

INDICE

Caratteristiche tecniche	78
Importanti norme sicurezza	79
Descrizione dell'apparecchio	80
Pannello di controllo	81
Istruzioni d'uso	84
Funzioni dei programmi	85
Funzionamento	86
Manutenzione generale e pulizia	87
Risoluzione di problemi e interrogativi	88
Ricettario	89
Garanzia	93

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello n°:	BM 3989
Voltaggio :	230 V~, 50 Hz
Consumo :	600 W
Capacità di produzione per ogni ciclo :	max. 550g di farina per 900g di pane
Dimensioni d'ingombro (circa) :	335 mm (L) x 280 mm (P) x 340 mm (H)
Peso :	5,9 kg
Timer :	pre-programmabile fino a 13:00 ore
Programmi :	12
Accessori :	Bicchiere graduato e misurino
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.

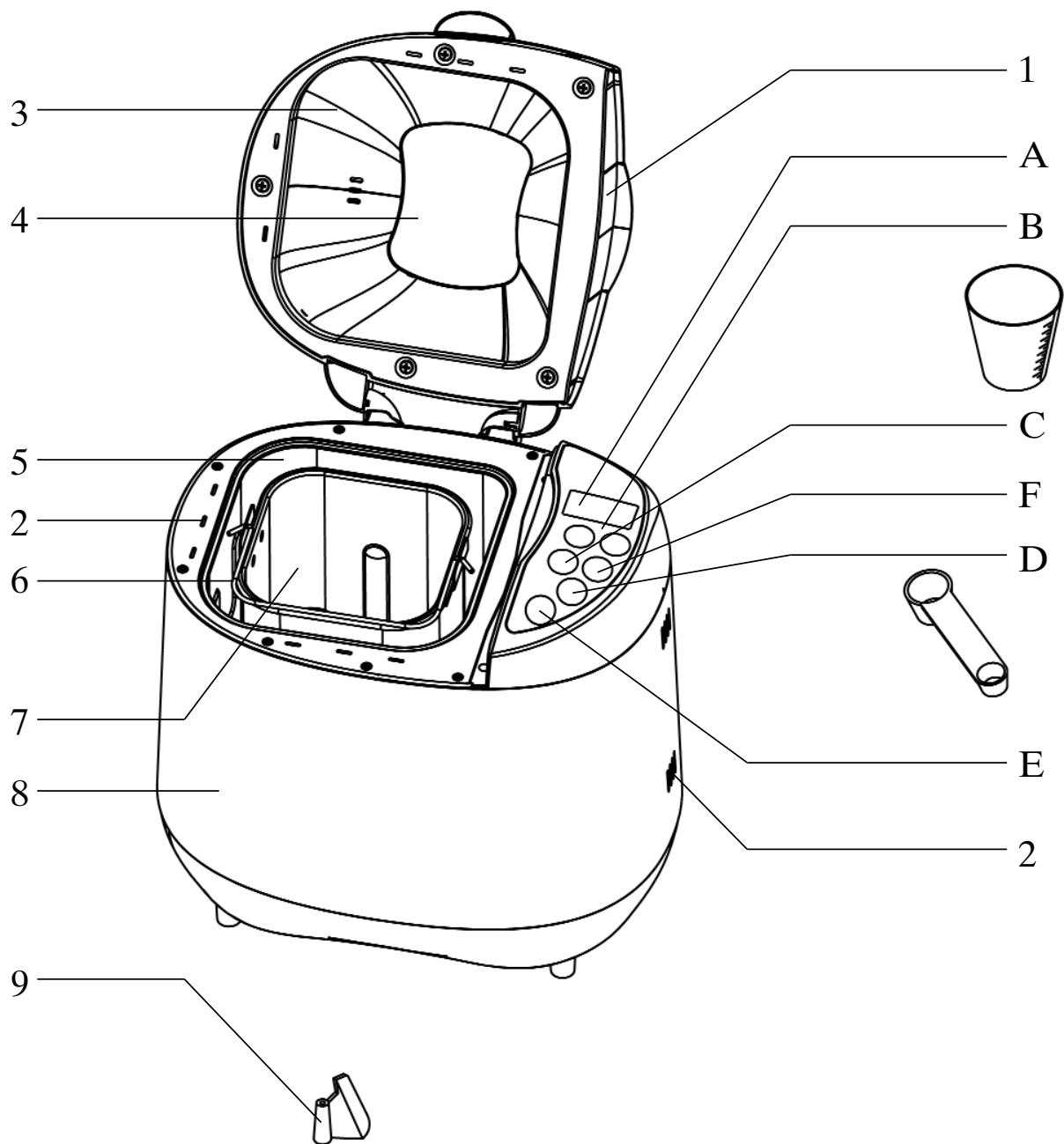
- La parte esterna dell'apparecchio e le aperture di fuoriuscita del vapore, raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. **Non toccate le parti della macchina soggette a riscaldarsi. Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per estrarre il pane.** Fate attenzione a toccare solo l'impugnatura del coperchio per aprire l'apparecchio.
- 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,**
 - **per rimuovere lo stampo di 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 non presenti 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.
- 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 5 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, termoresistente e antiscivolo. 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.
- **Avvertenza:** durante il processo di cottura non coprite il pane con fogli di alluminio o prodotti simili: il surriscaldamento che ne deriverebbe potrebbe danneggiare seriamente l'apparecchio.
- Questa macchina per pane è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è intesa per uso professionale.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli descritti nel presente libretto di

istruzioni.

- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio diverso da quelli forniti in dotazione con questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio stesso e possono anche 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 se 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 dell'apparecchio

1.	Pannello di controllo	2.	Feritoie di ventilazione
		3.	Coperchio
A	Display a cristalli liquidi (LCD)	4.	Finestrella di controllo
B	Timer  e 	5.	Compartimento di cottura
C	Livello di doratura 	6.	Maniglia dello stampo
D	Menu 1.....12	7.	Stampo di cottura del pane
E	Accensione/spengimento 	8.	Corpo dell'apparecchio
F	Peso del pane 	9.	Gancio per impastare



Pannello di controllo

A Display a cristalli liquidi (LCD)

Il display a cristalli liquidi mostra il programma selezionato e il tempo che rimane per il suo completamento. L'esecuzione del programma è indicata dal lampeggio continuo della colonna sul display del tempo.

Esempio:

In questo esempio, si è selezionato il programma **2** (per PANE BIANCO o alla Francese) premendo il pulsante **1.....12**. Il display mostra: **2 3:50**; si evidenzia anche il peso, in forma di una punta di freccia nella parte destra superiore del display, che indica un peso di 900 gr. e il livello di doratura selezionato, indicato come "medio" (la punta di freccia è visibile nella parte superiore sinistra del display).



Il tempo totale del programma selezionato è di 3 ore e 50 minuti.

B Timer (e)

I programmi 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 e 12 possono essere impostati in modo che si attivino successivamente e che il programma finisca il suo ciclo 13 ore dopo.

Esempio:

Volete far partire il programma alle ore 20:00 e volete che il pane sia pronto alle ore 7:30 del giorno successivo. Quindi il ciclo totale del programma durerà 11 ore e 30 minuti.

- Usate il tasto **1.....12** per selezionare il programma desiderato.
- Premete i tasti del timer ( o ) fino a che il display mostrerà il tempo totale di 11 ore e 30 minuti.
- Aggiungere gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione *Funzionamento*. Evitate ogni contatto tra il lievito e i prodotti liquidi o il sale.
- 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. mandorle o frutta secca o in acini) durante la fase di impasto o durante la fase di lievitazione.

C Livello di doratura

Con i programmi da 1 a 7 si può selezionare il livello di cottura desiderato: sono disponibili 3 livelli. . Il livello di doratura selezionato è indicato dalla punta di freccia nella parte superiore del display LDC.

DORATO 
MEDIO 
BEN COTTO 

D Menu 1.....12

Premete il tasto **1.....12** fino a visualizzare sul display a cristalli liquidi (A) il programma desiderato.

Il menu permette di scegliere tra 12 programmi diversi:

Programmi	1	Standard	2 Pane bianco/alla francese	3 Pane integrale	4 Biscotti Pasticcini	5 Torte con lievito naturale	6 Programma corto, 750g	7 Programma corto, 900 g	8 Impasto (900 g)	10 Torte normali	11 Panini
Prima fase di impasto	750 g	9 min.	16 min.	9 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.
	900 g	10 min.	18 min.	10 min.							
Prima fase di lievitazione	20 min.	●	40 min.	●	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.
	●										
Seconda fase di impasto	750 g	14 min.	19 min.	18 min.	8 min.	20 min.	-	-	-	20 min.	5 min.
	900 g	15 min.	22 min.	20 min.		●				●	●
Seconda fase di lievitazione	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.
Breve fase di mescolatura	30 sec.	30 sec.	30 sec.	30 sec.	-	30 sec.	-	-	30 sec.	30 sec.	30 sec.
Terza fase di lievitazione	4 min.	9 min.	14 min.	-	9 min.	-	-	-	9 min.	30 sec.	30 sec.
	30 sec.	30 sec.	30 sec.		30 sec.				30 sec.		
Ultima fase di lievitazione	750 g	45 min.	50 min.	70 min.	-	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.
	900 g					50 min.					
Cottura	750 g	60 min.	65 min.	55 min.	80 min.	50 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.		60 min.					55 min.
Tempo tot. del programma	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	2:50	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55
	900 g	3:00	3:50	3:40		2:55					3:00
Segnale acustico durante il programma	x	x	x	-	x	-	-	-	-	x	x
Menu 9 CONSERVE, MARMELLATA	Pre-riscaldamento 15 min.		Fase di riscaldamento e lievitazione 45 min.		Fase di attesa 20 min.		Totale 1:20				
Menu 12 COTTURA	Cottura 60 min. Totale 1:00										

Per alcuni programmi si sente un segnale acustico quando il programma raggiunge la fase specifica (indicata «●»).

E Tasto START/STOP ⏻

Il tasto ⏻ avvia o arresta il programma. Il lampeggio continuo dei due punti dell'orologio sul display LED segnala che il programma è stato avviato.

Protezione dall'immissione accidentale di comandi:

Dopo l'avvio del programma vengono bloccati tutti gli altri pulsanti fino al termine del processo di cottura, o sino a quando non viene premuto per almeno 3 secondi il tasto ⏻. Nell'introdurre un comando, tenete premuto il relativo tasto di funzione finché l'impostazione corretta non è confermata da un segnale acustico.

F Peso del pane 🍞

I programmi di cottura 1, 2, 3, 5 e 11 permettono di preselezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato da un simbolo a punta di freccia che compare sul display LCD sotto il simbolo corrispondente del pane.

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 500 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 900 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 utilizzare solo ricette che prevedano da 200 a 550 grammi di farina. Utilizzate 1 1/2 cucchiaino di lievito per la farina bianca e 2 cucchiaini per farina di segale. 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 fino a un massimo di 15 minuti durante il ciclo, la macchina riprenderà automaticamente il processo dal punto di interruzione una volta ripristinata la normale alimentazione di corrente.
- Durante il processo di impastatura, è possibile che sulla finestrella di controllo si condensino 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 e il gancio per impastare sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per non danneggiarne il rivestimento, non usate mai 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. Sistemate 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 la finestrella di controllo 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, per la realizzazione di pane ad alto contenuto di farina bianca.

2 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE

Adatto alla preparazione del tipico impasto leggero Pane Bianco/Pane alla Francese.

3 = 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 di segale o integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca.

4 = BISCOTTI, PASTICCINI

Adatto alla preparazione di biscotti, che prevedono l'impiego del lievito specifico per dolci al posto del normale lievito.

5 = TORTE CON LIEVITO NATURALE

A causa del contenuto di zucchero, l'impasto tende a scuirsi più velocemente, perciò la fase di cottura in questo programma è più breve.

6 = PROGRAMMA BREVE, 750g.

Utilizzabile per ricette fino a 750 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

7 = PROGRAMMA BREVE, 900g.

Utilizzabile per ricette fino a 900 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

8 = IMPASTO

Questo programma non comprende la fase di cottura. Quando il programma ha concluso il suo ciclo, l'impasto (ad es. per la pizza) può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale.

9 = CONSERVE, MARMELLATE

Adatto per preparare conserve, marmellate. Durante la preparazione, assicuratevi che tutti gli ingredienti necessari (max. 900 gr.) non superino il livello dei due terzi dello stampo di cottura perché il preparato tende a formare della schiuma.

10 = TORTE NORMALI

Adatto alla preparazione di dolci con lievito specifico per dolci e non con lievito naturale.

11 = SANDWICH / PANINI



Ideale per la preparazione di panini. Il pane è a consistenza leggera e a crosta sottile.

12 = COTTURA











Utilizzabile 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.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

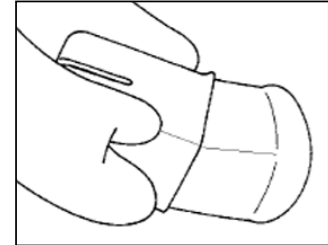
- Rimuovete lo stampo di cottura ruotandolo in senso anti-orario.
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
- Agendo sul pulsante 1.....12 selezionate il programma 12 (COTTURA).
- Premete il pulsante  e lasciate la macchina in funzione per circa 10 minuti con il coperchio aperto. Questa operazione 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 3 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, ruotate in senso anti-orario lo stampo di cottura e estraetelo.
- Inserite il gancio per impastare nell'apposito incavo posto 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.
- Reinserite lo stampo di cottura nella macchina e ruotatelo in senso orario per bloccarlo. Assicuratevi 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 1.....12 per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si schiaccia il pulsante, il display passa al programma successivo in sequenza.
- Per i programmi 1-7 si può selezionare il livello di doratura desiderato premendo il pulsante . E' possibile scegliere tra i seguenti livelli: DORATO (), MEDIO () e BEN COTTO ().
- I programmi 1, 2, 3, 5 e 11 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 agendo sui tasti  e  del timer.
- Altrimenti, premete il pulsante  per dare subito inizio al processo di impasto e/o di cottura.
- Durante la fase di impasto o di lievitazione dei programmi 1, 2, 3, 5, 10 e 11, si sente un segnale acustico il quale indica che è possibile aggiungere altri ingredienti all'impasto, tipo frutta o mandorle. Dopo il segnale non aprite immediatamente il coperchio, ma aspettate sino al completamento del programma.
- Se è necessario interrompere l'esecuzione del programma, premete il tasto  per circa 3 secondi. L'immissione del comando è confermata da un segnale acustico.
- 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 3 secondi e aprite il coperchio.

- Se 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 condensa all'interno dello stampo.
- Estraete lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettere lo stampo su superfici sensibili al calore.

- Estrarre il pane dallo stampo. Per agevolare l'estrazione potete scuotere delicatamente lo stampo. Se il gancio per impastare si è bloccato nella forma del pane, prestate molta attenzione nel rimuoverlo. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, non usate oggetti metallici o comunque oggetti non adatti.



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.

Informazioni importanti

- *Programma Biscotti, Pasticcini:*

Questo programma si usa per preparare biscotti, pasticcini o pane utilizzando lievito specifico per dolci. Per ottenere risultati ottimali, mettete sempre nello stampo di cottura prima gli ingredienti liquidi, seguiti poi dagli ingredienti solidi. All'inizio dell'esecuzione del programma, è possibile che l'impasto o gli ingredienti secchi si raccolgano negli angoli dello stampo di cottura. In questo caso, aiutatevi con una spatola per rimuovere gli ingredienti dagli angoli.

- *Programma breve da 750 gr. e da 900 gr.:*

Questi programmi sono adatti alla preparazione del pane in breve tempo. Per la fase di lievitazione più breve, le forme di pane saranno più piccole e più dure del normale. Vi ricordiamo di usare acqua calda. I risultati migliori si ottengono con acqua a una temperatura approssimativa di 48-50°C. Vi raccomandiamo di utilizzare un termometro specifico per alimenti. Con una temperatura di acqua troppo bassa, il pane potrebbe non lievitare abbastanza; la temperatura troppo alta invece potrebbe accelerare troppo il processo di fermentazione del lievito, portando cioè anche in questo caso ad un risultato non soddisfacente.

MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA

- **Avvertenza: 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.
- Ruotate lo stampo di cottura in senso anti-orario, sollevatelo e togliete il gancio per impastare.
Lo stampo di cottura e il gancio per impastare possono essere lavati con acqua calda e un detersivo leggero. Per lavare questi accessori, **non utilizzate materiali abrasivi**. Se non riuscite facilmente a staccare il gancio per impastare dallo stampo di cottura lasciatelo a mollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate eccessiva forza per rimuovere il gancio.
- Per evitare di danneggiare la guarnizione dell'albero motore non lasciate lo stampo di cottura in ammollo per periodi di tempo superiori a quelli consigliati. Non lavate lo stampo di cottura in lavastoviglie.
- La parte interna del coperchio può essere pulita con un panno morbido, leggermente umido. Ma l'interno dell'apparecchio **va pulito solo con panno morbido e asciutto**.

- Non utilizzate prodotti detergenti specifici per i forni, e non utilizzate soluzioni abrasive o concentrate, né aceto o prodotti sbiancanti.
- Prima di riporre l'apparecchio, accertatevi che sia completamente freddo e asciutto.

RISOLUZIONI DI PROBLEMI E INTERROGATIVI

1. *Il pane ha un odore forte.*


Controllate di aver usato la quantità giusta di lievito. Troppo lievito determina uno sgradevole odore e fa lievitare troppo l'impasto. Usate 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.

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 a LED compare la dicitura **HHH** e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. Premete il pulsante  per almeno 3 secondi ed estraete lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Fate raffreddare la macchina per circa 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad avviare il programma.

4. *Dopo aver premuto il pulsante di accensione, sul display compare la dicitura **EEE**.*

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.

5. *Il pane è lievitato troppo.*

Riducete la quantità di lievito, acqua o farina.

6. *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 preparato con farina di segale o integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.

7. *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.

8. *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.

9. *L'impasto è troppo duro.*

Aggiungete un cucchiaino di acqua durante il processo di impastatura.

RICETTARIO

Pane di frumento con semi di soja

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
225	270	g	di farina tipo 550
195	235	g	di farina di segale di tipo 1150
10	10	g	di sale
8	8	g	di zucchero
160	190	ml	di acqua
140	170	ml	di siero di latte
8	10	g	di lievito madre
30	35	g	di semi di soja
5	5	g	di aromi per pane
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	
I semi di soja vanno aggiunti dopo il segnale acustico.			

Pane alle cipolle

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
8	10	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 405
180	215	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
165	200	ml	di acqua
135	160	ml	di siero di latte
40	50	g	di cipolle rosolate
<i>Programma:</i>		2 PANE BIANCO/TIPO FRANCESE	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	
Le cipolle soffritte vanno aggiunte dopo il segnale acustico.			

Pane al formaggio

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
8	8	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 550
180	215	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
180	215	ml	di acqua
135	160	ml	di siero di latte
50	60	g	di formaggio Emmenthal grattugiato finemente
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		BEN COTTO 	
Il formaggio va aggiunto dopo il segnale acustico.			

Pane di grano

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
220	260	g	di farina tipo 550
230	280	g	di farina tipo 1050
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
15	15	g	di lievito madre
210	250	ml	di siero di latte
120	145	ml	di latte
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	

Pane di grano

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 1050
180	215	g	di farina tipo 405
8	10	g	di sale
8	10	g	di miele o di zucchero di barbabietola
5	10	g	di lievito madre
270	325	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		BEN COTTO 	

Pane dolce

Ingredienti:

750g		Ingredienti
5	g	di lievito di birra
500	g	di farina tipo 550
30	g	di zucchero
30	g	di miele
5	g	di sale
185	ml	di latte
<i>Programma:</i>		5 TORTE CON LIEVITO NATURALE

Pane alla Frutta

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
230	280	g	di farina tipo 550
220	260	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
300	360	ml	Succo di frutta (Pompelmo – Arancia – ecc.)
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		BEN COTTO 	

Pane Bianco/Pane alla Francese

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	5	g	di lievito di birra
390	470	g	di farina tipo 405
30	35-40	g	di zucchero
8	10	g	di sale
20-25	30	g	di burro
150	180	ml	di latte
120	145	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		2 PANE BIANCO/TIPO FRANCESE	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	

Pane integrale di segale

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
8	10	g	di lievito di birra
225	270	g	di farina tipo 1050
225	270	g	di farina di segale integrale
5	8	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
285	340	ml	di acqua
30	45	g	di lievito madre
<i>Programma:</i>		3 PANE INTEGRALE	
<i>Doratura:</i>		BEN COTTO 	

Pane di crusca

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	5	g	di lievito di birra
340	405	g	di farina tipo 550
125	175	ml	di fiocchi d'avena
30	30	g	di zucchero
30	30	g	di latte in polvere
5	10	g	di sale
30	30	g	di burro
225	270	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	

Impasto per pizza

Ingredienti:

		Ingredienti
10	g	di lievito di birra
400	g	di farina tipo 550
10	g	di sale
5	g	di zucchero
45	g	di olio extravergine d'oliva
230	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		8 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.

Pane di frumento

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
225	270	g	di farina tipo 550
225	270	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
210	250	ml	di acqua
110	135	ml	di yogurt naturale (grassi 3,5)
5	10	g	di lievito madre
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	

Pane con fiocchi d'avena

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	5	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 550
80	100	g	di fiocchi d'avena
15	20-25	g	di zucchero
8	10	g	di sale
20-25	30	g	di burro
300	360	ml	di latte
<i>Programma:</i>		3 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 500 grammi di miscela pronta con la relativa quantità di lievito. Secondo la grandezza della confezione, potrebbe essere necessario utilizzare solo mezza confezione per volta.
- Aggiungere la corrispondente quantità di liquidi.

Programmi: STANDARD, PANE BIANCO/ ALLA FRANCESE oppure PANE INTEGRALE, a seconda del tipo di farina usato.

Conserve, Marmellate

La ricetta base è costituita da frutta finemente tagliata o macerata e glicina. Le informazioni sulle proporzioni esatte di frutta e di zucchero di gelatina possono essere trovate sulla confezione dello zucchero.

- Prima di sminuzzare o passare la frutta, lavatela e, se necessario, togliete la buccia.
- Sistemare la frutta e la gelatina nello stampo di cottura, evitando di riempirlo oltre i due terzi, perché durante il processo di cottura la marmellata tende a formare schiuma. Seguire da vicino tutta l'esecuzione del programma.
- Avviare il programma CONSERVE, MARMELLATE.
- Al termine del programma, disinserite

la spina dalla presa di corrente a muro e rimuovete con molta attenzione lo stampo di cottura ruotandolo in senso anti-orario e indossando dei guanti da forno. Se necessario, mescolate delicatamente per ridurre la quantità di schiuma.

- Trasferite attentamente la conserva o la marmellata in vasetti già predisposti. Quindi, chiudete ermeticamente i vasetti, e lasciarli raffreddare.
- Subito dopo l'uso risciacquate accuratamente lo stampo di cottura.

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 per i seguenti programmi: STANDARD, PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE, PANE INTEGRALE, TORTE CON LIEVITO NATURALE, TORTE NORMALI e SANDWICH/PANINI.

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 550 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.

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 questo caso, dovete utilizzare solo il programma STANDARD impostando il livello di doratura su BEN COTTO. Con questo programma, la forma di pane presenta una crosta più dura.

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, il gancio per impastare deve essere rimosso dopo la fase finale di impastatura. Cospargetevi di farina le dita prima di prendere il gancio. E' necessario togliere il gancio per evitare che si creino dei vacuoli 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 cottura. In seguito, richiudete il coperchio. Per preparare pane senza glutine, è consigliabile usare le miscele di prodotto pronto da cuocere disponibili in commercio.



Smaltimento

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

GARANZIA

Questo prodotto è garantito contro difetti di fabbricazione per un periodo di due anni dalla data di acquisto. Entro questo periodo il produttore si impegna a riparare o sostituire qualsiasi parte risultata difettosa, riportando il prodotto a uno dei nostri centri assistenza autorizzati. Questa garanzia è valida solo se la macchina è stata usata in accordo con le istruzioni del presente manuale e se non è stata modificata, riparata o compromessa da qualsiasi persona non autorizzata, o danneggiata attraverso un uso improprio.

Questa garanzia non copre naturalmente il normale logoramento dovuto all'uso, le parti fragili quali vetro e ceramica, lampadine ecc... Se il prodotto presenta qualsivoglia malfunzionamento e necessita di essere riparato, impacchettatelo accuratamente, includendo il Vostro nome e indirizzo e il motivo della restituzione. Se il prodotto è ancora nel periodo di garanzia, includete anche la garanzia e la prova di acquisto.