

INDICE

IMPORTANTI NORME SICUREZZA	81
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	83
PANNELLO DI CONTROLLO	85
FUNZIONI DEI PROGRAMMI	86
UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PANE	88
PRIMO UTILIZZO	88
FUNZIONAMENTO	89
MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA	90
RISOLUZIONE DI PROBLEMI E INTERROGATIVI	90
RICETTARIO	91
CARATTERISTICHE TECNICHE	95
DICHIARAZIONE DI GARANZIA	95

IMPORTANTI NORME 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.
- Eliminate completamente tutti gli imballi esterni e interni. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- 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 poggiare 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.

Consigli utili

- Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per toccare l'apparecchio dopo l'uso o il pane appena sfornato.
- In caso di interruzione di corrente fino a un massimo di 7 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 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 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.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1.	Finestrella di controllo	6.	Misurino dosatore
2.	Coperchio	7.	Bicchiere graduato
3.	Stampo di cottura del pane	8.	2 ganci per impastare
4.	Pannello di controllo con display	9.	2 piccoli stampi di cottura del pane
5.	Estrattore del gancio per impastare		



A	Display	C	Programma 1.....11
a1	Display - programma	D	Avvio / Arresto
a2	Display - livello di doratura	E	Timer - meno
a3	Display - peso	F	Timer - più
a4	Display - tempo occorrente	G	Regolatore di doratura
B	Spia luminosa principale	H	Peso del pane

Display per visualizzare lo stato del programma:

Timer	
Pre-riscaldamento	
Impasto	
Riposo	
Lievitazione	
Cottura	
Mantenimento in caldo	
Fine	

PANNELLO DI CONTROLLO

A Display

Sul display sono visualizzati il programma selezionato, il livello di doratura, il peso, il tempo occorrente rimasto e lo stato del programma. L'esecuzione del programma è indicata dal lampeggio continuo della colonna sul display del tempo.

B Spia luminosa principale

C Programma 1.....11

Premete il tasto 1.....11 per selezionare il programma desiderato.

Sul display sarà evidenziato il codice corrispondente al programma.

D Tasto

Questo tasto dà avvio al programma desiderato.

Si udrà un segnale acustico e comincerà a lampeggiare la colonna sul display del tempo.



Per arrestare il programma, tenete premuto il tasto per 3 secondi. Un segnale acustico confermerà il comando.

E/F Timer - meno / Timer - più

I programmi **1, 2, 3, 4, 6, 9 e 11** 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.....11 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.

G Livello di doratura

Con i programmi da **1, 2, 3, 4, 5, 6 e 11** 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.

DORATO 

MEDIO 

BEN COTTO 

BREVE 





È inoltre possibile selezionare il processo breve per i programmi da **1 a 4**.

Con questa impostazione, si riduce il tempo necessario per impastare da 60 a 75 minuti.


H Peso del pane

I programmi di cottura **1, 2, 3, 4, 5 e 6** permettono di preselezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato da un simbolo a punta di freccia che compare sul display sotto il simbolo corrispondente del pane.

Segnale acustico acceso/spento (On/Off)

- Quando la macchina per pane è accesa, si attiva la funzione del segnale acustico.
- Durante il funzionamento, questa funzione può essere disattivata premendo contemporaneamente i tasti  e  del timer per almeno 3 secondi. (*La spia luminosa principale si spegne brevemente per confermare l'immissione del comando*)
- Per riattivare la funzione del segnale acustico, premete di nuovo contemporaneamente i tasti  e  del timer. Un segnale sonoro confermerà la riattivazione della funzione.
- In seguito a un'interruzione di corrente, la funzione del segnale acustico si riattiva automaticamente.

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 .

FUNZIONI DEI PROGRAMMI

Il menu permette di scegliere tra 11 programmi diversi:

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 = TORTE CON LIEVITO NATURALE

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

5 = PROGRAMMA SUPER-BREVE

Le pagnotte risulteranno più piccole e più dure del normale.

6 = SENZA GLUTINE

Per pane ottenuto con farina senza glutine

7 = 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.

8 = PASTA

Utile per preparare l'impasto per la pasta.

9 = SANDWICH / PANINI

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

10 = CONSERVE, MARMELLATE

Adatto per preparare conserve, marmellate. Durante la preparazione, assicuratevi che tutti gli ingredienti necessari (max. 1000 gr.) non superino il livello dei due terzi dello stampo di cottura perché il preparato tende a formare della schiuma.

11 = 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.

– Programma super-breve:

Questo programma consente di preparare il pane in tempi ridotti. 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.

- I programmi *STANDARD*, *PANE INTEGRALE*, *TORTE CON LIEVITO NATURALE*, *SENZA GLUTINE* e *SANDWICH/PANINI*, offrono la possibilità di aggiungere ingredienti tipo le germe di grani, semi di girasole, erbe, semi di cumino, grani di pepe, nocelline, muesli, chicchi di mais, piccoli dadini di pancetta e altro secondo i gusti.
- Un segnale acustico a 12 toni indica qual è il momento giusto per aggiungere i vari ingredienti. Nella tabella qui sotto sono indicati i tempi.

Progr.	Doratura	Dimensini	Temo occorrente (ore)	Preparazione dell'impasto (ore)	Tempo di cottura (minuti)	Mantenimento in caldo (minuti)	Ingredienti da aggiungere dopo minuti:
1			3:13	2:25	48	60	22
			3:18		53	60	22
			3:25		60	60	22
2			3:30	2:40	50	60	-
			3:32		52	60	-
			3:35		55	60	-
3			3:43	2:55	48	60	47
			3:45		50	60	47
			3:48		53	60	47
4			3:17	2:27	50	60	22
			3:22		55	60	22
			3:27		60	60	22
5			1:17	0:32	45	60	-
			1:20		48	60	-
			1:23		51	60	-

6			2:49	1:19	90	60	23
			2:54		95	60	23
			2:59		100	60	23
7	-	-	1:30	1:30	-	-	-
8	-	-	0:14	0:14	-	-	-
9			3:55	2:55	60	60	57
10	-	-	1:05	0:15	50	-	-
11			1:00	-	60	60	-

Informazioni importanti


- 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.
- Quando utilizzate lievito naturale, dovete rimuovere il gancio per impastare dopo la fase finale di impastatura.


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. 1000 grammi di prodotto finito).
 - I due stampi più piccoli risultano utili per ottenere pagnotte più piccole di pane.
Il volume dei due stampi è di circa i 2/3 del volume dello stampo grande.
- Miscelare, realizzare impasti per pizza o dolci e far lievitare gli impasti stessi.
- Si possono utilizzare solo ricette che prevedano da 200 a 550 grammi di farina. Utilizzate 1 ½ 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.

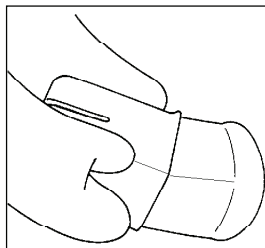
PRIMO UTILIZZO

- Rimuovete lo stampo di cottura.
- Per il primo utilizzo della macchina per pane, procedete alla sua pulitura completa seguendo quanto descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.
- Inserite i ganci per impastare nella sede predisposta all'interno dello stampo di cottura e riempite lo stampo con circa 125 ml di acqua.
- Reinserite lo stampo nell'apparecchio. Assicuratevi che si blocchi perfettamente in sede.
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
- Agendo sul pulsante 1.....11 selezionate il programma **11 (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.

- Dopo, premete e tenete premuto per circa 3 secondi il tasto  per spegnere la macchina per pane (lo spegnimento è confermato da un segnale acustico); ora disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio per un sufficiente intervallo di tempo.
- Pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

FUNZIONAMENTO


- Aprite il coperchio e estraetene lo stampo di cottura.
- Inserite i ganci per impastare nella sede predisposta 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.
- Rimettete lo stampo di cottura nell'apparecchio. 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.....11 per selezionare il programma desiderato.
- Ogni volta che si schiaccia il pulsante, il display passa al programma successivo in sequenza.
- Selezionate il livello di doratura desiderato . (Attivo solo per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 11)
- Selezionate il peso . (Attivo solo per i programmi 1, 2, 3, 4, 5 e 6)
- Premete il tasto  per avviare il processo di impastatura e di cottura.
- (Se desiderate avviare il programma tramite l'impostazione anticipata del timer potete impostare ora il tempo totale di funzionamento, agendo sui tasti del timer appropriati  o .)
- Durante la fase di impasto o di lievitazione dei programmi 1, 3, 4, 6 e 9, 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.
- 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 dovesse incastrare nel pane, rimuovetelo attentamente utilizzando l'attrezzo estrattore fornito in dotazione. 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.
- Se la macchina per pane non viene spenta immediatamente dopo la fine del tempo di funzionamento programmato, il pane sarà tenuto in caldo automaticamente per un periodo di 60 minuti.
- Dopo, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.



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.
- Estraiete lo stampo di cottura e rimuovete i ganci per impastare.
Lo stampo di cottura e i ganci per impastare possono essere lavati con acqua calda e un detersivo delicato. Non utilizzate prodotti abrasivi per la pulizia. Se non riuscite a staccare i ganci per impastare dallo stampo di cottura esercitando una forza normale, lasciatelo in ammollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate forza eccessiva 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 gli stampi 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 si visualizzano le cifre **E00** o **E01**, e si avverte 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 tasto di avvio, sul display compare il messaggio **E:EE** o **H:HH**.*
Questo messaggio segnala il cattivo funzionamento del sensore di temperatura. In questo caso, l'apparecchio deve essere controllato da un tecnico specializzato.
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 bianco/Pane alla Francese

Ingredienti:

Programma	2			
Impostazione				
di acqua	80	120	180	ml
di yogurt naturale (grassi 3,5)	90	140	220	ml
di sale	6	10	15	g
di zucchero	1	1 ½	2	cdc
di farina tipo 550	1 ½	2	3	cdt
di farina tipo 1150	260	400	600	g
di lievito di birra	¾	1	1 ½	cdc
di lievito ca.	400g	650g	1000g	

Pane alle cipolle

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	260	350	500	ml
di sale	¾	1	1 ½	cdc
di zucchero	¾	1	1	cdc
di farina tipo 1050	400	540	760	g
di cipolle rosolate	56	75	100	g
di lievito di birra	½	¾	1	cdc
di lievito ca.	600g	900g	1300g	

Pane all'uvetta

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	150	200	310	ml
di burro	1 ¼	1 ½	2 ½	cdt
di sale	½	¾	1	cdc
di miele	1 ½	2	3	cdt
di farina tipo 405	270	420	650	g
di lievito di birra	¾	1 ½	2	cdc
uvetta	40	75	100	g
di lievito ca.	550g	700g	1100g	

Pane integrale

Ingredienti:

Programma	3			
Impostazione				
di acqua	310	415	620	ml
di olio	1	1 ½	2	cdt
di succo di limone	1	1 ½	2	cdt
farina di segale integrale	150	200	300	g
di farina tipo 1050	300	400	600	g
di zucchero	3	4	6	cdc
di sale	1	3	4	cdc
di lievito di birra	2	3	4	cdc
di farina d'avena	4	6	8	cdc
di lievito ca.	750g	1000g	1500g	

Pane di frumento

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	150	220	350	ml
di yogurt naturale (grassi 3,5)	75	110	175	ml
di sale	1	1 ½	2 ½	cdc
di zucchero	¼	¼	¾	cdt
di farina tipo 550	160	230	350	g
di farina tipo 1150	160	230	350	g
di lievito di birra	¾	1 ¼	2	cdc
di lievito ca.	500g	700g	1150g	

Impasto per pizza

Ingredienti:

Programma	8			
Impostazione				
di acqua	230			ml
olio d'oliva	3			cdt
di sale	2			cdc
di zucchero	1			cdc
di farina tipo 550	400			g
di lievito di birra	2			cdc
di lievito ca.	600g			

Suggerimento:

Al termine del programma, rimuovete l'impasto dallo stampo di cottura. Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

ConsERVE, Marmellate

La ricetta base si realizza con frutta in purea o tagliata finemente e gelatina di zucchero (in proporzione 2:1). Informazioni sulle proporzioni precise di frutta e gelatina di zucchero si possono trovare sulle confezioni dello zucchero.

- Lavate la frutta e se necessario pulitela.
- Pesate circa 900 g di frutta, ma rispettate sempre le quantità massime complessive per




evitare la formazione di schiuma o di schizzi. La frutta deve essere tagliata in piccoli pezzi (di 1 cm massimo) o ridotta in purea.

- Inserite la frutta e 500 g di gelatina di zucchero nello stampo di cottura. Per realizzare confetture di fragole, aggiungete 1 cucchiaino da tavola di succo di limone e mescolate bene.
- Avviate il programma CONSERVE/MARMELLATE.
- Seguite attentamente il processo. Utilizzate una spatola per dolci in gomma per eliminare tutti i residui di zucchero dalle pareti dello stampo.
- Al termine del programma, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e con attenzione togliete lo stampo di cottura dall'apparecchio utilizzando un guanto da forno.
- Versate attentamente la confettura o la marmellata in vasetti già pronti. Chiudete bene i vasetti e lasciateli raffreddare.
- Sciacquate immediatamente dopo l'uso lo stampo di cottura.

Ricette per i due stampi di cottura più piccoli




Pane alle cipolle

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	130 / 130	175 / 175	-	ml
di sale	1/3 / 1/3	1/2 / 1/2	-	cdc
di zucchero	1/3 / 1/3	1/2 / 1/2	-	cdc
di farina tipo 1050	200 / 200	270/270	-	g
di cipolle rosolate	30 / 30	38 / 38	-	g
di lievito di birra	1/4 / 1/4	1/2 / 1/2	-	cdc
di lievito ca.	300g/ 300g	430g/430g	-	

Pane all'uvetta

Ingredienti:

Programma	1			
Impostazione				
di acqua	75 / 75	150 / 150	-	ml
di burro	2/3 / 2/3	1 1/4 / 1 1/4	-	cdt
di sale	1/4 / 1/4	1/2 / 1/2	-	cdc
di miele	3/4 / 3/4	1 1/2 / 1 1/2	-	cdt
di farina tipo 405	135 / 135	270 / 270	-	g
di lievito di birra	1/3 / 1/3	3/4 / 3/4	-	cdc
uvetta	20 / 20	38 / 38	-	g
di lievito ca.	200g / 200g	550g/550g	-	

Abbreviazioni:

cdc = cucchiaino da caffè (misurino dosatore: 1 cdc) = 5 ml

cdt = cucchiaino da tavola (misurino dosatore: 1 cdt) = 15 ml

g = grammo

ml = millilitro

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.

Consigli utili sulle ricette

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, utilizzate solo i programmi STANDARD o SENZA GLUTINE, impostando il livello di doratura più alto. 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.

cottura. In seguito, richiudete il coperchio.

Per preparare pane senza glutine, è consigliabile usare le miscele di prodotto pronto da cuocere disponibili in commercio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello n°:	BM 3992
Voltaggio :	230 V~, 50 Hz
Consumo :	860 W
Capacità di produzione per ogni ciclo :	Stampo di cottura grande, capienza 3,8 l., peso della forma di pane 750 – 1600 g circa Stampi di cottura piccoli, capienza 1,35 l ognuno, peso della forma di pane 500 g ognuno
Dimensioni (circa) :	395 mm (L) x 275 mm (P) x 315 mm (H)
Peso :	4,9 kg
Timer :	pre-programmabile fino a 13:00 ore di anticipo
Programmi :	11
Accessori :	Contenitore graduato, misurino e estrattore del gancio per impastare
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.	



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 similari 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.