

INDICE

Caratteristiche tecniche	80
Importanti norme sicurezza	81
Descrizione dell'apparecchio	82
Pannello di controllo	83
Istruzioni d'uso	86
Funzioni dei programmi	87
Primo utilizzo	88
Funzionamento	88
Manutenzione generale e pulizia	89
Risoluzione di problemi e interrogativi	90
Ricettario	91
Garanzia	96

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello n°:	BM 3986
Voltaggio :	230 V~, 50 Hz
Consumo :	800 W
Capacità di produzione per ogni ciclo :	max. 750 gr. di farina per 1000 – 1600 gr. di pane
Dimensioni (circa) :	42 cm (L) x 26 cm (P) x 29 cm (H)
Peso :	6,8 kg
Timer :	pre-programmabile fino a 13 ore di anticipo
Programmi :	10
Accessori :	Bicchiere graduato, misurino dosatore e estrattore delle palette impastatrici
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.	

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare la macchina per il pane, leggete attentamente le seguenti istruzioni.

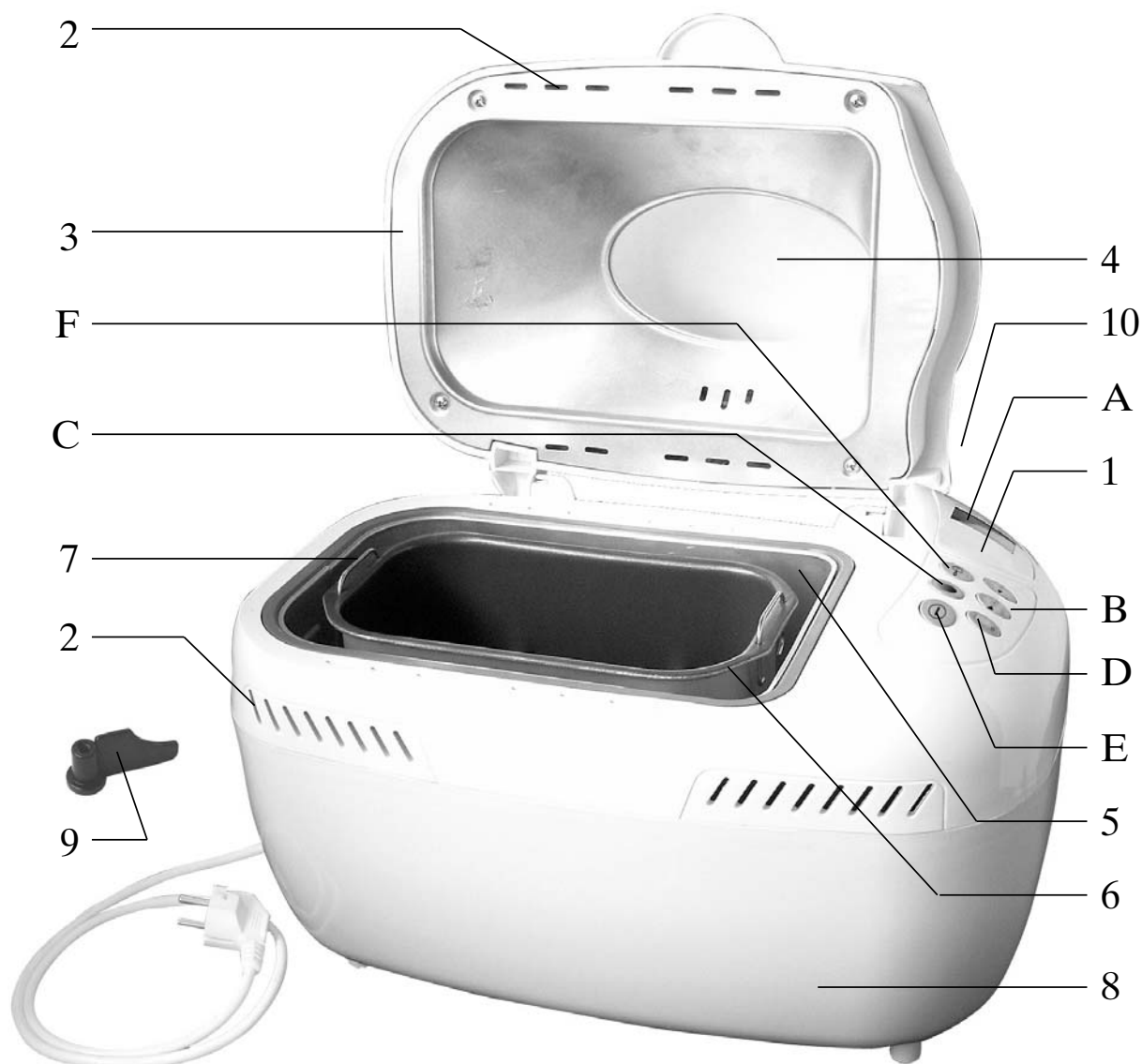
- La parte esterna dell'apparecchio, lo stampo di cottura così come il vapore che fuoriesce, raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. **Non toccate le parti della macchina soggette a riscaldarsi. Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per estrarre il pane dalla macchina.**
- La macchina per pane deve essere collegata ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- **Dopo ogni uso, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro. La spina va disinserita anche :**
 - **in caso di malfunzionamento durante l'uso,**
 - **al momento di rimuovere lo stampo per la cottura del pane,**
 - **durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione, tenetelo ben lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere sistemato ad una distanza di almeno 10 cm. dalle pareti o da altri oggetti. Non installate e non utilizzate l'apparecchio vicino o sotto armadi a muro o altri oggetti pendenti come tendaggi o materiali infiammabili. Non poggiate nessun oggetto sull'apparecchio durante l'uso.
- L'apparecchio va sistemato su una superficie piana, termo-resistente e antiscivolo.
- Tenete sempre sotto controllo il funzionamento dell'apparecchio. Quando utilizzate il timer per preprogrammare l'avvio posticipato dell'apparecchio, assicuratevi che ci sia una corretta supervisione dell'apparecchio per il momento in cui il programma si attiverà.
- Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde o vengano a contatto con fonti di calore (p.es. piastre elettriche di cottura o fiamme libere).
- Non mettete in funzione l'apparecchio senza averci inserito lo stampo o con lo stampo vuoto.
- Non esponete l'apparecchio alla pioggia o all'umidità e non usate l'apparecchio all'aperto o su superfici bagnate. Assicuratevi che stia sempre ben protetto da eventuali spruzzi d'acqua. Non immergete **mai** la spina, il cavo d'alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema

separato di comando a distanza.

- Questa macchina per pane è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio oltre a quelli forniti dal produttore di questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio e possono causare gravi danni alle persone.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, non toccate nessun elemento in movimento. Non mettete le mani o le dita all'interno dell'apparecchio prima non avete disinserito la spina dalla presa di corrente e lasciato all'apparecchio il tempo di raffreddarsi completamente.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.
- Conservate questo libretto di istruzioni per poterlo consultare anche in futuro.

Descrizione della macchina per il pane

1.	Pannello di controllo	2.	Aperture di ventilazione
		3.	Coperchio
A	Display a cristalli liquidi LCD	4.	Oblò d'osservazione
B	Timer  / 	5.	Comparto cottura
C	Livello di doratura 	6.	Stampo di cottura del pane
D	Menu 	7.	Maniglia dello stampo
E	Accensione/spengimento 	8.	Corpo dell'apparecchio
F	Peso del pane 	9.	Palette impastatrici
		10.	Interruttore di Accensione/ Spegnimento (sul retro dell'apparecchio)





Pannello di controllo

A Display a cristalli liquidi

Il display a cristalli liquidi mostra il programma selezionato e il tempo rimanente alla fine del programma. Quando il programma è attivo, la parte del display che indica il tempo continua a lampeggiare.

Esempio:

E' stato premuto il pulsante  ed è stato selezionato il programma 5 (per PANE INTEGRALE). Sul display si potrà leggere: 5 3:40. Il peso del pane è indicato da un simbolo triangolare nella parte superiore destra del display, immediatamente sotto il simbolo più grande del pane (). Il livello di doratura prescelto è visualizzato come 'MEDIO', sotto forma di un simbolo triangolare posto nella parte superiore centrale del display.




Il tempo totale del programma selezionato è di 3 ore e 40 minuti.

B Timer /

Per i programmi 1, 3, 5, 7, 8 e 10 è possibile impostare il tempo di avvio in modo che il programma finisca il suo ciclo fino a 13 ore dopo il momento dell'impostazione.

Esempio:

Desiderate avviare il programma alle ore 20,00 e avere il pane pronto per le 7,30 del mattino successivo. La durata totale del programma sarà di 11 ore e 30 minuti.

- Usate il tasto  per selezionare il programma desiderato.
- Premete il pulsante appropriato del timer  o  fino a visualizzare sul display il tempo totale di 11 ore e 30 minuti .
- Aggiungete gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione **Funzionamento**. Evitate che il lievito si trovi a contatto con gli ingredienti liquidi o con il sale.
- Otterrete dei risultati ottimi solo se impiegherete le giuste quantità per ognuno degli ingredienti, in modo che l'impasto non lieviti tanto da traboccare dai bordi dello stampo di cottura. Vi consigliamo pertanto di eseguire solo ricette già provate in precedenza con risultati soddisfacenti.
- Non usate la funzione della programmazione anticipata per ricette che richiedono l'uso di prodotti deperibili come uova, latte fresco o frutta. Sconsigliamo l'uso di questa funzione anche per quelle ricette che prevedono l'aggiunta di ingredienti (ad es. noci o frutta secca) durante la seconda fase di impasto.

C Livello di doratura


Con i programmi da 1, 2, 3, 4, 5, 6, e 8 si può selezionare il livello di doratura desiderato: sono disponibili 3 livelli. Il livello di doratura selezionato è visualizzato dal simbolo triangolare posto nella parte superiore centrale del display.

LEggermente 

MEDIO 

BEN COTTO 


D Menu

Premete il pulsante  fino a visualizzare sul display a cristalli liquidi (A) il programma desiderato.


Il menu permette di scegliere tra 10 diversi programmi:

Menu/programma	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Standard	1300				Pane integrale	750					1300	Panini
Peso del pane	750	1300				750	1300					750	1300
Pre-riscaldamento (Motore spento - Elemento riscaldante acceso/spento)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	elem. riscaldante acceso/spento	11	22
Mescolatura	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15		3
Prima fase di impasto	2	2	2	2	2	2	-	-	2	-	-		2
Seconda fase di impasto	13	20	16	5	13	13	12,5 min. (senza elem. risc.), 8 min. (con elem. risc.)	16	16	-	-		13
Segnale acustico													
Messaggio sul display	2:54	2:57	1:33	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	-	2:34	2:45
Prima fase di lievitazione	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-		45
Liscatura dell'impasto	1	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-		1
Seconda fase di lievitazione	18	7	25	7	18	18	-	45	45	-	-		18
Liscatura dell'impasto	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-		1
Ultima fase di lievitazione	45	25	50	27	35	-	-	22	22	-	-		39
Cottura	55	62	55	65	55	62	80	-	-	60	45 mescolatura / cottura		56
Fase di assestamento (senza elem. risc.)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	20		-
Mantenimento in caldo	60	60	60	60	60	60	-	-	-	-	-		60
Durata del programma	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Timer (programmazione anticipata)	13:00	-	-	13:00	-	13:00	-	-	13:00	13:00	-		13:00

E Interruttore di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Il pulsante  avvia o arresta il programma. Il lampeggio continuo dell'indicatore del tempo sul display a cristalli liquidi indica che il programma è stato attivato.


Protezione dall'immissione errata di comandi:


Una volta che il programma è stato avviato, tutti gli altri pulsanti di controllo resteranno disattivati fino al termine del processo di cottura, o sino a quando non viene premuto per almeno due secondi il tasto .

Nell'immettere un comando, tenete premuto il tasto relativo alla funzione che desiderate finché l'impostazione corretta non viene confermata con un segnale acustico.

F Peso del pane

I programmi di cottura 1, 5 e 10 permettono di pre-selezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato sul display LCD con il simbolo triangolare posto sotto il simbolo del pane corrispondente.

 = per forme di pane di circa 750 gr. 900 gr.

 = per forme di pane di circa 1000 gr. 1600 gr.

UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PANE

La vostra nuova macchina per pane vi permette di:

- Realizzare vari tipi di pane utilizzando tante ricette diverse, alcune delle quali sono in appendice a questo manuale. Comunque, questa macchina per pane permette anche di utilizzare pasta di pane già pronta, fino a un massimo di 750 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 1600 grammi di prodotto finito).
- Miscelare, realizzare impasti per pizza o dolci e far lievitare gli impasti stessi.

Consigli utili

- Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per toccare l'apparecchio dopo l'uso o il pane appena sfornato.
- Si possono realizzare solo ricette che prevedano una quantità massima di farina di 750 grammi.
Con una quantità inferiore, non può essere assicurata la riuscita dell'impasto. Con una quantità superiore, l'impasto lievitato potrebbe superare la capienza massima dello stampo.
- In caso di interruzione di corrente elettrica, il programma deve essere riavviato. Se al momento dell'interruzione di energia il programma era già alla fase di impastatura, potete riutilizzare gli stessi ingredienti. In caso contrario, dovrete usare ingredienti freschi.
- Durante il processo di impastatura, è possibile che sull'oblò di osservazione si condensi del vapore acqueo che, comunque, sparirà durante la fase di cottura.
- Per ottenere del pane perfettamente cotto, non aprire il coperchio durante la fase di cottura.
- Dopo l'uso, date alla macchina e allo stampo il tempo di raffreddarsi completamente prima di procedere alla pulizia.
- Lo stampo di cottura e le palette impastatrici sono rivestite con materiale antiaderente. Per non danneggiarli, non usate mai su questo rivestimento oggetti duri, metallici,

taglienti o appuntiti.

- **Attenzione:** mettere in funzione **la macchina vuota può danneggiare la macchina stessa a causa del surriscaldamento dello stampo vuoto.**

Avvertenze

- Nel caso fuoriesca del fumo dal comparto di cottura, assicuratevi che lo sportello rimanga ben chiuso e disinserite immediatamente la spina dalla presa di corrente a muro. Non cercate, in nessun caso, di soffocare o spegnere con acqua l'impasto che sta bruciando. La fuoriuscita di fumo può essere causata dal fatto che l'impasto lievitando sia traboccato dallo stampo e sia arrivato a toccare l'elemento riscaldante. Per questo è molto importante che rispettiate le quantità consigliate nelle ricette.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione.
- Non appoggiate l'apparecchio su superfici morbide o facilmente infiammabili (per es. tappeti). Assicuratevi che sia sempre sistemato su un piano di lavoro solido e ben livellato. Ponete sempre l'apparecchio in maniera tale che non possa cadere.
- Non toccate la cassa esterna metallica, né le fessure di fuoriuscita del vapore poste sul retro dell'apparecchio, né l'oblò di osservazione che si trova sul coperchio: queste parti raggiungono temperature molto elevate durante la fase di cottura.
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

PROGRAMMI

1 = STANDARD

Questo è in genere il programma più usato e serve per la preparazione di pane ad alto contenuto di farina.

2 = VELOCE

Ideale per la cottura rapida di pane ad alto contenuto di farina.

3 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE

Per la realizzazione del tipico impasto leggero per pane bianco/pane alla Francese.

4 = PROGRAMMA BREVE

Ideale per la cottura veloce di quei tipi di pane più leggeri del normale. Le quantità da utilizzare, in questo caso, devono essere per delle forme di pane più piccole.

5 = PANE INTEGRALE

Rispetto al programma STANDARD, questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe, a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca.

6 = BISCOTTI, PASTICCERIA

Ideale per la preparazione di biscotti utilizzando lievito specifico per dolci al posto del normale lievito per panificazione.

7 = IMPASTO

Questo programma non prevede la fase di cottura. Al termine del ciclo, l'impasto (ad es. per

la pizza) può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale.

8 = COTTURA

Ideale per cuocere impasti già pronti (ad es. impasti preparati precedentemente con il programma IMPASTO). In questo modo, la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire il programma di cottura.

Questo programma può essere avviato anche subito dopo la fine del programma di cottura, se il pane preparato non ha raggiunto il livello di doratura desiderato.




9 = CONSERVE, MARMELLATE

Utilizzabile per preparare conserve e marmellate. Per la preparazione, lo stampo di cottura non dovrà essere riempito per più di due terzi con tutti gli ingredienti (max. 900 gr.), dal momento che il preparato tende a formare della schiuma.







10 = PANINI

Ideale per la preparazione di panini.




PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

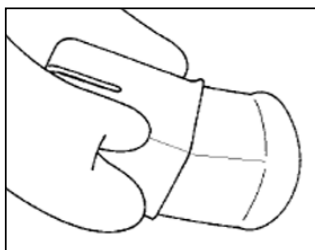
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta e accendete l'apparecchio.
- Agendo sul pulsante  selezionate il programma **8 (COTTURA)**.
- Premete il pulsante  e lasciate la macchina in funzione per circa 10 minuti con il coperchio aperto. Questa operazione eliminerà il tipico odore che esalano gli elementi riscaldanti al loro primo utilizzo. Aerate bene il locale. Per evitare il surriscaldamento dello stampo di cottura, ricordatevi di toglierlo dalla macchina prima di accendere l'apparecchio.
- Dopodiché, tenete premuto per almeno due secondi il pulsante , disinserite la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare la macchina. Lavate accuratamente lo stampo di cottura prima di utilizzarlo per la prima volta.

FUNZIONAMENTO

- Aprite il coperchio e rimuovete lo stampo.
- Inserite le palette impastatrici negli appositi incavi posti all'interno dello stampo di cottura.
- Per ottenere risultati migliori, inserite dapprima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, come la farina.
- Il lievito va aggiunto per ultimo. Quando utilizzate la funzione dell'impostazione anticipata tramite il timer, assicuratevi che il lievito non si trovi a contatto con il sale o con gli ingredienti liquidi.
- Risistemate lo stampo di cottura nell'apparecchio, assicurandovi che si blocchi perfettamente in sede. Prima di ogni utilizzo della macchina per il pane, inserite la spina in una presa di corrente adatta e agite sull'interruttore di accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio.
- Premete il pulsante  per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si schiaccia il pulsante, il display passa al programma successivo in sequenza.
- Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 8 si può selezionare il livello di doratura desiderato premendo il pulsante . E' possibile scegliere tra i seguenti livelli: leggermente cotto () , medio () e ben cotto ().
- I programmi 1, 5 e 10 permettono di selezionare il peso del pane, usando il pulsante .
- Se desiderate avviare il programma tramite l'impostazione anticipata del timer, dovrete

inserire il tempo totale necessario.

- Altrimenti, premete il pulsante  per dare inizio al processo di impasto e/o di cottura.
- Nei programmi 1, 2, 5, 6 e 10, durante la seconda fase di impasto, un segnale acustico indica che possono essere aggiunti altri ingredienti, come noci, olive o frutta. Non aprite più il coperchio dopo la seconda fase di impasto, ma attendete che il programma abbia terminato il suo ciclo.
- Una volta pronto il pane o l'impasto, si udirà un segnale acustico multiplo e l'indicatore del tempo sul display mostrerà **0:00**. Premete il pulsante  per almeno due secondi e poi aprite il coperchio.
- Se, per i programmi 1, 2, 3, 5 e 10, dimenticate di premere il pulsante  e di estrarre il pane subito, questo verrà tenuto in caldo automaticamente per 60 minuti, evitando così che si formi della condensa nello stampo.
- Estraete lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettere lo stampo su superfici sensibili al calore.
- Togliete il pane dallo stampo. Aiutatevi scuotendo leggermente lo stampo. Se una delle palette impastatrici è rimasta incastrata nel pane, dovrete tirarla via usando l'apposito estrattore fornito in dotazione. Inserite l'estrattore nell'apertura della paletta impastatrice e inclinatelo in modo che si agganci all'estremità inferiore della paletta. Tirate via la paletta dalla forma di pane, facendo uscire prima la lama, preferibilmente. Per agevolare l'estrazione della lama, potete effettuare un piccolo taglio sulla forma di pane.
Poggiate il pane su una griglia per dolci perché possa disperdere calore anche la parte sottostante del pane. Potrete tagliare il pane solo quando si sarà raffreddato.



MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA

- **Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.** Non immergete la macchina per il pane in acqua.
- Rimuovete lo stampo di cottura dall'apparecchio e togliete le palette impastatrici. Lo stampo di cottura e le palette impastatrici possono essere lavate con acqua calda e un detersivo delicato. **NON** utilizzate spugnette in **materiale ruvido**. Se non riuscite a togliere le palette impastatrici dallo stampo di cottura con facilità, lasciatele a mollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate eccessiva forza per staccare le palette.
- **Per evitare danni alle guide di incastro, non lasciate lo stampo a mollo per molto tempo. Non lavate lo stampo in lavastoviglie.**
- L'interno del coperchio può essere pulito con un panno morbido. L'interno dell'apparecchio va pulito **con un panno pulito, morbido e asciutto**.
- **Non usate** prodotti detergenti specifici per i forni convenzionali e non usate abrasivi o detergenti aggressivi, e nemmeno aceto o prodotti sbiancanti.
- Prima di riporre l'apparecchio, assicuratevi che sia completamente freddo e asciutto.

RISOLUZIONI DI PROBLEMI E INTERROGATIVI

1. *Il pane ha un odore forte.*


Controllate di aver usato la giusta quantità di lievito. Troppo lievito causa uno sgradevole odore e fa lievitare troppo l'impasto. Usare sempre ingredienti freschi.

2. *Il pane è umido e la parte superiore è appiccicosa.*

Togliete il pane dallo stampo subito dopo la cottura e poggiatelo su di una griglia per dolci per farlo raffreddare.

3. *Premendo il pulsante di accensione il programma non si avvia:*

Assicuratevi che la spina sia ben inserita nella presa di corrente e che l'apparecchio sia acceso.

Quando l'apparecchio è ancora troppo caldo per un precedente ciclo di funzionamento, si attiva un dispositivo automatico di sicurezza che blocca la ripresa del funzionamento. In questo caso, sul display compare la dicitura HHH e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. Premete il pulsante  per almeno due secondi ed estraete lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Fate raffreddare la macchina per circa 10 - 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad avviare il programma.

La dicitura **EEE** sul display, indica che il sensore della temperatura non funziona correttamente. In questo caso, fate controllare l'apparecchio da un tecnico qualificato.

4. *Il pane è lievitato troppo.*

Riducete la quantità di lievito, acqua o farina.

5. *Il pane non è lievitato abbastanza.*

Aumentate la quantità di lievito, di acqua o di sostanze dolcificanti. Accertatevi di aver versato gli ingredienti nello stampo di cottura nell'ordine corretto: prima gli ingredienti liquidi, seguiti da quelli solidi e solo per ultimo il lievito.

N.B.: il pane di segale o integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.

6. *Quando inizia la fase di cottura, l'impasto collassa.*

L'impasto è troppo morbido. Riducete leggermente le quantità di liquidi o la dose di lievito, o ancora scegliete un programma che preveda un tempo di lievitazione più breve. Potreste anche provare ad aumentare la quantità di sale.

7. *L'impasto del pane è troppo morbido o troppo appiccicoso.*

La consistenza dell'impasto può diventare più omogenea se, durante il processo di impastatura, aggiungete un cucchiaino di farina.

8. *L'impasto è troppo duro. .*

Aggiungete un cucchiaino di acqua durante il processo di impastatura.

9. *Qual è il significato dei numeri che caratterizzano i diversi tipi di farina?*

Il numero indica il contenuto di fibre della farina: quanto più è alto, tanto maggiore è il contenuto di fibre e tanto più scuro sarà il colore.

10. *Che cos'è la farina integrale?*

La farina integrale è ottenuta dall'intera spiga di grano e ha quindi un più alto contenuto di fibre. E' riconoscibile dalla colorazione più scura. Ma non è detto che il pane integrale

sia necessariamente più scuro di colore.

Ricettario

Consigli utili sulle ricette

Le ricette riportate nel presente libretto d'istruzioni possono essere modificate secondo i gusti aggiungendo diversi ingredienti a vostro piacimento.

Per venire incontro ai vostri gusti, potete aggiungere per esempio, germe di grano, semi di girasole, erbe aromatiche, cumino in semi, grani di pepe, noccioline, musli, farina di granturco, pancetta a dadini e altro ancora.

Gli ingredienti aggiuntivi vanno inseriti dopo il segnale acustico emesso dalla macchina durante la seconda fase di lievitazione, ma solo per i seguenti programmi: STANDARD, VELOCE, PANE INTEGRALE, BISCOTTI/PASTICCINI e PANINI.

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 750 grammi di farina. Per evitare che l'impasto lievitando trabocchi dallo stampo di cottura e per ottenere la corretta e completa lievitazione dell'impasto, non superate questo limite.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Lo zucchero contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura.

Il sale contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione.

Quando a una ricetta aggiungete altri ingredienti liquidi, ricordatevi di ridurre la corrispondente quantità di liquidi prevista dalla ricetta. Lo stesso criterio va seguito quando si aggiungono uova, formaggio fresco, o yogurt.

Per quei programmi dove il peso del pane non può essere modificato, potete utilizzare le quantità indicate nelle ricette.

I dati riportati nelle ricette (per es. 750 gr. e 1000 gr.) si riferiscono al peso approssimativo della forma di pane finale.

Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali la pressione dell'aria, l'umidità, la durezza dell'acqua, la temperatura dell'ambiente e la temperatura degli ingredienti. Se una ricetta non soddisfa il vostro gusto, vi suggeriamo di modificarla secondo quanto descritto nel paragrafo “Risoluzioni di problemi e interrogativi”.

Nota importante per soggetti allergici

Con questa macchina per il pane è possibile utilizzare delle miscele specifiche per le persone con problemi di intolleranza al grano. Le forme di pane diventeranno relativamente più dure anche se utilizzate delle maggiori quantità di lievito per panificazione o per dolci.

Comunque, in questi casi vi consigliamo di utilizzare solo i programmi STANDARD e VELOCE, impostando il livello di doratura più scuro. Con il programma STANDARD, il pane presenterà una crosta un po' più spessa, mentre con il programma QUICK sarà più morbida.

Con dei tipi di farina senza glutine, sconsigliamo l'utilizzo della programmazione anticipata. Avviate il programma sempre immediatamente dopo aver inserito gli ingredienti.

Se notate dei residui di farina sulle pareti interne dello stampo di cottura, aprite il coperchio durante la fase di impasto e usate un raschietto in gomma per reincorporare la farina all'impasto, in modo che il processo possa essere eseguito correttamente. In seguito, richiudete il coperchio.

Se utilizzate del lievito per panificazione, le palette impastatrici devono essere rimosse dopo la fase finale di impastatura. Cospargetevi di farina le dita prima di prendere le palette. E' necessario togliere le palette impastatrici per evitare che si creino dei vuoti all'interno del

pane, dato che il pane non lievita molto. Aggiungete alcune gocce di olio nell'impasto, in seguito, e cospargete anche la parte esterna dell'impasto aiutandovi con un raschietto specifico o anche semplicemente con le dita, eviterete così la formazione di crepe che altrimenti si formerebbero a causa dell'alta temperatura di la cottura. In seguito, richiudete il coperchio.

Pane bianco - tipo Francese

Ingredienti:

750g	1000g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
390	600	g	di farina tipo 00
30	45-50	g	di zucchero
8	10-12	g	di sale
20-25	35-40	g	di burro
140	220	ml	di latte
120	180	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			PANE BIANCO/TIPO FRANCESE
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane alle cipolle

Ingredienti:

860g	1180g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
540	760	g	di farina tipo 1
50	75	g	di cipolle rosolate
5	5	g	di zucchero
5	8	g	di sale
350	500	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			VELOCE

Pane ai sette cereali

Ingredienti:

800g	1600g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
500	700	g	di farina integrale
215	325	g	di fiocchi ai 7 cereali
7	8-9	g	di sale
7	8-9	g	di zucchero
20	25-30	g	di aceto
25	45	g	di burro
460	640	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			PANE INTEGRALE
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane di grano

Ingredienti:

750g	1100g		Ingredienti
5	8-10	g	di lievito di birra
300	420	g	di farina tipo 1
200	280	g	di farina tipo 00
8	12-13	g	di sale
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cucchiaino	di miele o di zucchero di barbabietola
8	12-13	g	di lievito madre
290	450	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			SCURO

Pane di frumento

Ingredienti:

750g	1100g		Ingredienti
6-7	8-10	g	di lievito di birra
230	350	g	di farina tipo 0
230	350	g	di farina di segale di tipo 2
8	12-13	g	di sale
1-2	3-4	g	di zucchero
220	350	ml	di acqua
110	175	ml	di yogurt naturale (grassi 3,5)
8	12-13	g	di lievito madre
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane di frumento con semi di soja

Ingredienti:

750g	1120g		Ingredienti
5	8-10	g	di lievito di birra
250	350	g	di farina tipo 0
220	300	g	di farina di segale di tipo 2
8	12-13	g	di sale
5	8-10	g	di zucchero
180	240	ml	di acqua
160	220	ml	di siero di latte
10-12	18-20	g	di lievito madre
30	45	g	di semi di soja
3-5	5-7	g	di aromi per pane
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			MEDIO
I semi di soja vanno aggiunti dopo il segnale acustico.			

Pane al formaggio

Ingredienti:

760g	1100g		Ingredienti
6-7	8-10	g	di lievito di birra
230	350	g	di farina tipo 0
230	350	g	di farina di segale di tipo 2
8	12-13	g	di sale
3-4	6-7	g	di zucchero
170	270	ml	di acqua
140	210	ml	di siero di latte
45	70	g	di formaggio "Emmental" tritato finemente
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			SCURO
Il formaggio va aggiunto dopo il segnale acustico.			

Pane di crusca

Ingredienti:

750g	1300g		Ingredienti
5	6-7	g	di lievito di birra
340	525	g	di farina tipo 0
60	180	g	di fiocchi d'avena
20-25	45-50	g	di zucchero
20-25	45-50	g	di latte in polvere
8	12-13	g	di sale
20-25	40-50	g	di burro
290	440	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane bianco all'italiana

Ingredienti:

900g	1300g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
100	150	g	di farina di granturco
475	650	g	di farina tipo 0
5	8	g	di zucchero
15	20-25	g	di olio vegetale
5	8	g	di sale
375	570	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			PANINI

Pane integrale di segale

Ingredienti:

750g	1150g		Ingredienti
8	10-12	g	di lievito di birra
230	350	g	di farina tipo 1
230	350	g	di farina di segale integrale
5	8-10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
290	440	ml	di acqua
30-35	50-55	g	di lievito madre
<i>Programma:</i>			PANE INTEGRALE
<i>Doratura:</i>			SCURO

3-Miscela di farina Pauly senza glutine per pane, panini e impasto base

Ingredienti:

1150g		Ingredienti
2	panetto	di lievito di birra
700	g	di miscela di farina
30	g	di burro
8	g	di sale
570	ml	acqua calda
<i>Programma:</i>		STANDARD
<i>Doratura:</i>		SCURO
Consiglio: con questi ingredienti, si può utilizzare il programma IMPASTO per la realizzazione di panini o dell'impasto base.		

Pane dolce

Ingredienti:

750g	1180g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
500	700	g	di farina tipo 0
30-35	50-60	g	di miele
5	8	g	di sale
2	4		uova
25	35	g	di burro
275	400	ml	latte fresco
<i>Programma:</i>		VELOCE	
N.B.: per il programma VELOCE, vanno impiegate solo le quantità indicate per forme di pane da 750 g; in caso contrario la forma di pane potrebbe divenire troppo grossa, dato che con questo programma la consistenza dell'impasto è più leggera.			

Pane rustico

Ingredienti:

740g	1050g		Ingredienti
1	1 ¹ / ₂	panetto	di lievito di birra
250	340	g	di farina di segale
250	340	g	di farina tipo 1
5	8	g	di sale
2-3	5	g	di aromi per pane
¹ / ₂	³ / ₄	panetto	di lievito madre secco
350	450	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO	
N.B.: il lievito madre secco è concentrato ed è disponibile in panetti da 15 g.			

Pane di grano

Ingredienti:

750g	1100g		Ingredienti
5	8-10	g	di lievito di birra
220	340	g	di farina tipo 0
230	360	g	di farina tipo 1
8	12-13	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
8	10	g	di lievito madre
210	320	ml	di siero di latte
120	180	ml	di latte
<i>Programma:</i>		STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO	

Pane con fiocchi d'avena

Ingredienti:

750g	1050g		Ingredienti
3-5	8	g	di lievito di birra
360	470	g	di farina tipo 0
110	145	g	di fiocchi d'avena
20	35-40	g	di zucchero
10	13-15	g	di sale
30-35	35-45	g	di burro
380	490	ml	di latte
<i>Programma:</i>		PANE INTEGRALE	
<i>Doratura:</i>		MEDIO	

Miscele già pronte disponibili in commercio

In commercio sono facilmente reperibili diverse miscele già pronte per l'uso.

- Nello stampo di cottura versate fino a 750 grammi di miscela pronta con la relativa quantità di lievito.
- Aggiungere la corrispondente quantità di liquido.

Programmi: PANE NORMALE, PANE BIANCO/AL LATTE oppure PANE DI GRANO, a seconda del tipo di farina usato.

Conserve, Marmellate

La ricetta base è ottenuta con frutta tagliata finemente o frullata e con gelatina di zucchero nella misura di 2:1. Le quantità di frutta e zucchero sono da inserire nel cestello con le seguenti proporzioni.

- Prima di tagliarla in piccoli pezzi o frullarla, lavate la frutta e, se necessario, sbucciatela.
- Pesate circa 900 gr. di frutta. Per evitare che la marmellata formi troppa schiuma o si versi, non eccedete nelle quantità. La frutta va tagliata in piccoli pezzi (di massimo 1 cm.) o frullata.
- Mettete la frutta e 500 gr. circa di gelatina di zucchero, nella proporzione 2:1 nello stampo di cottura. Per marmellate di fragoline di bosco, aggiungete un cucchiaino di succo di limone.
- Avviate il programma 11, CONSERVE – MARMELLATE.
- Questo programma va tenuto sotto costante controllo. Utilizzate un raschietto in gomma per rimuovere lo zucchero rimasto sulle pareti dello stampo di cottura.
- Una volta terminato il programma, togliete la spina dalla presa di corrente ed estraete con attenzione lo stampo di cottura, aiutandovi con un guanto da forno.
- Trasferite attentamente la conserva o la marmellata in vasetti già predisposti. Quindi, chiudete ermeticamente i vasetti, e lasciateli raffreddare.
- Subito dopo l'uso, risciacquate accuratamente lo stampo di cottura del pane.

Impasto per pizza

Ingredienti:

		Ingredienti
2	g	di lievito di birra
400	g	di farina tipo 0
2	g	di sale
1	g	di zucchero
50-55	ml	di olio di oliva
230	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		IMPASTO

- Al termine del programma, rimuovete l'impasto dallo stampo di cottura.
- Ungete con olio d'oliva una teglia da forno e distendeteci l'impasto aiutandovi con un mattarello.
- Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.
- Condite l'impasto con ingredienti a vostro piacimento, mettete nel forno convenzionale preriscaldato e lasciate cuocere per 15-25 minuti a 200° C. La pizza sarà pronta quando il formaggio si sarà sciolto e cosperso uniformemente e i bordi della pizza si saranno

scuriti.



Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.