasti perfetti possono cambiare in base all'umidità delle farine e/o dell'ambiente, controllare sempre le lavorazioni.

C.G.= CUCCHIAIO da cucina - C.p. = CUCCHIAINO da Caffè - Cup = Misurino (G)
in alternativa si può usare il misurino piccolo(H) in dotazione.

MENU	SEQUENZA	INGREDIENTI	PESO	PESO	PESO	OSSERVAZIONI
7 [Quick Bread] Pane VELOCE			1125g	1350g	1600g	
		Tempo →	1:25	1:30	1:35	
	[1]	acqua	430ml	520ml	610ml	Temperatura acqua 40-50°C
	[2]	sale	2 C.p.	2,5 C.p.	3 C.p.	Versare nell'angolo
	[3]	zucchero	4 C.G.	5 C.G.	6 C.G.	Versare nell'angolo
	[4]	olio	4 C.G.	5 C.G.	5 C.G.	
	[5]	farina con glutine alto	700g-5Cup	840g-6Cup	980g-7Cup	Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi
	[6]	lievito secco	2 C.p.	2,5 C.p.	2,5C.p.	
8 [Cake] Torta		Tempo →	1:35			
	[1]	acqua	30ml			Sbattere bene le uova, con l'acqua e lo zucchero prima di inserire nel cestello della macchina.
	[2]	uova	8 pz			
	[3]	zucchero	140g			
	[4]	burro	2 C.G.			
	[5]	farina	560g-4Cup			Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi
	[6]	lievito secco	1 C.p.			
9 [Knead] Impasto		Tempo →	0:15			
	[1]	acqua	330ml			
	[2]	sale	1 C.p.			Versare nell'angolo
	[3]	olio	3 C.G.			
	[4]	farina senza glutine	560g-4Cup			
10 [Dough] Impasto con lievitazione		Tempo →	1:50			
	[1]	acqua	610ml			
	[2]	sale	3 C.p.			Versare nell'angolo
	[3]	olio	5 C.G.			
	[4]	farina senza glutine	980g-7Cup			Fare un buco nella farina e versare lo lievito senza toccare i liquidi
	[5]	lievito secco	2 C.p.			
11 [Pasta Dough] Impasto per Pasta		Tempo →	0:10			
	[1]	acqua	620ml			
	[2]	sale	1 C.p.			
	[3]	olio	3 C.G.			
	[4]	farina senza glutine	1120g-8Cup			

NOTA BENE:

Tutti i valori sono indicativi, gli impasti perfetti possono cambiare in base all'umidità delle farine e/o dell'ambiente, controllare sempre le lavorazioni.

C.G.= CUCCHIAIO da cucina - C.p. = CUCCHIAINO da Caffè - Cup = Misurino (G) in alternativa si può usare il misurino piccolo(H) in dotazione.

MENU	SEQUENZA	INGREDIENTI	PESO	PESO	PESO	OSSERVAZIONI
12 [Yogurt] Yogurt		Tempo →	8:00			
	[1]	latte	1800ml			
	[2]	fermenti lattici	180ml			
13 [Jam] Marmellata		Tempo →	1:20			
	[1]	polpa di frutta	700g - 5 Cup			se troppo denso aggiungere un po' d'acqua
	[2]	amido	140g - 1 Cup			
	[3]	zucchero	140g - 1 Cup			a piacere
14 [Bake] Cottura		Tempo →	1:00			
	[1]	Aggiustare la temperatura di cottura premendo il tasto doratura [COLOR]: Light=100°C - Medium=150°C - Dark=200°C				
15 [home made] programmabile	[1]	Programma totalmente personalizzabile. Premere il tasto [+ o - TIMER] si modificano i tempi. Premendo il tasto [HOME MADE] si passa alla fase successiva vedere pagina 9				

NOTA BENE:

Tutti i valori sono indicativi, gli impasti perfetti possono cambiare in base all'umidità delle farine e/o dell'ambiente, controllare sempre le lavorazioni.

C.G.= CUCCHIAIO da cucina - C.p. = CUCCHIAINO da Caffè - Cup = Misurino (G) in alternativa si può usare il misurino piccolo(H) in dotazione.

Ricette di Esempio

PANE INTEGRALE da 1350g

ingredienti

- 1 e ¼ di tazza [cup] di acqua tiepida
- 2 Cucchiaini grandi [C.G.] di Burro sciolto
- ¼ di tazza [cup] di Sciroppo d'acero
- 4 Cucchiaini piccoli di glutine di grano
- 4 Cucchiaini grandi [C.G.] di latte in polvere magro
- 1 e ½ Cucchiaino piccolo [C.p.] di sale
- 3 e ½ di tazze [cup] di Farina di Grano Integrale
- ¼ di tazza [cup] di semi di lino (optional)
- 2 cucchiaini piccoli [C.p.] di lievito in polvere

Preparazione

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto per lo lievito, nel cestello della macchina del pane, nell'ordine indicato sopra.

Fare un buco (vulcano) sulla farina e versare lo lievito.

Chiudere il coperchio della macchina per il pane.

Selezionare il numero di programma 3 per INTEGRALE [whole-wheat], selezionare il peso di 1350g e scegliere a piacere la doratura.

Premere Start/Stop. Il programma terminerà in 3 ore e 30 minuti.

PANE Uvetta e Cannella da 1350g

ingredienti

1 e ½ tazza [cup] di acqua (tiepida)
2 Cucchiaini piccoli [C.p.] di sale
3 Cucchiaini grandi [C.G.] di burro sciolto
4 Cucchiaini grandi [C.G.] di zucchero
4 Cucchiaini grandi [C.G.] di latte in polvere magro
4 e ½ tazze [cup] di farina di grano duro
4 Cucchiaini piccoli [C.p.] di glutine
3 Cucchiaini piccoli [C.p.] di cannella
2 e ½ Cucchiaini piccoli [C.p.] di lievito in polvere
1 tazza [cup] di uvetta

Preparazione

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto per lo lievito e l'uvetta, nel cestello della macchina per il pane nell'ordine indicato.

Fare un buco (vulcano) sulla farina e versare lo lievito.

Chiudere il coperchio della macchina per il pane.

Selezionare il numero di programma 1 per PANE BIANCO [basic white], selezionare il peso di 1350g e scegliere a piacere la doratura.

Premere Start/Stop. Il programma terminerà in 3 ore.

Quando la macchina emetterà il bip, aggiungere l'uvetta.

PANE per SANDWICH da 16 00g

ingredienti

2 tazze [cup] di acqua tiepida
4 Cucchiaini grandi [C.G.] di burro sciolto
4 Cucchiaini grandi [C.G.] di Zucchero
2 Cucchiaini piccoli [C.p.] di sale
4 Cucchiaini grandi [C.G.] di latte in polvere magro
4 Cucchiaini piccoli [C.p.] di glutine
5 e ½ tazze [cup] di farina 00
3 Cucchiaini piccoli [C.p.] di lievito in polvere.

Preparazione

Aggiungere tutti gli ingredienti, eccetto lo lievito, nel cestello della macchina per il pane nell'ordine indicato.

Fare un buco (vulcano) sulla farina e versare lo lievito.

Chiudere il coperchio della macchina per il pane.

Selezionare il numero di programma 1 per PANE BIANCO [basic white], selezionare il peso di 1600g e scegliere a piacere la doratura.

Premere Start/Stop. Il programma terminerà in 3 ore e 5 minuti.

Marmellata di Fragole

ingredienti

4 tazze [cup] di fragole tagliate

4 tazze di Zucchero

1 pacchetto Pectina

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola separata.

Inserire tutta la miscela di fragole nel cestello della macchina del pane.

Chiudere il coperchio della macchina.

Selezionare il numero di programma 13 per MARMELLATA [jam].

Premere Start/Stop. Il programma terminerà in 1 ora e 20 minuti.

Al termine del ciclo di cottura, lasciar raffreddare e conservare in

BARATTOLI DI VETRO ADEGUATAMENTE STERILIZZATI.

Suggerimenti:

• Per sterilizzare i vasetti, prima di riempirli con marmellate, lavare i barattoli e coperchi con acqua calda e saponata. Risciacquare bene e sistemare barattoli e coperchi aperti, senza toccare, su un vassoio. Far bollire, barattoli e coperchi, in una pentola, con acqua, per almeno 15min.

PANE senza GLUTINE da 1125g

ingredienti

1 e $\frac{3}{4}$ tazza [cup] d'acqua

1 Cucchiaino piccolo [C.p.] di aceto

5 Cucchiaini grandi [C.G.] di burro sciolto

3 Uova grandi

3 Cucchiaini piccoli [C.p.] di sale

3 Cucchiaini grandi [C.G.] di Zucchero

4 Cucchiaini grandi [C.G.] di latte in polvere

3 e $\frac{1}{2}$ di farina senza glutine per tutti gli usi

2 Cucchiaini piccoli [C.p.] di gomma xantana

1 Cucchiaino grande [C.G.] di lievito in polvere

Preparazione

Aggiungere l'acqua, l'aceto, le uova, il sale e lo zucchero nel cestello della macchina del pane, nell'ordine indicato sopra.

In una ciotola separata, sbattere insieme il latte in polvere, la farina e la gomma xantum.

Aggiungere la miscela di farina nel cestello della macchina del pane.

Fare un buco (vulcano) sulla farina e versare lo lievito.

Chiudere il coperchio della macchina per il pane.

Selezionare il numero di programma 6 per SENZA GLUTINE [gluten free], selezionare il peso di 1125g e scegliere a piacere la doratura.

Premere Start/Stop. Il programma terminerà in 3 ore e 30 minuti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

MACCHINA PER PANE «PanaTè»

Sirge - mod. BM8901

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione.

La Garanzia è regolata dalle norme in vigore (Codice di consumo).

La Garanzia ha validità su tutto il territorio nazionale italiano.

Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, telecomandi, ecc), gli accessori e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia, in quanto componenti soggetti ad usura.

Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore.

L'impegno di **Garanzia decade** automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, modifiche, manomissioni o uso improprio non conforme a quanto descritto nel manuale d'istruzioni.

La **Garanzia decade** per incuria, incapacità d'uso o per trascuratezza. L'eventuale difetto deve essere denunciato tempestivamente.

Gli interventi devono essere effettuati solo da personale autorizzato.

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845 o scrivendo direttamente a: info@sirge.it.

I dati personali, comunicati dal consumatore, verranno utilizzati ad uso esclusivo, per attivazione diritto di garanzia e per tutte le pratiche amministrative necessarie alla gestione della garanzia.

Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: S.A.C. Rappresentanze sas - Avigliana (TO) - Italy - www.sirge.it