

MANUALE D'USO



IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E LEGGERLO ATTENTAMENTE.

ISTRUZIONI DI ASSEMBLAGGIO

CONTENUTI

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

FAMILIARIZZARE CON LA MACCHINA PER IL PANE

INTRODUZIONE AL PANNELLO DI CONTROLLO

MANTENIMENTO AL CALDO

MEMORIA

AMBIENTE

SCHERMATE DI AVVERTENZA

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

COME FARE IL PANE

INTRODUZIONE SPECIALE

PULIZIA E MANUTENZIONE

INTRODUZIONE AGLI INGREDIENTI DEL PANE

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

SMALTIMENTO A SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo elettrodomestico, osservare sempre le seguenti precauzioni di base:

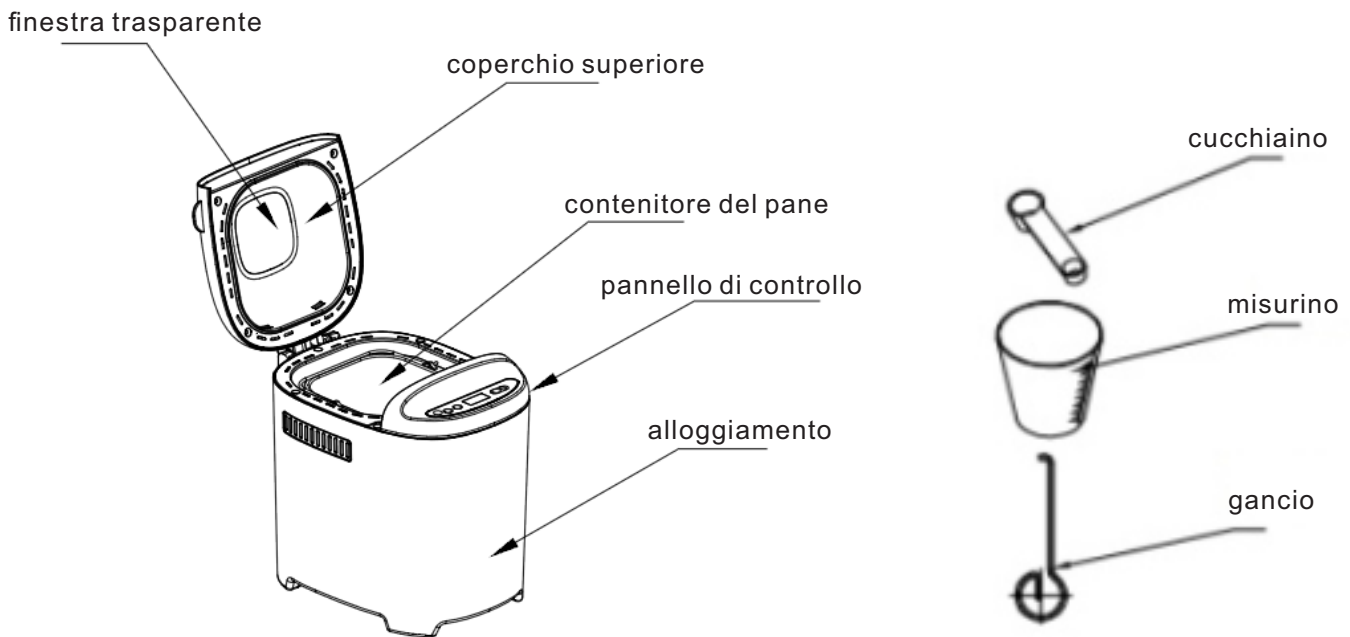
1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

2. Prima dell'uso, verificare se la tensione della presa corrente corrisponde a quella indicata sulla targhetta con i dati tecnici.
3. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo un malfunzionamento dello stesso, oppure se è caduto o e' stato danneggiato in alcun modo. Restituire l'elettrodomestico al produttore o al centro di assistenza autorizzato più vicino perche' venga riparato o regolato elettricamente o meccanicamente.
4. Non toccare le superfici calde a mani nude.
5. Non immergere il cavo, la spina o il prodotto intero in acqua o altri liquidi per evitare scosse.
6. Scollegare la spina dalla presa corrente se inutilizzato a lungo, prima di inserire o rimuovere parti o prima di pulire l'apparecchio.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o che venga a contatto con superfici roventi.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può portare a lesioni personali.
9. Non collocare sopra o vicino ad un fornello con emissioni di gas rovente, ad un fornello elettrico o ad un forno preriscaldato.
10. Non toccare alcuna parte mobile quando l'apparecchio e' in funzione.
11. Non accendere mai l'apparecchio senza la teglia per il pane posizionata correttamente e piena di ingredienti.
12. Non sbattere mai la teglia sulla parte superiore o sul bordo del tavolo per rimuovere briciole, in quanto potrebbe danneggiarla severamente.
13. Non inserire lamine metallo o altri materiali nell'apparecchio in quanto possono provocare incendio o corto circuito.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza tecnica se sono stati sottoposti a supervisione o istruzioni dirette sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la

manutenzione vanno effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.

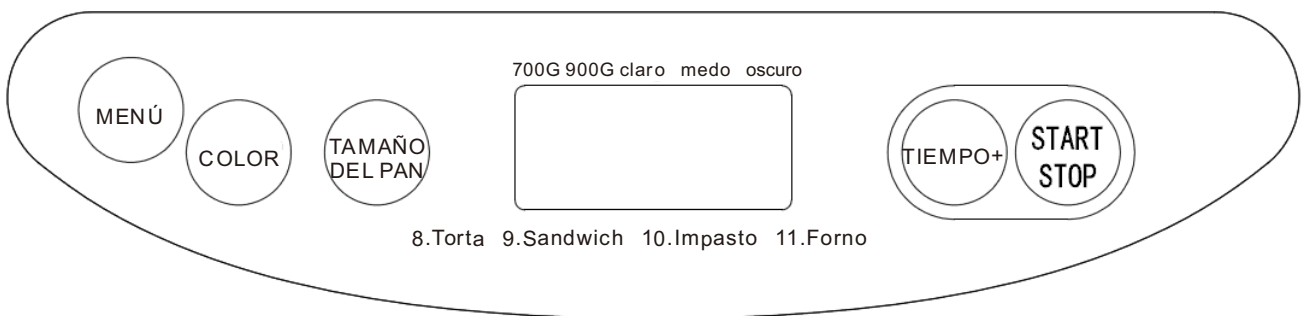
15. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Non coprire mai con un asciugamano o altro tessuto, in quanto il calore e il vapore devono esseri liberi di fuoriuscire. Se il telo entra in contatto con materiale combustibile questo puo' provocare un incendio.
17. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello per cui e' stato progettato.
18. Usare sempre su un piano asciutto e livellato.
19. Non usare all'aperto.
20. Questo apparecchio è stato incorporato con una spina dotata di messa a terra. Assicurarsi che la presa a muro della vostra abitazione sia ben collegata a terra.
21. Questo apparecchio è progettato per l'uso in ambienti come:
 - Cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Aree domestiche;
 - In hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti come bed and breakfast.
22. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato tramite un timer esterno o un telecomando separato.
23. Non accendere senza la teglia inserita nell'unita' per evitare danni all'apparecchio.

FAMILIARIZZARE CON LA MACCHINA DEL PANE



INTRODUZIONE AL PANNELLO DI CONTROLLO

1.NORMALE 2.Francese 3.Integrale 4.Rapido 5.Dolce 6.Senza Glutine 7.Impasto
CHIARO MEDIO SCURO



DOPO L'ACCENSIONE

Appena la macchina per il pane viene collegata all'alimentazione, verra' emesso un segnale sonoro e verra' visualizzato a schermo "3:00", con i due punti tra "3" e "00" che non lampeggiano. Le frecce invece indicano 800g e "MEDIUM" che sono le altre impostazioni predefinite.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Questo pulsante serve ad attivare e interrompere il programma di cottura selezionato.

Premere una volta sola il pulsante **START / STOP** per attivare il programma. Dopo

il breve segnale acustico, l'indicatore si illuminerà e i due punti a schermo inizieranno a lampeggiare. Il programma ora si avvia'. Dopo che viene premuto il pulsante **START / STOP**, ogni altro pulsante verrà disattivato dopo l'avvio del programma selezionato, questo serve a non interrompere accidentalmente il programma selezionato.

Per interrompere il programma in corso premere il tasto **START / STOP** per 2 secondi circa, dopo il segnale acustico il programma è stato disattivato. Questa funzione aiuta a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del programma.

Funzione PAUSA

Dopo l'avvio della lavorazione, premere una sola volta il pulsante **START / STOP** per interromperla. La lavorazione verrà messa in pausa ma le impostazioni correnti verranno memorizzate, e il tempo di lavorazione trascorso lampeggerà sul display LCD. Premere nuovamente il pulsante **START / STOP**, oppure entro 10 minuti senza toccare alcun pulsante la lavorazione in corso riprenderà'.

MENU

Il pulsante MENU serve per selezionare i diversi programmi. Ogni volta che viene premuto (dopo un breve segnale acustico) il programma cambierà'. Premere il pulsante in per cambiare in sequenza attraverso i 12 menu, i quali verranno visualizzati sullo schermo LCD. Selezionare il programma desiderato. Di seguito la spiegazione delle 12 funzioni menu.

1. **Base:** per impastare, far lievitare e cuocere il pane normale. E' possibile aggiungere altri ingredienti per aumentarne il sapore.
2. **Francese:** per impastare, far lievitare e cuocere con tempi di lievitazione più lunghi. Il pane cotto in questo modo di solito presenta una crosta più croccante e una consistenza più leggera.
3. **Integrale:** per impastare, far lievitare e cuocere il pane integrale. Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura ritardata perché potrebbe produrre risultati insoddisfacenti.
4. **Rapido:** per impastare, far lievitare e cuocere il pane con tempistiche inferiori al pane base. La pagnotta cotta in questa impostazione è generalmente più piccola con una consistenza più densa.
5. **Dolce:** per impastare, far lievitare e cuocere il pane dolce. E' possibile aggiungere altri ingredienti per aumentarne il sapore.
6. **Senza Glutine:** per impastare, far lievitare e cuocere il pane senza glutine. E' possibile aggiungere altri ingredienti per aumentarne il sapore.
7. **Impasto:** per impastare, far lievitare senza cuocere. Rimuovere l'impasto dalla macchina e utilizzarlo per preparare panini, pizza, pane al vapore, ecc.

8. **Torta:** per impastare, far lievitare e cuocere con soda o lievito in polvere.
9. **Sandwich:** per impastare, far lievitare e cuocere un sandwich. Per cucinare un pane con una trama piu' leggera e delicata.
10. **Impastare:** impastare e lievitare.
11. **Forno:** solo cottura, senza lievitazione e impasto. Utilizzata anche per aumentare il tempo di cottura di altre impostazioni selezionate.

COLORE

Con questo pulsante è possibile selezionare il colore **CHIARO, MEDIO o SCURO** desiderato per la crosta.

Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato. Questo pulsante non è selezionabile per i programmi Impasto and Marmellata.

DIMENSIONE DELLA PAGNOTTA

Premere per selezionare la dimensione della pagnotta. Notare che il tempo di lavorazione puo' variare al variare della dimensione.

Questa funzione non è selezionabile solo con i programmi Rapido, Impasto, Marmellata, Torta and Forno.

Funzione di RITARDO COTTURA

Se non si desidera che l'apparecchio si accenda immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per posticipare l'accensione.

Innanzitutto, bisogna decidere dopo quanto tempo volete che il vostro pane sia pronto premendo il tasto "+". Il tempo totale deve includere il tempo di cottura del programma. Pertanto, al termine del tempo posticipato, è possibile servire il pane ancora caldo. Inizialmente sara' necessario selezionare il programma e il livello di doratura del pane, quindi premere "+" per incrementare o ridurre il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti. Il tempo di posticipo massimo è di 13 ore.

Esempio: ora sono le 8:30pm e volete il vostro pane pronto domattina alle 7 in punto, cioè tra 10 ore e 30 minuti. Selezionare il menu, il colore, la dimensione della pagnotta, e infine premere il tasto "+" per raggiungere l'orario previsto delle 10:30, che appare sullo schermo LCD. Quindi premere il pulsante START / STOP per attivare il programma di ritardo e il relativo indicatore si illuminerà. Ora che il programma scelto lampeggia, vedrete il conto alla rovescia nello schermo LCD per mostrare il tempo rimanente. Il pane fresco sara' pronto alle 7:00 del mattino. Se non volete estrarre immediatamente il pane dalla macchina, impostare il tempo di mantenimento del calore su 1 ora.

Note:

- 1. Questo pulsante non e' selezionabile per le modalita' Ultra Rapido, Marmellata and Forno.**
- 2. per una cottura posticipate, non utilizzare ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, etc.**

MANTENIMENTO AL CALDO

Il pane viene mantenuto automaticamente al caldo per 60 minuti dopo la fine della

cottura. Durante il mantenimento, se si desidera estrarre il pane, spegnere prima la funzione con il pulsante **START / STOP**.

MEMORIA

Se si verifica un'interruzione nella linea elettrica è stata durante la cottura del pane, il processo di cottura continuerà se il tempo di ripristino della corrente è inferiore ai 10 minuti, anche senza premere il pulsante **START / STOP**. Se il tempo di interruzione della corrente supera i 10 minuti, la memoria del procedimento non verrà conservata e sarà necessario riaccendere l'apparecchio, ma se l'impasto non è ancora entrato nella fase di lievitazione quando si interrompe la corrente, è possibile premere direttamente **START / STOP** per continuare il programma dall'inizio.

AMBIENTE

La macchina funziona correttamente entro una vasta gamma di temperature, ma il risultato potrebbe essere differente tra del pane cotto in una stanza molto calda e una molto fredda. Consigliamo di mantenere la temperatura ambiente tra 15 °C e 34 °C.

SCHERMATE DI AVVERTENZA:

- 1 .Se lo schermo mostra "HHH" dopo l'avvio del programma, la temperatura interna rilevata è troppo alta (seguiranno 5 segnali acustici). Interrompere il programma deve, aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti.
- 2 .Se lo schermo mostra "LLL" dopo aver premuto il pulsante **START / STOP** (ad eccezione dei programmi FORNO), significa che la temperatura interna rilevata è troppo bassa (seguiranno 5 segnali acustici). Interrompere premendo il pulsante **START / STOP**, aprire il coperchio e lasciare riposare la macchina per 10-20 minuti per farla tornare a temperatura ambiente.
3. Se lo schermo mostra "EE0" dopo aver premuto **START / STOP**, significa che il sensore di temperatura non è collegato, farlo controllare da un tecnico autorizzato.

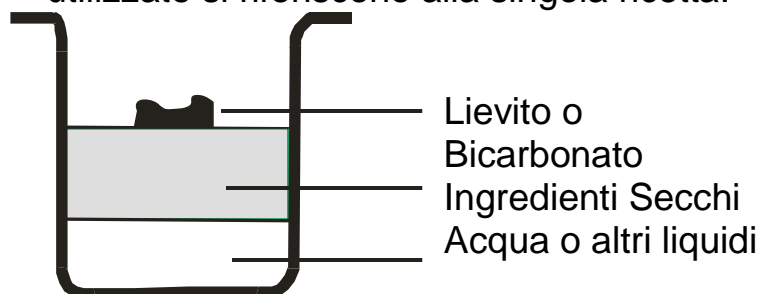
Per il primo utilizzo

1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione e verificare che tutte le parti e gli accessori siano presenti e privi di danni.
2. Pulire tutte le parti come descritto nella sezione "**Pulizia e manutenzione**".
3. Impostare la macchina per il pane in modalità forno e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Poi lasciarla raffreddare e successivamente pulire di nuovo tutti i componenti.
4. Asciugare con cura tutte le parti e assemblarle, ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

Come fare il pane

1. Posizionare la teglia da pane nell'apparecchio ruotandola in senso orario finché non scatta in posizione. Fissare la lama per impastare sull'albero motore. Sugeriamo di riempire il buco con margarina resistente al calore prima di posizionare la lama per evitare che l'impasto si attacchi alla lama, in quanto la margarina renderebbe la rimozione della lama più agevole.
2. Posizionare gli ingredienti nella teglia seguendo la ricetta scelta. Generalmente l'acqua o gli altri liquidi additivi vanno inseriti per primi, poi vanno aggiunti zucchero, sale e farina. Aggiungere sempre il lievito per ultimo.

Nota: le quantità di farina e agente lievitante massime che possono essere utilizzate si riferiscono alla singola ricetta.



NOTE: la massima quantità di farina e lievito è rispettivamente 490g and 6g.

3. Applicare pressione con un dito sulla parte superiore della farina per creare una conca, aggiungere il lievito e assicurarsi che non entri in contatto con il liquido o il sale.
4. Chiudere con cautela il coperchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa corrente.
5. Premere il pulsante **MENU** e selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante **COLORE** e selezionare il colore della crosta desiderato.
7. Premere il pulsante **LOAF** e selezionare la dimensione desiderata della pagnotta(650g or 800g).
8. Impostare l'eventuale posticipo di cottura premendo il pulsante + o -. Questo step può essere ignorato se si desidera iniziare la cottura del pane immediatamente.
9. Premere il pulsante **START / STOP** per attivare la funzione di lavorazione del pane e l'indicatore luminoso si illuminerà.
10. Durante le modalità Base, Francese, Integrale, Rapido, Dolce, Ultra Rapido Torta a Sandwich sentirete 10 segnali acustici. Questi suoni segnalano che è necessario aggiungere degli ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti richiesti. È possibile che il vapore fuoriesca attraverso lo sfiatatoio nel coperchio durante la cottura, questo fenomeno è normale.
11. Una volta completata la cottura sentirete 10 segnali acustici e l'indicatore luminoso si spegnerà. Premere il pulsante **START / STOP** per circa 2 secondi per interrompere il processo prima della fine ed estrarre il pane. Aprire il coperchio e, usando dei guanti da forno, afferrando saldamente la maniglia della teglia. Girare la teglia in senso antiorario ed estrarla.

12. Utilizzare una spatola antiaderente per sollevare delicatamente i lati del pane dalla teglia.

Attenzione: la teglia e il pane potrebbero essere roventi! Maneggiare sempre con cura.

13. Capovolgere la teglia su una superficie pulita e agitare delicatamente fino a quando il pane non cade.

14. Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo.

15. Se non siete presenti o non avete premuto il pulsante **START / STOP** al termine della cottura, il pane verrà mantenuto automaticamente al caldo per 1 ora. Se volete estrarre il pane, spegnete il programma o premete **START / STOP**.

16. Quando non si avvia o non si completa la cottura, scollegare il cavo dalla corrente.

Nota: prima di tagliare la pagnotta, utilizzare il gancio e rimuovere la lama nascosta nel fondo sotto la pagnotta. La pagnotta è molto calda, non usare mai le mani nude per rimuoverla o per rimuovere la lama per impastare.

• Introduzione Speciale

1. Per pane a lievitazione rapida

I pani a lievitazione rapida sono fatti con lievito e bicarbonato di sodio che vengono attivati dall'umidità e dal calore. Per un risultato ottimale, si suggerisce di versare tutti i liquidi sul fondo della teglia e asciugare gli ingredienti sopra. Durante la miscelazione iniziale del pane, negli angoli della teglia possono accumularsi pastella e ingredienti secchi, e potrebbe essere necessario usare una spatola a supporto della miscelazione della macchina per evitare la formazione di grumi di farina.

2. Riguardo al programma Ultra Rapido

La macchina del pane può cuocere una pagnotta entro 1 ora con il programma ultra rapido. Fino ad una velocità di 58 minuti, ma il pane avrà una consistenza leggermente più densa del normale. Notare che l'acqua calda deve avere una temperatura tra 48-50 °C. usare un termometro da cucina per misurare la temperatura, in quanto è critica per il risultato della cottura. Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa, il pane non raggiungerà il volume previsto; se la temperatura dell'acqua è troppo alta, renderà inattivo il lievito prima della lievitazione, e questo influenzerà enormemente le prestazioni di cottura.

• Pulizia a Manutenzione

Scollegare l'apparecchio dalla corrente e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

1. Teglia per il pane: pulire l'interno e l'esterno della teglia con un panno umido, non utilizzare agenti corrosivi o abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente. La teglia deve essere asciugata completamente prima di riporla all'interno.

Nota: inserire la teglia e premere verso il basso fino a quando non clicca in posizione corretta. Se si riesce a spingerla dentro, regolare leggermente la teglia per posizionarla correttamente, quindi premerla verso il basso di nuovo.

2. Lama per impastare: se la lama si rimuove con difficoltà, riempire la macchina di acqua calda e lasciare a mollo per circa 30 minuti. La lama può essere rimossa facilmente per la pulizia. Pulire con cura la lama anche passando un panno di cotone inumidito d'acqua. Sia la teglia del pane che la lama sono componenti sicuri che possono essere lavati in lavastoviglie.
3. Coperchio e vetro: Pulire all'interno e all'esterno con un panno umido.
4. Alloggiamento: pulire delicatamente la superficie della cassa esterna con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, poiché ciò rovinerebbe la lucidatura della superficie. Non immergere mai il prodotto per intero in acqua per la pulizia.
5. Prima di riporre la macchina per il pane nella confezione, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, di posizionare il cucchiaino e la lama in un cassetto, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia stato chiuso.

Introduzione agli ingredienti del pane

1. Farina di pane

La farina di pane è caratterizzata da un alto contenuto di glutine (può anche chiamarsi farina ad alto contenuto di glutine e proteine), ha buone proprietà elastiche e può impedire al pane di collassare dopo la lievitazione. Poiché il contenuto di glutine è superiore alla farina comune, può essere utilizzato per preparare pagnotte di grandi dimensioni e presenta migliore fibra interna. La farina di pane è l'ingrediente più importante per la lavorazione del pane.

2. Farina comune

Farina senza lievito.

3. Farina integrale

La farina integrale viene macinata dal grano. Contiene scaglie di grano e glutine. La farina integrale è più pesante della farina comune e contiene più nutrienti. Le pagnotte lavorate con farina integrale sono di solito di piccole dimensioni. Molte ricette uniscono farina integrale o farina per pane in modo da ottenere un miglior risultato.

4. Farina di grano nero

La farina di grano nero, chiamata anche "farina grezza", è un tipo di farina ricca di fibre ed è simile alla farina integrale. Al fine di ottenere una pagnotta di grandi dimensioni dopo la lievitazione, questa farina va utilizzata con un'alta percentuale di farina di pane.

5. Farina auto lievitante

Questa farina contiene lievito in polvere e viene utilizzata principalmente per

preparare torte.

6. **Farina di mais e farina d'avena**

La farina di mais e la farina d'avena vengono macinate rispettivamente dal mais e dalla farina d'avena. Sono gli ingredienti che servono per la preparazione del pane nero, utilizzati per esaltarne il sapore e la consistenza.

7. **Zucchero**

Lo zucchero è un ingrediente necessario per addolcire il pane e regolarne il colore. E' anche un nutrimento principale in certi tipi di pane. Solitamente si usa lo zucchero bianco. Lo zucchero di canna, lo zucchero in polvere e lo zucchero di cotone possono essere usati in casi speciali.

8. **Lievito**

Dopo il processo di lievitazione, il lievito produce anidride carbonica. L'anidride carbonica fa espandere il pane e ne ammorbidisce la fibra interna. Tuttavia, la lievitazione veloce ha bisogno di carboidrati in forma di zucchero e farina per riuscire.

1 cucchiaino di lievito secco attivo = 3/4 cucchiaini di lievito istantaneo

1.5 cucchiaino di lievito secco attivo = 1 cucchiaino di lievito istantaneo

2 cucchiaino di lievito secco = 1.5 cucchiaini di lievito istantaneo

Il lievito va conservato in frigorifero, poiché le spore verrebbero altrimenti ucciso dalle alte temperature. Prima dell'uso, controllare la data di produzione e la scadenza del lievito. Conservare in frigorifero immediatamente dopo ogni utilizzo. Solitamente quando non si riesce a far lievitare il pane cio' e' dovuto da problemi con il lievito. Le modalità descritte di seguito servono a controllare se il vostro lievito è fresco e attivo.

(1) Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-500 °C) in un misurino.

(2) Metti 1 cucchiaino di zucchero bianco nella tazza e mescolare, quindi aggiungere 2 cucchiaini di lievito.

(3) Lasciare il misurino in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare.

(4) Il lievito dovrebbe presentare una schiuma alta fino ad 1 tazza. Altrimenti il lievito è morto o inattivo.

9. **Sale**

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e modificare il colore della

crosta. Fare attenzione perché il sale può anche limitare la lievitazione. Non usare mai troppo sale in una ricetta, e il pane sarà più voluminoso se userete meno sale.

10. **Uova**

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, rendendolo più nutriente aumentandone il volume. L'uovo deve essere sgusciato e mescolato in maniera uniforme.

11. **Grasso, burro e olio vegetale**

Il grasso può ammorbidire il pane e allungarne la conservazione. Il burro deve essere fuso o tritato in piccole parti prima di aggiungerlo.

12. **Lievito in polvere**

Questo tipo di lievito viene utilizzato per aumentare la lievitazione del pane e delle torte delle ricette **Ultra Rapide**. Poiché non ha tempi di lievitazione e può produrre l'aria, si formerà una bolla che ammorbidirà la consistenza del pane utilizzando un principio chimico.

13. **Soda**

È simile al lievito. Può anche essere usata insieme al lievito in polvere.

14. **Acqua e altri liquidi**

L'acqua è un ingrediente essenziale per lavorare il pane. In generale, si consiglia una temperatura dell'acqua tra 20 °C e 25°C. L'acqua può essere sostituita da latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere. Queste miscele possono migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Alcune ricette potrebbero richiedere l'aggiunta di succo per migliorarne il sapore, ad esempio succo di mela, succo d'arancia, succo di limone e via dicendo.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Uno degli aspetti più importanti per preparare un buon pane è la giusta quantità di ingredienti. Si consiglia di utilizzare un misurino per ottenere delle quantità accurate, altrimenti la lavorazione del pane ne sarà ampiamente influenzata.

1. Pesatura degli ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o soluzione di acqua con latte in polvere devono essere misurate con l'apposito misurino. Osservare il livello del misurino in orizzontale. Quando si misurano olio da cucina o altri ingredienti viscosi, pulire accuratamente

prima di misurare altri ingredienti.

2. Misurare gli ingredienti a secco

La misurazione a secco deve essere effettuata prendendo gli ingredienti con un cucchiaio e inserendoli nel misurino, livellando successivamente con un coltello. Non sovraccaricare il misurino con più quantità di quella necessaria, in quanto potrebbe influire sull'equilibrio della ricetta. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, si prega di utilizzare il misurino. Equilibrare sempre le misurazioni, non ammassatele in quanto queste discrepanze potrebbero inficiare l'equilibrio della ricetta.

3. Sequenza degli ingredienti

L'aggiunta di ingredienti in sequenza va rispettata appunto secondo la sequenza, che in generale è: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere e via dicendo. Quando si aggiunge un ingrediente, non bagnare la farina completamente con il liquido. Il lievito può essere aggiunto solo sulla farina secca e non deve venire a contatto con il sale.

Quando si utilizza la funzione per posticipare la cottura per un periodo lungo, non aggiungere mai prima gli ingredienti deperibili come uova o frutta.

LIBRO DELLE RICETTE

1. PANE NORMALE:

INGREDIENTI	700g		900g	
1. Acqua	280 ml	280 g	340 ml	340 g
2. Olio	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
3. Sale	1 cucchiaini	7g	1.5 cucchiaini	10g
4. Zucchero	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
5. Farina	3 tazze	420 g	3 1/2 tazze	490 g
6. Lievito	1 cucchiaini	3g	1 cucchiaini	3g

2. PANE ALLA FRANCESE:

INGREDIENTI	700g		900g	
1. Acqua	280 ml	280 g	340 ml	340 g
2. Olio	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
3. Sale	1.5 cucchiaini	10g	2 cucchiaini	14g
5. Zucchero	1.5 cucchiaini	18g	2 cucchiaini	24g
4. Farina	3 tazze	420 g	3 1/2 tazze	490 g
6. Lievito	1 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	3g

3. PANE INTEGRALE:

INGREDIENTI	700g		900g	
1. Acqua	260ml	260g	340ml	340g
2. Olio	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
3. Sale	4 cucchiaini	7g	2 cucchiaini	14g
4. Grano integrale	1 tazze	110g	2 tazze	220g
5. Farina	2 tazze	280g	2 tazze	280g
6. Zucchero di canna	2 cucchiaini	18g	2.5 cucchiaini	23g
7. Latte in polvere	2 cucchiaini	14g	3 cucchiaini	21g
8. Lievito	1 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	3g

4. PANE A LIEVITAZIONE RAPIDA:

INGREDIENTI	900g	
1. Acqua (30°C)	320ml	320g
2. Olio	2 cucchiaini	24g
3. Sale	1.5 cucchiaini	10g
4. Zucchero	2 cucchiaini	24g
5. Farina	3 1/2 tazze	490g
6. Lievito	1.5 cucchiaini	4.5g

5. PANE DOLCE:

INGREDIENTI	700g		900g	
1. Acqua	280ml	260g	340ml	340g
2. Olio vegetale	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
3. Sale	1.5 cucchiaini	10g	2 cucchiaini	14g
4. Zucchero	3 cucchiaini	36g	4 cucchiaini	48g
5. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490g
6. Latte in polvere	2 cucchiaini	14g	2 cucchiaini	14g
7. Lievito	1 cucchiaini	3g	1 cucchiaini	3g

6. PANE SENZA GLUTINE:

INGREDIENTI	700g	900g
1. Acqua	280ml	340ml
2. Olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
3. Sale	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaini
4. Farina senza glutine	3 tazze	4 tazze
5. Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini
6. Lievito	1.5 cucchiaini	1.5 cucchiaini

7. PASTELLA :

INGREDIENTI	/	
1. Acqua	360ml	360g
2. Olio	2 cucchiaini	24g
3. Sale	1.5 cucchiaini	10g
4. Farina raffinata	4 tazze	560g
5. Zucchero	2 cucchiaini	24g
6. Lievito	0.5 cucchiaini	1.5g

8. TORTA :

INGREDIENTI	/	
1. Olio per torte	2 cucchiari	24g
2. Zucchero	8 cucchiari	96g
3. Uova	6	270g
4. Farina auto lievitante	250 g	
5. Essenze aromatiche	1 tazze	2g
6. Succo di limone	1.3 cucchiari	10g
7. Lievito	1 cucchiaino	3g

9. PANE PER SANDWICH:

INGREDIENTI	700g		900g	
Acqua	270 ml	270 g	350 ml	350 g
Burro o margarina	1.5 cucchiari		2 cucchiari	
Sale	1.5 cucchiaini	10g	2 cucchiaini	14g
Zucchero	1.5 cucchiari	18g	2 cucchiari	24g
Latte in polvere	1.5 cucchiari	10g	2 cucchiari	14g
Farina di pane	3 tazze	420 g	4 tazze	560 g
Lievito in polvere	1 cucchiaini	3g	1 cucchiaini	3g

10. IMPASTO

INGREDIENTI	/	
Acqua	300ml	300g
Olio	2 cucchiari	24g
Sale	1.5 cucchiaini	10g
Farina	4 tazze	560g
Zucchero	2 cucchiari	24g

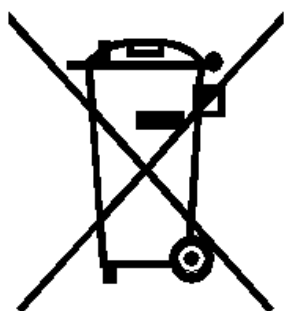
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	Problema	Causa	Soluzione
Domande & Risposte sulla macchina del pane	Fumi dalla ventola o dalla teglia durante la lavorazione	Alcuni ingredienti aderiscono alle parti roventi o rimangono attaccati alla superficie esterna	Scollegare la macchina per il pane e pulire l'esterno della teglia e dell'apparecchio.
	Il pane collassa nella parte centrale ed è umido nella parte inferiore	Pane tenuto al caldo nella macchina troppo a lungo	Estrarre il pane dalla teglia prima del termine del riscaldamento.
	È difficile rimuovere il pane dalla teglia.	La parte inferiore della pagnotta è rimasta attaccata alla lama.	Pulire la lama e l'albero motore dopo la cottura. Se necessario, riempire la teglia con acqua calda per 30 minuti per facilitare la pulizia della lama.
	Gli ingredienti non sono miscelati bene o il pane non è stato cotto correttamente.	Selezione incorretta del programma di cottura È stato premuto il pulsante START/STOP durante il funzionamento.	Controllare il programma scelto dal menu e le altre impostazioni. Non utilizzare gli ingredienti correnti e ricominciare.

		Il coperchio e' stato aperto varie volte durante il funzionamento.	Non aprire il coperchio piu' volte se non necessario, ad esempio per aggiungere gli ingredienti. Assicurati che il coperchio sia stato chiuso correttamente dopo essere stato aperto.
		Lunga interruzione durante il funzionamento della macchina	Non usare gli ingredienti correnti e ricominciare da capo.
		La rotazione delle lame per impastare e' bloccata	Controllare se la lama e' bloccata da scaglie di grano o simili. Estrarre la teglia e verificare se le lame girano. In caso contrario, riportare l'apparecchio al centro servizio clienti.
	La macchina non parte, lo schermo mostra HHH.	La macchina e' ancora calda dalla precedente sessione di lavoro.	Scollegare dalla corrente, estrarre la teglia e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. quindi inserire la spina e riprendere la lavorazione.
Errori con le regole base	Il pane lievita troppo velocemente.	Troppo lievito, troppa farina, non abbastanza sale.	a/b
		Oppure multiple cause insieme.	
	Il pane non lievita affatto o lievita troppo.	Non c'e' lievito o e' troppo poco.	a/b
		Lievito vecchio o inattivo.	e
		Liquido troppo caldo.	c
		Il lievito e' venuto a contatto con il liquido.	d
		Tipo di farina incorretto o farina stantia.	e
		Troppo o troppo poco liquido	a/b/g
		Non c'e' 'abbastanza zucchero.	a/b
	L'impasto lievita troppo e straborda dalla teglia.	Se c'e' troppa acqua il lievito fara' gonfiare troppo il pane.	f
		Troppo latte ha effetto sulla fermentazione del lievito.	c
	Il pane collassa nel mezzo.	Il volume dell'impasto e' maggiore di quello della teglia e l'impasto collassa.	a/f
		La fermentazione è troppo breve o troppo veloce a causa della temperatura troppo alta dell'acqua o della teglia o dell'umidità eccessiva	c/h/i
	Struttura pesante e grumosa.	Troppa farina o troppo poco liquido.	a/b/g
Non abbastanza lievito/zucchero.		a/b	
Troppa frutta, grano integrale o un mix dei due ingredienti.		B	
Farina vecchia o stantia. I liquidi caldi fanno lievitare		e	

		troppo velocemente e la pagnotta collasserà prima del termine della cottura.	
		Senza sale o troppo poco zucchero.	
		Troppo liquido	
Il pane non è cotto al centro.		Troppo o troppo poco liquido.	a/b/g
		Troppa umidità	h
		Ricetta con ingredienti umidi, es. yogurt	g
Struttura aperta o poco uniforme e troppi buchi.		Troppa acqua	g
		Senza sale	b
		Troppa umidità, acqua troppo calda.	h/i
		Troppo liquido	c
Superficie non cotta e fungosa.		Il volume dell'impasto è troppo grande per la teglia.	a/f
		Troppa farina, specialmente di pane bianco.	f
		Troppo lievito o troppo poco sale.	a/b
		Troppo zucchero	a/b
		Altri ingredienti dolci oltre lo zucchero.	b
Le fette sono irregolari o ci sono dei grumi nel mezzo		Il pane non si è raffreddato abbastanza (il vapore non è fuoriuscito)	j
La farina si deposita sulla crosta		La farina non è stata lavorata bene sui lati durante l'impasto	g/i

- a) Misurare correttamente gli ingredienti.
b) Controllare le dosi di ciascun ingrediente e verificare che siano stati aggiunti tutti.
c) Utilizzare il liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere gli altri ingredienti elencati nella ricetta nell'ordine corretto, scavare una conca nel mezzo della farina e mettere il lievito o il lievito in polvere, evitare che il lievito e il liquido entrino in contatto tra loro.
d) Utilizzare solo ingredienti freschi e conservati correttamente.
e) Limitare la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare più del quantitativo di farina indicato. ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
f) Correggere la quantità di liquido. se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la dose del liquido da ridurre la quantità aggiunta in seguito.
g) In caso di forte umidità ridurre di 1-2 cucchiaini di acqua.
h) In caso di clima caldo non utilizzare la funzione di temporizzazione. Usare liquidi freddi.
i) Rimuovere immediatamente il pane dalla padella dopo la cottura e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di affettarlo.
j) Se necessario ridurre di 1/4 la quantità di lievito o di tutte le dosi degli ingredienti.
k) Non spalmare mai grasso sulla padella!
l) Aggiungere un cucchiaino di glutine di grano all'impasto.



Smaltimento a salvaguardia dell'ambiente

Potete aiutarci a proteggere l'ambiente!
Ricordatevi di rispettare le normative locali:
riportare le apparecchiature elettriche non funzionanti in un centro di smaltimento rifiuti autorizzato.



