



MACCHINA IMPASTATRICE PER IL PANE AUTOMATICA
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧКА
AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ GÉP
AUTOMATICKÉ ZAŘÍZENÍ PRO VÝROBU CHLEBA
AUTOMAT DO WYPIEKU CHLEBA
AUTOMATICKÝ STROJ NA PŘÍPRAVU A PEČENÍ CHLEBA



Istruzioni per l'uso
Инструкция по эксплуатации
Használati útmutató
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Návod na používanie

De'Longhi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

PGT
ME 10

INDICE

Per un uso sicuro dell'apparecchio	3
Caratteristiche dell'apparecchio e accessori	4
Pannello di comando	5
Indicatore di avanzamento cottura	6
Impostazioni menù	7
Uso dell'apparecchio	8
Distributore di frutta secca e nocciole (solo in alcuni modelli)	9
Fasi semplici da seguire per la cottura con l'apparecchio	9
Cuocere il pane: un'arte e una scienza	10
Consigli importanti per il dosaggio	11
Il processo di cottura	11
Come usare la funzione partenza ritardata	12
Protezione del programma in caso di black-out	13
Suggerimenti pratici	13
Manutenzione e pulizia	14
Ricette	15
Informazioni sul display	24
Ricerca ed eliminazione guasti	25
Domande e risposte	27

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



PER UN USO SICURO DELL'APPARECCHIO

1. Leggere tutte le istruzioni, gli avvisi e le etichette prodotto. Conservare queste istruzioni.
2. Rimuovere tutto il materiale "estraneo" dalla teglia del pane
3. Pulire la teglia del pane e la paletta impastatrice prima dell'uso.
4. Rimuovere il film in plastica dal pannello comandi e tutte le etichette.
5. Usare sempre l'apparecchio con una presa 230 AC
6. Non appoggiare alcun oggetto sopra il cavo di alimentazione, né toccare le superfici calde dell'apparecchio. Non inserire o lasciare il cavo di alimentazione nei punti di passaggio, o dove è possibile inciampare. Evitare che resti appeso al bordo di un tavolo o di un banco.

Durante l'uso

1. Questo apparecchio è freddo al tatto ma si riscalda durante il funzionamento. Tenere le mani e il viso lontani dall'unità.
2. Non aprire il coperchio né rimuovere la teglia del pane durante il funzionamento, se non secondo quanto indicato nelle istruzioni.
3. Non collocare nulla sul coperchio dell'apparecchio. Non coprire gli sfiati.
4. L'apparecchio è dotato di programma di protezione in caso di black-out in grado mantenere il ciclo di cottura (nell'eventualità di un guasto nell'erogazione di energia elettrica). Un periodo di interruzione prolungato può provocare la cancellazione del programma (vedere pag. 13 per i dettagli completi).
5. **Non toccare e/o cercare di bloccare le parti mobili (es. paletta impastatrice in funzione).**
6. **Non inserire la mano all'interno del contenitore quando l'apparecchio è in funzione.**

Dove utilizzare l'apparecchio

1. Usare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
2. Non usare l'apparecchio laddove è esposto alla luce diretta del sole o ad altre fonti di calore, come stufe o forni.
3. Non collocare l'apparecchio sopra altri apparecchi.
4. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini perché si riscalda. Inoltre, toccando accidentalmente i tasti durante il funzionamento, la cottura può interrompersi.
5. Collocare l'unità ad almeno 20 cm dalle pareti, che potrebbero scolorirsi per il calore.

Dopo l'uso

1. Spegnerne sempre l'apparecchio portando su "0" l'interruttore principale, rimuovere la spina dalla presa dopo l'uso e prima della pulizia.
2. Usare presine da forno nell'estrarre la teglia di cottura dopo la cottura.
3. Fare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di riporlo.
4. Leggere le istruzioni prima della pulizia. Non immergere l'unità o la spina nell'acqua, perché si rischiano scosse elettriche o danni all'unità.
5. Non usare parti metalliche spigolose o taglienti per pulire il contenitore del pane.
6. **Se dopo l'uso l'apparecchio viene tenuto permanentemente collegato alla presa elettrica, reinserire la teglia in posizione.**

Precauzioni per la sicurezza

1. Per evitare scosse elettriche o lesioni usare solo accessori consigliati dal produttore.
2. Non usare l'apparecchio all'esterno, per scopi commerciali o diversi da quelli previsti.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio. Non azionare l'apparecchio in caso di cadute o danni di qualsiasi tipo; restituirlo al centro assistenza autorizzato più vicino per controlli, riparazioni o regolazioni meccaniche o elettriche.
4. Per disconnettere l'apparecchio afferrare la spina (non il cavo) e tirare.
5. Uso di prolunghie: viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di lesioni causate rimanendo impigliati o inciampando su un cavo lungo. E' quindi necessario usare con prudenza eventuali

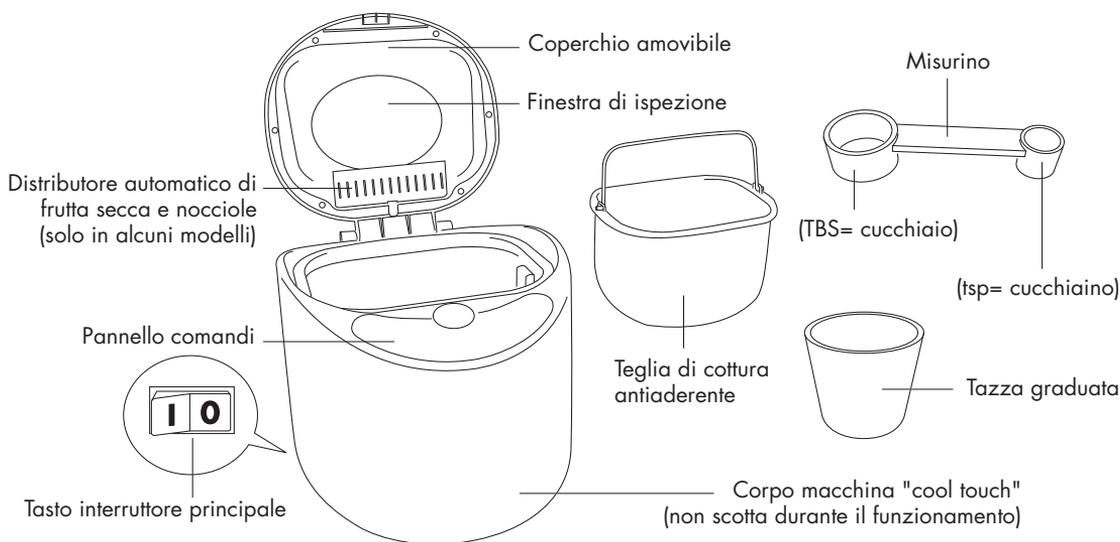
prolunghe, da predisporre in modo che non penda dal banco dove i bambini possono tirarla o inciampare accidentalmente.

6. Alimentazione elettrica: se il circuito elettrico è sovraccarico, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente. Lo si dovrebbe dunque collegare ad un circuito elettrico separato da altre apparecchiature.
7. Per ragioni di sicurezza e per evitare che persone non qualificate si occupino della manutenzione, alcuni apparecchi sono dotati di sigillo antimanomissione. Tali apparecchi devono sempre essere restituiti al più vicino centro di assistenza autorizzato per la regolazione o la riparazione se necessario.
8. Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
9. **ATTENZIONE:** Un utilizzo errato (ricetta sbagliata, tempo di cottura troppo lungo) potrebbe causare un eccessivo riscaldamento del pane con conseguente emissione di fumo o fiamme. In questa eventualità, **non aprire il coperchio** ma togliere la spina di alimentazione. Lasciare che l'apparecchio si sia adeguatamente raffreddato prima di aprire il coperchio.
10. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004

Questo apparecchio è destinato soltanto ad uso domestico.

Massima quantità di farina/lievito utilizzabile: 700 g di farina e 4 g di lievito.

CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO E ACCESSORI



L'apparecchio è una macchina impastatrice per il pane interamente programmabile che permette di cuocere facilmente pane fresco in solo poche ore.

L'apparecchio presenta una serie di altre caratteristiche:

64 opzioni di cottura e impasto

Comprendenti CLASSICO, FRANCESE, INTEGRALE, DOLCE, TURBO, SENZA GLUTINE, IMPASTO PASTA, IMPASTO PIZZA, TORTA, MARMELLATA, FORNO.

Indicatore avanzamento cottura

Mostra ogni fase del processo di cottura del pane. Vedere pagina 6 per ulteriori informazioni.

Funzione partenza ritardata di 13 ore

Un risveglio al mattino con il profumo del pane caldo e croccante grazie alla funzione partenza ritardata fino a 13 ore. Vedere pagina 12 per ulteriori informazioni.

Protezione programma in caso di black-out

Memorizza il programma in caso di interruzione nell'erogazione di energia elettrica o di sovratensione momentanea. Una volta ristabilita l'erogazione, la cottura riprende dal punto in cui era stata interrotta. Vedere pagina 13 per ulteriori informazioni.

Corpo macchina "cool touch"

Rende più sicuro l'apparecchio durante la cottura del pane, specialmente in presenza di bambini.

Oblò di ispezione

Permette di vedere ogni fase del ciclo di cottura del pane.

Funzione mantenimento in caldo 60 minuti

Mantiene caldo il pane per un'ora dopo la cottura.

Distributore automatico di frutta secca e nocciole (solo in alcuni modelli)

Rilascia automaticamente gli ingredienti durante il ciclo di impasto, ispirandosi alle ricette. Vedere pagina 9 per ulteriori informazioni.

Segnale acustico per frutta e nocciole (solo in alcuni modelli)

Assicura una maggiore creatività nella cottura del pane. L'apparecchio emette un segnale per indicare che è giunto il momento di aggiungere frutta e/o nocciole. Ciò evita un'eccessiva frantumazione durante il ciclo di impasto.

Coperchio amovibile

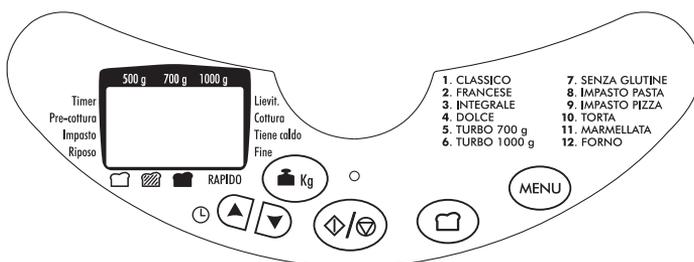
Rimovibile per una facile pulizia.

Teglia antiaderente amovibile

Per togliere facilmente il pane e per una rapida pulizia.

PANNELLO DI COMANDO

Il pannello comandi dell'apparecchio è progettato per facilitarne l'uso; la semplicità del pannello comandi permette di selezionare il programma di cottura desiderato; il grande display facilita la lettura del menù selezionato e i tempi di completamento per la programmazione.



pannello di comando

Display

Il display indica l'impostazione del programma selezionato da (1) a (12), il colore della DORATURA ed il PESO del pane. Il display indica il numero di ore e minuti fino alla fine del ciclo (indicato da "0:00")

Tasto Menù

Premere il tasto MENU per selezionare i menù di cottura automatici da (1) a (12). Ciascuna di queste impostazioni viene illustrata a pagina 7.

Il menù di default quando l'apparecchio è acceso è CLASSICO.

Tasto Doratura

Premere il pulsante  "doratura" per selezionare il colore desiderato: Chiaro, Medio, Scuro.

L'impostazione di default è Medio  .

Peso 500g 700g 1000g

Premere il pulsante Kg per selezionare la dimensione del pane: 500g, 700g o 1000g.

L'impostazione di default è 1000g.

Ritardo/regolazione

Permette di ritardare il completamento del programma desiderato fino a 13 ore, premendo i tasti ▲▼.



Tasto

Premere per avviare la ricetta selezionata o avviare il conto alla rovescia per la partenza ritardata.

Per bloccare l'operazione o annullare l'impostazione del timer, mantenere premuto il tasto per alcuni secondi (verrà emesso un segnale acustico).

INDICATORE DI AVANZAMENTO COTTURA

L'indicatore di avanzamento cottura visualizza ogni fase del ciclo di cottura tramite una freccia posta a lato del display (vedi figura).



TIMER: (utilizzabile solo per le funzioni da 1 a 4 e 8)

Indica che è stata impostata la partenza ritardata.

PRE-COTTURA: (utilizzabile solo per le funzioni da 3 e 8)

L'apparecchio preriscalda gli ingredienti prima che cominci la fase di impasto iniziale.

IMPASTO:

Segnala che il pane si trova in una delle 2 fasi di impasto o di sgonfiamento.

LIEVIT.:

Segnala che il pane si trova in una delle 3 fasi di lievitazione, favorite dalla bassa temperatura.

COTTURA:

Indica che il pane è in fase di cottura. Questa è la tappa finale del ciclo, durante la quale si ricorre ad una temperatura elevata per cuocere il pane.

TIENE CALDO:

Questa opzione inizia quando il ciclo di cottura del pane è completato, e lo mantiene caldo fino a 60 minuti.

FINE:

Indica la fine del ciclo di cottura.

IMPOSTAZIONI MENÙ

(1) CLASSICO

Premere una volta il pulsante MENU e il display mostra "1". Usare questa impostazione per cuocere pane bianco tradizionale. Potete scegliere tra 3 dorature: Chiara, Media o Scura.

Il default dell'apparecchio consiste nell'impostare una forma di pane da 1000g con una doratura media. Per selezionare un altro tipo di doratura, premere il pulsante  "doratura" una volta per quella scura e due volte per quella più chiara. Se la dimensione richiesta per il pane è diversa da 1000g premere il pulsante Kg fino a raggiungere la dimensione voluta.

(2) FRANCESE

Questo ciclo viene utilizzato per pane con crosta più croccante, come quello francese e italiano.

Premere due volte il pulsante MENU; il display mostra "2".

Questa impostazione è adatta ad un tipo di pane a basso contenuto di grassi e zuccheri.

(3) INTEGRALE

Il pane integrale richiede un tempo di lievitazione maggiore per adattare la crescita più lenta alla farina integrale. Quindi il tempo di cottura del pane integrale sarà più lungo, e la consistenza più pesante.

Premere tre volte il pulsante MENU; il display mostra "3".

Nota: quando viene selezionata l'impostazione INTEGRALE, il primo impasto non inizia subito. Ciò è dovuto ad un'opzione Preriscaldamento di 30 minuti presente nell'impostazione stessa, che assicura il buon risultato dell'operazione.

(4) DOLCE

Questo ciclo viene usato per il pane che richiede ingredienti aggiuntivi quali zucchero, frutta secca o cioccolato per addolcire. Premere quattro volte il pulsante MENU; il display mostra "4".

Per evitare un colore troppo scuro, si consiglia la doratura Chiara.

(5 e 6) TURBO

Per una cottura più rapida, l'impostazione TURBO viene utilizzata per accelerare la durata totale del ciclo. Il pane cotto con questa impostazione può essere minore e più denso a causa del minor tempo di lievitazione.

Si consiglia di selezionare l'impostazione TURBO per cuocere pane Classico, Integrale, Dolce e Francese.

Per usare l'impostazione TURBO, collocare gli ingredienti nella teglia di cottura e quest'ultima nell'apparecchio; quindi premere cinque o sei volte il pulsante MENU: il display indicherà "5 o 6".

(7) SENZA GLUTINE

Questo apparecchio ha impostato una ricetta specifica per soddisfare le esigenze di molte persone allergiche al glutine. A causa dell'uso di ingredienti diversi nel pane senza glutine, è opportuno leggere alcuni suggerimenti pratici prima di iniziare la cottura nelle istruzioni Senza Glutine nella sezione ricette. Questa impostazione è anche la base per il pane Senza Lievito. Leggere le istruzioni Senza Lievito nella sezione ricette.

Premere il pulsante MENU sette volte; il display mostra "7".

(8) IMPASTO PASTA

Questa impostazione permette di preparare un impasto per la pasta fresca. Una volta pronto l'impasto, inserire la pasta in una macchina per fettuccine, ravioli e lasagne. Leggere le istruzioni per la Pasta nella sezione Ricette. Premere il pulsante MENU otto volte; il display mostra "8".

(9) IMPASTO PIZZA

Questa impostazione consente di creare una varietà di impasti per croissant, panini e pizza, da cuocere in un forno convenzionale. Leggere le istruzioni sull'Impasto nella sezione Ricette.

Premere il pulsante MENU nove volte; il display mostra "9".

(10) TORTA

Questa impostazione permette di preparare le torte preferite o di usare miscele già pronte per gustare in qualsiasi momento torte fatte in casa calde. Premere dieci volte il tasto MENU; il display mostra "10".

(11) MARPELLATA

Con questa impostazione si preparano tutto l'anno marmellate fresche, dolci e saporite. Leggere le istruzioni Marmellata nella sezione Ricette.

Premere undici volte il tasto MENU; il display mostra "11".

(12) FORNO

Selezionando la modalità FORNO, l'apparecchio è in grado di eseguire una cottura come un normale forno elettrico. Questa impostazione resta in funzione per un'ora ed è controllabile manualmente premendo il pulsante  per bloccare la funzione in qualsiasi momento. E' possibile utilizzare questa impostazione per completare il processo di cottura del pane in presenza di un guasto all'erogazione di energia elettrica. In questo caso lasciare lievitare l'impasto nella teglia del pane senza alimentazione finché questo non si solleva di $\frac{3}{4}$ sulla teglia stessa. Ricollegare l'elettricità e selezionare l'impostazione di programma (12) FORNO, e premere . Questa impostazione serve anche per aumentare i tempi di cottura. Se il pane somiglia ancora ad un impasto alla fine del ciclo di cottura, oppure se si desidera cuocerlo ulteriormente, basta selezionare la funzione FORNO per continuare la cottura.

Nota: può rendersi necessaria un'attesa di 10-15 minuti per il raffreddamento della macchina, prima di selezionare il programma FORNO. Se si cerca di usare l'opzione FORNO prima del raffreddamento, comparirà un messaggio di errore sul display "E01" (vedere pagina 24 per ulteriori informazioni).

Premere il pulsante MENU dodici volte; il display mostra "12".

USO DELL'APPARECCHIO

Prima di mettere in servizio l'apparecchio

Si consiglia di rimuovere la teglia di cottura (vedere le istruzioni di seguito); pulire quest'ultima e le pale impastatrici con un panno umido, quindi asciugare accuratamente.

Non immergere in acqua la teglia di cottura se non è necessario. Non usare detergenti ruvidi abrasivi perché possono danneggiare la superficie non aderente. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

Rimozione della teglia di cottura

Aprire il coperchio dell'apparecchio e rimuovere la teglia di cottura afferrandola per la maniglia e sollevandola. E' una buona idea rimuovere la teglia di cottura prima di aggiungere gli ingredienti, affinché nessuno di essi entri in contatto con la resistenza.

Aggiunta degli ingredienti

Si consiglia di aggiungere gli ingredienti nella teglia di cottura secondo l'ordine elencato. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e dosati con cura.

Reinserimento della teglia di cottura

Per ricollocare la teglia nella camera di cottura basta inserirla all'interno di quest'ultima e spingere in basso fino a posizionarla in sede. Lasciare la maniglia abbassata verso il lato teglia.

Chiudere il coperchio, collegare la macchina ad una presa AC 230 Volt e portare su "I" l'interruttore principale dell'apparecchio.

Nota: quando la macchina viene collegata per la prima volta, il display emetterà un segnale acustico e visualizzerà "menù 1 3:25".

Segnale acustico per frutta e nocciole (solo in alcuni modelli)

Assicura una maggiore creatività nella cottura del pane. L'apparecchio emette un segnale per indicare che è giunto il momento di aggiungere frutta e/o nocciole. Ciò evita un'eccessiva frantumazione durante il ciclo di impasto.

DISTRIBUTORE DI FRUTTA SECCA E NOCCIOLE (solo in alcuni modelli)

L'apparecchio è dotato di un distributore di frutta secca e nocciole che rilascia automaticamente ingredienti secchi nell'impasto durante il ciclo di impastatura. Ciò accade all'incirca 8 minuti prima di completare l'impasto 2, e garantisce che frutta secca e nocciole non siano spezzati, che i pezzi restino interi e uniformemente distribuiti. La capacità del distributore di frutta e nocciole è di 1 tazza di ingredienti secchi e rappresenta un'opzione disponibile su tutte le impostazioni menù, anche se l'uso è consigliato solo sul CLASSICO (1), FRANCESE (2), INTEGRALE (3) e DOLCE (4). Il distributore di frutta e nocciole è un'altra caratteristica dell'apparecchio, progettata per offrire una maggiore comodità in base alle ricette.

NOTA: Non forzare lo sportello in quanto questo può essere aperto solo automaticamente dal controllo elettronico.

FASI SEMPLICI DA SEGUIRE PER LA COTTURA CON L'APPARECCHIO

Le seguenti istruzioni servono a guidare i principianti in ogni fase del processo di cottura. Queste istruzioni riguardano specificatamente le ricette per il pane, l'impasto e la pasta (vedere sezione Ricette del presente manuale).

Si suggerisce di pesare accuratamente tutti gli ingredienti e di utilizzare la tazza graduata ed il misurino in dotazione.

Fase 1 Aggiungere gli ingredienti

Basta aggiungere gli ingredienti nella teglia di cottura, secondo l'ordine seguente:

1. Ingredienti liquidi
2. Ingredienti secchi
3. Lievito

Per un buon risultato è importante che gli ingredienti vengano aggiunti nell'ordine corretto e pesati con precisione.

Fase 2 Selezionare l'impostazione menù

Premere il pulsante MENU per effettuare la selezione desiderata. Premendo il pulsante MENU si passa da una ricetta all'altra, da (1) a (12), e ogni volta il numero della ricetta è visualizzato sul display.

Fase 3 Selezionare la doratura

Premere il pulsante  "doratura" per selezionare il colore desiderato. E' possibile scegliere tra una doratura Chiara, Media o Scura su impostazioni selezionate.

Se non viene scelta una doratura specifica, l'apparecchio adotterà automaticamente quella di default, ovvero la Media.

Fase 4 Selezionare il peso della forma di pane

Premere il pulsante Kg per selezionare la dimensione desiderata: 500g, 700g o 1000g

Se non viene selezionato un peso, l'apparecchio adotterà automaticamente quello di default, ovvero 1000g

Fase 5 Premere

Nota: in mancanza di selezioni, l'apparecchio adotterà un default di 1000g con una doratura media impostata sul Menù 1.

Premere il pulsante  per avviare l'impostazione selezionata. Il display evidenzia le ore e i minuti fino al completamento del ciclo.

Fase 6 Pane caldo, fresco e croccante

Alla fine del ciclo di cottura la macchina emette un segnale acustico e il display indica "0:00". L'apparecchio passa automaticamente al ciclo Tiene caldo per 60 minuti. L'aria calda circola attraverso la camera di cottura, per facilitare la riduzione della condensazione.

Una luce rossa, situata sul pannello comandi, lampeggia per circa 15-20 minuti, quando smette usare delle presine per estrarre la teglia dalla camera di cottura sollevandola.

Fare raffreddare il pane sulla teglia per 10 minuti prima di toglierlo; rovesciare e scuotere la teglia delicatamente finché il pane non esce. Se necessario usare una spatola in plastica per staccare il pane dai lati della teglia. Mettere il pane su una rastrelliera metallica per farlo raffreddare. Il tempo di raffreddamento consigliato è di 15 minuti, per assicurare una consistenza ottimale e affettare più facilmente.

Dopo l'uso dell'apparecchio

Staccare la spina e fare raffreddare per 30 minuti prima di avviare un altro programma. Se l'apparecchio viene riutilizzato troppo presto, può emettere un segnale acustico e il display leggerà "E:01", indicando un raffreddamento insufficiente. Attendere finché l'apparecchio non si è raffreddato e premere .

CUOCERE IL PANE: UN'ARTE E UNA SCIENZA

Cuocere il pane è arte e scienza allo stesso tempo. L'apparecchio svolge la maggior parte del lavoro, ma vi sono alcuni aspetti da conoscere su ciascun ingrediente base e sul processo di cottura del pane.

Gli ingredienti del pane classico sono molto semplici: farina, zucchero, sale, liquido (acqua o latte), eventualmente una sostanza grassa (burro o olio) e lievito. Ciascuno di questi ingredienti svolge una funzione specifica e dà un gusto particolare al prodotto finale.

Perciò è importante usare gli ingredienti giusti esattamente nelle giuste proporzioni per garantire i migliori risultati.

Lievito

Il lievito è un vero e proprio microorganismo "attivo". In parole semplici, senza lievito il pane non cresce. Una volta inumidito da un liquido, alimentato dallo zucchero e accuratamente riscaldato, il lievito produce i gas che permettono all'impasto di crescere. Se la temperatura è troppo bassa, il lievito non si attiva; se è troppo calda, muore. L'apparecchio tiene conto di questo aspetto mantenendo sempre la giusta temperatura nella camera di cottura.

Si raccomanda quindi di usare solo lievito secco attivo, verificando la data di scadenza del prodotto perché il lievito scaduto non fa crescere il pane.

Si consiglia di creare una piccola cavità sopra la miscela secca per il lievito, assicurandone così l'attivazione una volta a contatto con liquido e zucchero durante l'impasto. Nel caso si voglia utilizzare il lievito fresco in cubetti, stemperarlo con una forchetta nell'acqua posizionata all'interno della teglia.

Farina

E' necessario usare farina di buona qualità entro la data di scadenza.

Affinché il pane lieviti, la farina deve avere un contenuto proteico abbastanza elevato. Si raccomanda l'uso di una Farina adatta alla panificazione. Diversamente dalla farina bianca, la farina di frumento contiene crusca e germi di grano, che sono pesanti e impediscono la lievitazione. Il pane integrale quindi tende ad avere una consistenza più pesante e una dimensione ridotta. E' possibile ottenere una forma di pane più grande e leggera usando assieme farina di frumento e farina bianca nelle ricette per il pane integrale.

E' importante pesare la farina richiesta per ogni ricetta, a causa della sua aerazione naturale. Ciò assicura una cottura perfetta del pane. Si possono utilizzare pacchi contenenti grandi quantità di farina, tuttavia il risultato può variare. La consistenza e l'altezza del pane risulteranno non omogenee se la farina viene conservata per lunghi periodi di tempo in condizioni insoddisfacenti. Acquistare quindi pacchi contenenti grandi quantità di farina solo per una cottura costante.

Zuccheri

Gli zuccheri addolciscono il pane, rendono la crosta più scura e danno una consistenza più morbida, alimentando il lievito. E' possibile usare quantità equivalenti di zucchero bianco o scuro, melasse, zucchero d'acero, miele o altri dolcificanti. Si può optare per i dolcificanti artificiali in quantità equivalenti, ma il gusto e la consistenza del pane risulteranno diversi.

Liquidi

Quando i liquidi vengono miscelati con le proteine nella farina, si forma il glutine, necessario per la lievitazione del pane. La maggior parte delle ricette usa acqua, ma si può ricorrere ad altri liquidi quali latte, succo di frutta. Si devono quindi sperimentare le quantità di questi liquidi per ottenere risultati ottimali poiché una ricetta contenente troppo liquido può causare lo sgonfiamento del pane durante la cottura, mentre una quantità di liquidi eccessivamente scarsa ne impedisce la lievitazione. Usare i liquidi a temperatura ambiente.

Sale

In piccole quantità il sale aggiunge gusto e controlla l'azione del lievito. In quantità eccessive impedisce la lievitazione, quindi dosarlo correttamente. Si può usare un qualunque sale da tavola.

Uova

Le uova vengono utilizzate in alcune ricette per il pane; aggiungono liquido, facilitano la lievitazione e accrescono il valore nutrizionale e il gusto del pane, quindi sono contenute nelle ricette più dolci.

Grassi

Molti tipi di pane usano i grassi per rinforzare il gusto e trattenere l'umidità. E' possibile ricorrere ad olio o burro ammorbidito in quantità equivalenti.

Non aggiungendo grassi, il gusto e la consistenza del pane possono cambiare.

Suggerimenti

- Diverse marche di lievito, usate con differenti marchi di farina, incideranno sulla dimensione e la consistenza del pane. Provare questi ingredienti per stabilire la combinazione che offre risultati migliori.
- E' normale che il pane abbia un'altezza e una consistenza non omogenee anche se si utilizzano più volte gli stessi ingredienti. Questa disomogeneità viene di solito influenzata dai livelli proteici naturali variabili di frumento nella farina.

CONSIGLI IMPORTANTI PER IL DOSAGGIO

Ciascun ingrediente del pane svolge un ruolo specifico, quindi è estremamente importante dosarli correttamente per ottenere i risultati migliori.

Nota: per un risultato ottimale, si consiglia di pesare gli ingredienti su una bilancia da cucina, in particolare la farina, perché, a causa dell'aerazione, è richiesta in quantità precise per una qualità perfetta del pane. In ciascuna ricetta sono indicati i dosaggi.

Se non sono disponibili bilance da cucina, usare la tazza graduata (**1 tazza = 135g di farina**) e il misurino in dotazione, rispettando le istruzioni seguenti.

Ingredienti secchi

Usare la tazza graduata o il misurino in dotazione. Non usare cucchiaini da tavola, tazzine da caffè e procedere con il livellamento. Per la farina, versarla nella tazza graduata senza pressarla e livellare con una lama piatta. Non pigiare gli ingredienti secchi nella tazza.

Liquidi

Riempire la tazza graduata fino al livello indicato. Controllare il dosaggio della tazza collocandola su una superficie piana.

E infine...

Mettere dapprima i liquidi nella teglia di cottura, quindi gli ingredienti secchi e per ultimo il lievito. Ciò assicura una buona lievitazione e una cottura omogenea del pane.

IL PROCESSO DI COTTURA

Miscelazione, impasto, lievitazione, cottura...ecco una panoramica sullo svolgimento delle varie fasi nell'apparecchio.

Miscelazione e impasto

Nella cottura standard, il fornaio prima mescola poi impasta manualmente. L'apparecchio esegue queste operazioni automaticamente.

Lievitazione

Nella cottura manuale, l'impasto viene collocato in un luogo caldo affinché lieviti dopo la miscelazione, e il lievito possa fermentare e produrre gas. Dopo aver mescolato l'impasto, l'apparecchio mantiene la temperatura ottimale per la lievitazione durante questa fase del processo.

Se è stato scelto il ciclo di solo Impasto, l'apparecchio si ferma alla fine della prima lievitazione. Ora è possibile rimuovere e lavorare l'impasto – focaccia, pizza o altre creazioni – inserendolo poi nel forno per la cottura.

Sgonfiamento

Dopo la lievitazione, il fornaio di solito "sgonfia" l'impasto. Questo processo permette di eliminare grandi sacche d'aria e di gas indesiderate formatesi durante la lievitazione, conferendo al pane una consistenza più omogenea e appetitosa. L'apparecchio gestisce automaticamente questa operazione ruotando la pala mescolatrice per l'esatto numero di volte richiesto.

Seconda lievitazione

Dopo lo sgonfiamento il pane lievita una seconda volta per un periodo più o meno lungo a seconda del tipo. Ad esempio il pane integrale richiede una lievitazione prolungata perché la farina contiene crusca e germi di grano che ostacolano il processo. L'apparecchio regola automaticamente la temperatura e la durata di questa seconda lievitazione a seconda delle selezioni effettuate.

Cottura

L'apparecchio regola automaticamente i tempi di cottura per offrire ogni volta in risultato perfetto!

Raffreddamento

Nella cottura standard, il fornaio rimuove immediatamente il pane dalla teglia, per evitare che la crosta diventi pesante. A tale scopo l'apparecchio è dotato di una funzione Tiene caldo che facilita l'eliminazione dell'aria calda dalla camera di cottura una volta cotto il pane. Dopo avere tolto il pane dalla teglia, attendere che si raffreddi per 15 minuti prima di affettare.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE PARTENZA RITARDATA

L'apparecchio permette di ritardare la cottura del pane fino a 13 ore; potremo così svegliarci al mattino con l'odore del pane appena cotto o uscire con l'apparecchio ancora in funzione.

Si consiglia vivamente di creare una piccola cavità sopra la miscela secca per il lievito, assicurandone così l'attivazione una volta a contatto con liquido e zucchero durante l'impasto.

Nota: non usare la funzione di partenza ritardata se la ricetta contiene ingredienti deperibili quali latte, uova o formaggio, perché possono deteriorarsi.

Modelli sprovvisti di distributore automatico: non usare la Funzione partenza ritardata per ricette che richiedono l'aggiunta di frutta e nocciole in un secondo momento, perché si corre il rischio di un'eccessiva frantumazione durante il ciclo di impasto.

1. Seguire le fasi 1, 2 e 3 a pagina 9.
2. Premere il tasto ▲▼ fino a raggiungere il numero di ore o minuti desiderati per ottenere il pane (fra quante ore si vorrà avere il pane pronto a partire da quel momento).
3. Premere il pulsante  per iniziare il ciclo. Inizia il conto alla rovescia. Il pane sarà cotto e pronto nelle ore e nei minuti visualizzati.

Nota: in caso di errore, o per resettare il timer, premere il tasto  .

Esempio

Prima di uscire alle 8 per andare al lavoro, si può decidere di impostare la funzione partenza ritardata in modo che il programma selezionato o il pane siano completati e pronti alle 18, al ritorno a casa, ovvero 10 ore dopo. Dopo aver seguito le istruzioni di cui sopra, premere il pulsante ▲▼ finché il display non legge 10.00, quindi premere . Ciò significa che il pane o il programma selezionato saranno completati in 10 ore. L'apparecchio inizia il conto alla rovescia e il programma selezionato si concluderà alle ore 18.00.

Nota: non è necessario prendere in considerazione il periodo di tempo necessario per realizzare il programma selezionato. Ciò verrà registrato automaticamente nell'apparecchio al momento della selezione.

PROTEZIONE DEL PROGRAMMA IN CASO DI BLACK-OUT

L'apparecchio è dotato di una protezione che salvaguarda la memoria di programma in caso di black-out o di sovratensione.

Ciò significa che in caso di interruzione nell'erogazione di elettricità durante la cottura del pane, la macchina conserverà la memoria per almeno 10 minuti e continuerà a cuocere una volta ripristinata la corrente. Questa opzione è applicabile durante il ciclo di Impasto, Cottura, Lievitazione o Ritardo.

Senza questa opzione la macchina attuerebbe un reset e il ciclo di cottura del pane si fermerebbe.

In caso di guasto avente una durata superiore a 10 minuti, potrebbe rendersi necessario gettare gli ingredienti e ricominciare daccapo.

SUGGERIMENTI PRATICI

Ordine degli ingredienti

Versare prima il liquido, quindi gli ingredienti secchi e infine il lievito. Frutta e nocciole vengono aggiunte successivamente, quando la macchina ha completato il primo impasto. Ciò permette di ottenere una forma di pane croccante e cotta in maniera omogenea in qualunque momento.

Freschezza

Verificare che tutti gli ingredienti siano freschi e che vengano utilizzati prima della data di scadenza specificata. Diversamente dal pane acquistato al supermercato, quello cotto dall'apparecchio non contiene conservanti, quindi non dura a lungo. Non utilizzare ingredienti deperibili come latte, yogurt, uova o formaggio con la Funzione partenza ritardata. Conservare i prodotti secchi in contenitori stagni per evitare che si deteriorino.

Affettare il pane

Per ottenere un risultato migliore, attendere almeno 10 minuti prima di affettare, per fare raffreddare il pane. Posizionare lateralmente la forma di pane e tagliare con movimento a segare usando un coltello per il pane. Per facilitare e uniformare l'operazione, si consiglia l'uso di un coltello elettrico.

Congelare il pane

Prima di congelare il pane fresco, lasciarlo raffreddare completamente e avvolgerlo nella plastica. Affettare il pane prima di congelarlo e usarlo secondo le esigenze.

Togliere il pane dalla teglia

Come una torta, è necessario che il pane si raffreddi leggermente prima di toglierlo dalla teglia. Lasciare il pane in quest'ultima per circa 10 minuti prima di rimuoverlo. Per rimuovere la teglia ancora calda, usare le manopole da forno.

Rivestimenti

E' possibile aggiungere ingredienti quali erbe, semi di sesamo e pezzi di pancetta sul pane nella fase di cottura. Aprire il coperchio dell'apparecchio, spennellare una piccola quantità di latte o di tuorlo d'uovo e aggiungere il rivestimento. Evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla teglia. Chiudere il coperchio e continuare la cottura.

Nota: questa fase deve essere eseguita rapidamente per evitare che il pane si abbassi.

Colore della doratura

E' normale che la parte superiore del pane sia più chiara rispetto ai lati. Combinazioni diverse di ingredienti possono favorire o meno la doratura.

Cottura ad altitudini elevate

Ad altitudini superiori a 900 metri, l'impasto lieviterà più rapidamente. Quindi, durante la cottura ad elevate altitudini, è necessario eseguire alcune prove. Seguire le istruzioni suggerite di seguito e trascrivere quella migliore per le proprie esigenze:

1. Ridurre la quantità di lievito del 25%, per evitare un'eccessiva lievitazione del pane.
2. Aumentare il sale del 25%. Il pane lieviterà più lentamente e avrà una minore tendenza ad sgonfiarsi.
3. Controllare l'impasto durante la miscelazione. La farina conservata ad altitudini elevate è tendenzialmente più secca. E' possibile aggiungere alcuni cucchiaini di acqua all'impasto, fino a formare una sfera omogenea.

MANUTENZIONE E PULIZIA

ATTENZIONE: Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente.

Pulizia esterna

Pulire all'esterno con un panno leggermente umido e lucidare con un panno asciutto e morbido. Non usare pagliette metalliche o abrasive per non graffiare la superficie esterna.

Pulizia della teglia antiaderente

Pulire la teglia di cottura e la pala di miscelazione con un panno umido e asciugare accuratamente. Non usare abrasivi o detersivi domestici aggressivi perché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente. Non immergere la teglia nell'acqua. Tuttavia, se necessario, lavare delicatamente con acqua e sapone usando un panno morbido.

Nota: per una migliore pulizia della teglia, consigliamo di rimuovere la pala situata all'interno.

Manutenzione della teglia antiaderente

Non usare utensili metallici per rimuovere gli ingredienti o il pane, perché possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Non preoccuparsi se il rivestimento antiaderente si logora o cambia colore nel tempo. Questo è il risultato dell'azione del vapore, dell'umidità, del cibo, degli acidi e della miscela di vari ingredienti, nonché di usura e rottura. Ciò non comporta alcun pericolo e non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio.

Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua.

Rimuovere e pulire il coperchio

Per rimuovere il coperchio, sollevarlo a circa 45° e tirarlo verso di sé.

Pulire la parte interna ed esterna del coperchio con un panno umido e asciugare accuratamente prima di rimettere il coperchio.

Stoccaggio

Verificare il completo raffreddamento dell'apparecchio e asciugarlo prima di riporlo con il coperchio chiuso, senza porre oggetti pesanti sopra quest'ultimo.

RICETTE

Nota importante:

Le ricette possono cambiare a seconda del contenuto di umidità negli ingredienti e richiedere quindi una modifica; ad esempio il peso della farina cambia quando assorbe l'umidità dall'aria. E' quindi possibile apportare lievi variazioni alle nostre ricette per ottenere un risultato migliore. Registrare sempre le quantità provate in modo da modificare le ricette come si desidera.

Si possono rilevare disomogeneità nel gusto, nella consistenza e nell'aspetto del pane cotto con l'apparecchio. E' un fatto abbastanza normale, generalmente dovuto agli ingredienti utilizzati. Per non restare delusi, leggere l'elenco degli ingredienti consigliati a pagina 10 prima di preparare le ricette del presente Manuale di Istruzioni.

(1) CLASSICO

Metodo per pane classico

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (1) CLASSICO.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere  .

Pane bianco tradizionale

	500g	700g	1000g
Acqua	215ml	315ml	415ml
Olio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina	520g	600g	680g
Sale	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1/2 cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Lievito secco	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino

VARIETÀ DI PANE CLASSICO

Pane al latte

	500g	700g	1000g
Latte	340ml	375ml	410ml
Olio	1 cucchiaio	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Farina	440g	560g	680g
Sale	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino

Pane alla zucca

	500g	700g	1000g
Acqua	200ml	300ml	400ml
Olio	1/2 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina	440g	520g	600g
Zucca tritata/cotta	50g	100g	150g
Noce moscata macinata	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino

(2) FRANCESE

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (2) FRANCESE.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere .

Pane francese	500g	700g	1000g
Acqua	230ml	290ml	350ml
Olio	1 cucchiaio	1 ¹ / ₂ cucchiaio	2 cucchiari
Farina	360g	520g	680g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	1 ³ / ₄ cucchiaino

Pane agrodolce	500g	700g	1000g
Acqua	170ml	220ml	270ml
Olio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiari
Farina	380g	540g	700g
Yogurt	75g	100g	125g
Succo di limone	1 cucchiaino	2 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiari
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaino

(3) INTEGRALE

Metodo per il pane integrale

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (3) INTEGRALE.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere .

Tutti i cicli di INTEGRALE iniziano con 30 minuti di preriscaldamento degli ingredienti. In questa fase la pala non si muove.

Pane integrale	500g	750g	1000g
Acqua	220ml	320ml	420ml
Olio	1 cucchiaio	1 ¹ / ₂ cucchiaio	2 cucchiari
Farina integrale	380g	540g	700g
Sale	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero scuro	1 cucchiaio	1 ¹ / ₂ cucchiaio	2 cucchiari
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino

(4) DOLCE

Per un risultato ottimale, selezionare sempre la Doratura chiara per evitare che la crosta bruci

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (4) DOLCE.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere .

Non usare la Funzione partenza ritardata per il programma DOLCE poiché gli ingredienti si deteriorano.

Pane all'uvetta	500g	750g	1000g
Acqua	200ml	250ml	375ml
Cannella, macinata (optional)	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Olio	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	320g	480g	640g
Zucchero scuro	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini

Nel distributore automatico o al segnale acustico aggiungere:

Uva passa e sultanina	1/4 tazza	1/2 tazza	3/4 tazza
-----------------------	-----------	-----------	-----------

Pane al cioccolato	500g	750g	1000g
Acqua	200ml	250ml	375ml
Olio	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina	440g	480g	520g
Cacao	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaini
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini

Nel distributore automatico o al segnale acustico aggiungere:

Pezzettini di cioccolato	1/4 tazza	1/2 tazza	3/4 tazza
--------------------------	-----------	-----------	-----------

(5) TURBO 700 g

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (5) TURBO.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere .

Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: L'impostazione Turbo ha tempi ridotti per il lievitazione. L'impostazione TURBO può essere utilizzata per tutte le ricette classiche, integrali, dolci o francesi. Tuttavia il volume sarà ridotto e la consistenza risulterà più densa. E' possibile sperimentare questa opzione sull'apparecchio aumentando il lievito secco attivo di 1/2 cucchiaino nelle ricette standard. Prendere nota dei risultati in modo da riprodurre gli esiti soddisfacenti. Con questo programma può essere necessario un tempo di cottura supplementare. In questo caso selezionare (12) FORNO per continuare l'operazione.

Pane classico	700g
Acqua	315ml
Olio	1 cucchiaio
Farina	600g
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio
Lievito secco attivo	2 cucchiaini

Pane integrale	700g
Acqua	320ml
Olio	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio
Farina integrale	540g
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Zucchero scuro	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio
Lievito secco attivo	2 cucchiaini

Pane ai cereali	700g
Acqua	370ml
Olio	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio
Farina	320g
Farina integrale	220g
Miscela di cereali	$\frac{1}{2}$ tazza
Sale	1 cucchiaino
Zucchero scuro	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio
Lievito secco attivo	2 cucchiaini

(6) TURBO 1000 g

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (6) TURBO.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere .

Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: l'impostazione TURBO ha tempi ridotti per il lievitazione. L'impostazione TURBO può essere utilizzata per tutte le ricette classiche, integrali, dolci o francesi. Tuttavia il volume sarà ridotto e la consistenza risulterà più densa. E' possibile sperimentare questa opzione sull'apparecchio aumentando il lievito secco attivo di $\frac{1}{2}$ cucchiaino nelle ricette standard. Prendere nota dei risultati in modo da riprodurre gli esiti soddisfacenti.

Pane classico	1000g
Acqua	415ml
Olio	2 cucchiai
Farina	680g
Sale	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio
Lievito secco attivo	2 cucchiaini

Pane integrale	1000g
Acqua	420ml
Olio	2 cucchiaini
Farina integrale	700g
Sale	2 cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiaini
Lievito secco attivo	2 cucchiaini

Pane ai cereali	1000g
Acqua	470ml
Olio	2 cucchiaini
Farina	320g
Farina integrale	380g
Miscela di cereali	$\frac{3}{4}$ tazza
Sale	$1 \frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiaini
Lievito secco attivo	2 cucchiaini

(7) SENZA GLUTINE

La cottura di un pane senza glutine di buona qualità richiede pratica e una migliore comprensione dei diversi ingredienti. Come guida alla cottura di un pane senza glutine perfetto abbiamo elencato di seguito alcuni consigli pratici e informazioni sugli ingredienti, da leggere prima di iniziare.

Consigli pratici

- Per un risultato ottimale, seguire attentamente le istruzioni di ogni ricetta.
- Tutte le nostre ricette prive di glutine possono essere congelate e ben conservate.
- Per assicurare una buona amalgama degli ingredienti, potrebbe essere necessario assistere al ciclo di impasto. Durante la cottura delle prime forme di pane, controllare la consistenza dell'impasto per 5 minuti. Se vi sono ingredienti secchi non mescolati, raschiare con una spatola in plastica i lati della teglia di cottura e mescolare nella stessa direzione della pala.
- Non usare l'impostazione Funzione partenza ritardata durante la cottura del pane senza glutine, perché alcuni ingredienti sono deperibili e potrebbero deteriorarsi.
- Lasciare raffreddare completamente il pane prima di affettare.
- E' normale che il pane senza glutine abbia una consistenza pesante e leggermente densa. Questo pane deve essere alto almeno 10-12 cm e ricco di gusto. Per una maggiore leggerezza, ridurre la quantità di sale a $\frac{1}{2}$ cucchiaino.
- Pesare tutti gli ingredienti, compresa l'acqua, per un migliore risultato.
- Usare misure metriche per tutti gli ingredienti secchi.
- Se si usa l'aceto, evitare l'aceto di malto.
- Togliere la teglia dalla camera di cottura subito dopo la fine del ciclo di cottura, senza lasciarvela per la funzione Tiene caldo.
- Lasciare il pane nella teglia di cottura per circa 7 minuti prima di collocarlo su una rastrelliera di raffreddamento.

Farine

- Una miscela di farine darà un risultato migliore e favorirà la doratura.
- Se si utilizza solo farina di riso, la doratura in alto apparirà molto chiara, a prescindere dal tempo di cottura.
- E' possibile usare farina di riso bianco fine e grossa.
- Usando la farina di riso da sola, il pane diventa stantio più rapidamente rispetto a quello prodotto con una miscela di farine. L'aggiunta di olio aiuta a mantenere il pane fresco più a lungo.

Consistenza

- L'impasto sarà simile ad una miscela spessa per torte. Controllare 10-15 minuti durante l'operazione di impasto e se la densità è eccessiva aggiungere una leggera quantità di acqua – 1 cucchiaino alla volta.

- I fattori ambientali possono esercitare un effetto notevole sulla consistenza dell'impasto. Un cambiamento nelle condizioni atmosferiche può incidere sulla reazione del lievito secco attivo. Ad esempio, se si cuoce il pane in una giornata umida e piovosa, potrebbe rendersi necessaria una riduzione dell'acqua di 10-20 ml allo scopo di raggiungere la consistenza desiderata per l'impasto.

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (7) SENZA GLUTINE.
4. Selezionare la DORATURA scura.
5. Selezionare il peso e premere .

Pane con farina senza glutine

	700g	1000g
Acqua	400ml	450ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina	450g	500g
Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1/2 cucchiaio	1 cucchiaio
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino

(8) IMPASTO PASTA

Metodo

1. Mettere gli ingredienti nella teglia seguendo l'ordine illustrato. Rimuovere l'eventuale farina depositata all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (8) IMPASTO PASTA e premere .

Impasto pasta

125 ml di acqua
4 uova da 60 g
Farina 500g
1/2 cucchiaino di sale

Nota: se l'impasto per la pasta appare troppo viscoso, aggiungere farina.

Variazioni

Pasta agli spinaci: aggiungere 100 g di spinaci accuratamente scolati agli ingredienti della ricetta dell'impasto

Pasta al pomodoro: aggiungere 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro agli ingredienti della ricetta dell'impasto.

(9) IMPASTO PIZZA

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (9) IMPASTO PIZZA e premere .
4. Togliere l'impasto dalla teglia e seguire le istruzioni per ciascuna ricetta.

Impasto per pizza

Impasto
Acqua 290 ml

2 cucchiaini di olio d'oliva

Farina 480g

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

$2\frac{1}{2}$ cucchiaini di lievito secco attivo

1. Rimuovere completamente l'impasto dalla teglia. Oliare due vassoi per la pizza. Riscaldare il forno a 180°C
2. Dividere in due l'impasto e stenderlo nei vassoi appena oliati. Farcire la pizza a piacimento e cuocere per 20 minuti.

Focaccia alle erbe

Impasto

Acqua 230 ml

1 cucchiaio di olio d'oliva

Farina 480g

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale

2 cucchiaini di zucchero

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito secco attivo

Rivestimento

2 cucchiaini di olio d'oliva

1 cucchiaino di origano

1 cucchiaino di basilico tritato

1. Rimuovere completamente l'impasto dalla teglia. Oliare il vassoio di cottura.
2. Impastare il tutto aggiungendo un po' di farina finché l'impasto è sufficientemente elastico; stenderlo nel vassoio appena oliato.
3. Lasciare lievitare per 30 minuti.
4. Versarci sopra dell'olio, aggiungere le erbe e cuocere nel forno preriscaldato per 30 minuti a 180°C.

Panino dolce

Impasto

Acqua 320 ml

2 cucchiaini di olio

520g di Farina

1 uovo da 60g

$\frac{3}{4}$ tazza di sultanina

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di noce moscata

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale

$\frac{1}{4}$ tazza di zucchero scuro

$2\frac{1}{2}$ cucchiaini di lievito secco attivo

1. Rimuovere completamente l'impasto dalla teglia. Rivestire il vassoio con carta da forno.
2. Impastare il tutto aggiungendo un po' di farina finché l'impasto non sia sufficientemente elastico. Dividere l'impasto in 12 pezzi. Arrotolare ciascun pezzo formando una sfera, e collocarli uno vicino all'altro sul vassoio di cottura. Coprire e lasciare lievitare per 30 minuti.
3. Cuocere i panini per 30 minuti nel forno preriscaldato a 180°C.

Si ottengono 12 panini

(10) TORTA

Consigli pratici per un risultato ottimale

- E' normale che le torte lievino solo per metà o tre quarti sopra la teglia. La consistenza deve essere gradevole e leggera.
- A causa dell'elevato contenuto di zuccheri e grassi nelle torte si consiglia di usare sempre l'impostazione Doratura chiara per evitare che i lati si brucino.

NOTA: questo programma dà buoni risultati anche con la maggior parte di preparati per torte esistenti in commercio anche se normalmente preparate in stampi rotondi. Se utilizzate un preparato che richiede l'aggiunta di burro, questo va sciolto a bagnomaria.

- Non utilizzare doppie quantità di miscela per torte: la consistenza della torta può risultare densa.

Plum Cake

150ml di latte

1 uovo intero + 1 tuorlo

60g di burro fuso

250g di farina

1 pizzico di sale

12g di lievito secco attivo

100g di zucchero

40g di cacao zuccherato

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro, mentre il lievito va posizionato, in una piccola cavità, al centro della farina.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (10) TORTA e premere .
4. Dopo 5 minuti di mescolazione, con l'apparecchio in funzione, aprire il coperchio e con l'aiuto di una spatola in plastica raschiare i lati della teglia in modo da assicurare una buona amalgama degli ingredienti. Chiudere il coperchio.

Non usare la Funzione partenza ritardata durante la cottura del plum cake perché l'agente di lievitazione verrebbe attivato troppo presto.

(11) MARMELLATA

Consigli pratici per un risultato ottimale

- Usare frutta fresca e matura e tagliarla in pezzi piccoli.
- Non ridurre la quantità di zucchero specificata, né ricorrere a surrogati.
- Versare la marmellata calda in contenitori sterilizzati (vedere note seguenti), lasciando all'incirca 2 cm in alto. Sigillare subito il recipiente.
- Etichettare i recipienti. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente prima di refrigerare.
- L'addensante è richiesto in tutte le ricette. Contiene pectina, un agente stabilizzante essenziale per la qualità gelatinosa della marmellata. L'addensante è generalmente disponibile in bustine nei supermercati.
- Prestare attenzione nel manipolare la marmellata calda.

Sterilizzazione dei recipienti

- Togliere le etichette e gli inserti dei coperchi immergendo in acqua calda. Lavare accuratamente con acqua e sapone.
- Collocare i recipienti su un vassoio e inserirli nel forno a 100°C per 20-25 minuti. Togliere dal forno usando le apposite manopole riempire subito con la marmellata calda.
- La sterilizzazione dei recipienti distruggerà i germi e ucciderà i batteri che altrimenti provocherebbero il deterioramento della marmellata. In questo modo si potrà gustare la marmellata fatta in casa per tutto l'anno.

Metodo

1. Mettere gli ingredienti nella teglia seguendo l'ordine illustrato.
 2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
 3. Premere il pulsante MENU per programmare (11) MARMELLATA e premere .
 4. Miscelare per 5 minuti, aprire il coperchio e raschiare i lati della teglia con una spatola in plastica.
- Nota: è normale che durante il processo di cottura la quantità di vapore in eccesso esca dallo sfiato. Lasciare il coperchio chiuso fino a cottura completa.

Marmellata alle albicocche

500g di albicocche fresche, senza nocciolo e a pezzetti
100g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone
2 cucchiaini di acqua
3 cucchiaini di addensante

Marmellata alle pesche e al cardamomo

500 g di pesche fresche tagliate a pezzetti
100g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone
1/2 cucchiaino di semi di cardamomo, frantumati
2 cucchiaini di acqua
3 cucchiaini di addensante

Marmellata tradizionale

500g di aranci divisi a metà e tagliati a fettine sottili
100g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone
3 cucchiaini di addensante

INFORMAZIONI SUL DISPLAY

Il display indicherà la presenza di problemi nell'apparecchio. Quest'ultimo dovrà essere installato in un locale privo di correnti d'aria, quindi all'interno, lontano da sfiati di calore e dalla luce diretta del sole.

LETTURA DISPLAY	PROBLEMA	SOLUZIONE
"E:01" lampeggiante	Camera di cottura troppo calda per iniziare un altro ciclo	Aprire il coperchio e togliere la teglia per raffreddare la camera. Dopo la scomparsa del messaggio sul pannello, riposizionare la teglia nella camera e ripremere 
"EEE" o indicazione simile lampeggiante	Guasto del controllo elettronico	Effettuare il reset dell'apparecchio come segue: <ul style="list-style-type: none">• Rimuovere la spina dalla presa di corrente.• Tenere premuto il tasto MENU'.• Ricollegare la spina e rilasciare il tasto MENU'. L'apparecchio effettua un ciclo di controllo. Al termine il display visualizzerà l'impostazione iniziale. Se questo non avviene, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Nota: dopo avere cotto una forma di pane si consiglia di raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente, perché quelle superiori riducono l'altezza di lievitazione del pane a causa della sensibilità del lievito secco attivo.

Si sentirà un segnale acustico quando:

L'apparecchio è acceso	Segnale acustico prolungato
Viene selezionata un'impostazione del menù	Segnale acustico breve
Inizio di un ciclo di cottura	1 segnale acustico prolungato
Completamento di un processo di cottura	Segnali acustici brevi e prolungati

RICERCA ED ELIMINAZIONE GUASTI

CONTROLLARE QUANTO SEGUE:		DISFUNZIONI DELLA MACCHINA							
		LED indicatore non acceso	Ingredienti non mescolati	Tempi di cottura del pane troppo lunghi	Il pane cede ai lati e la base è umida	Doratura insufficiente	Dorato e viscoso, crudo o non cotto al centro	Lati dorati ma base coperta di farina	Affettatura irregolare e pane viscoso
Tasto  non premuto		4							
La teglia non è inserita correttamente			4						
Coperchio aperto più volte durante l'operazione o lasciato aperto						4	4		
Pannello di comando	Errata selezione del programma		4			4			
	Errata selezione della modalità (ovvero IMPASTO)						4		
	E' stato premuto  dopo l'avvio	4					4		
Pane lasciato nella teglia troppo a lungo dopo la cottura					4				
Pane affettato appena dopo la cottura (senza consentire la fuoriuscita del vapore)									4
Acqua aggiunta dopo l'impasto della farina								4	
Guasto elettrico		4	4	4		4	4		

CONTROLLARE QUANTO SEGUE:			RISULTATI DI COTTURA								
			Consistenza assai densa	Non cotto al centro	Consistenza ruvida o non omogenea	Cedimento	Il pane cresce troppo	Crescita insufficiente	Farina sulla parte superiore	Eccessiva doratura	Lati dorati e cosparsi di farina, centro viscoso e crudo
Errori dosaggio	FARINA	Insufficiente		4							
		Troppo	4				4				
	LIEVITO SECCO ATTIVO	Insufficiente				4		4			
		Troppo					4				
	ACQUA O LIQUIDO	Insufficiente	4					4			
		Troppo		4	4	4		4	4		4
	ZUCCHERO	Omesso	4								
		Troppo				4		4		4	
	SALE	Omesso			4	4	4				
	FARINA	Stantia o marchio generico	4					4			
Farina con lievito secco attivo in polvere			4				4	4			
LIEVITO SECCO ATTIVO	Lievito secco attivo vecchio	4			4		4				
	Tipo di lievito secco attivo errato	4			4		4				
E' stata usata acqua calda invece di acqua a temperatura ambiente						4		4			

DOMANDE E RISPOSTE

Perché si deve variare così spesso la quantità di farina e acqua nelle ricette?

Le caratteristiche della farina variano da una stagione all'altra, dallo stoccaggio e dall'umidità dell'aria. La farina assorbe l'umidità e così la dose è diversa per l'esposizione a condizioni differenti. Controllare la dose dopo 10 minuti di impasto: se appare "coloso" aggiungere farina, 1 cucchiaino alla volta. Se l'impasto appare "secco" o "troppo solido", aggiungere acqua, 1 cucchiaino alla volta. Un impasto per il pane bene equilibrato avrà un aspetto uniforme ed elastico, e sarà morbido al tatto.

E' possibile usare l'impostazione Turbo per tutte le ricette?

L'impostazione Turbo dell'apparecchio può essere utilizzata per tutte le ricette classiche, integrali, dolci o francesi. Tuttavia il volume risulterà ridotto e la consistenza più densa, quindi il risultato non è ottimale. Provare questa funzione dell'apparecchio aumentando il lievito secco attivo da $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ cucchiaino nella ricetta standard. Prendere nota degli esiti soddisfacenti in modo da poter ripetere l'operazione Turbo.

E se non è disponibile una bilancia?

Per un risultato ottimale consigliamo di pesare la farina (1 tazza = 135g). E' possibile cuocere pane appetitoso a casa senza bilancia seguendo le istruzioni di dosaggio.

Posso accelerare l'inizio del programma (12) Forno?

No. Il termostato incorporato non consente il surriscaldamento della macchina. Quest'ultima deve raffreddarsi per una decina di minuti prima di avviare la funzione Forno.

Come rendere più nutriente il pane classico?

E' possibile modificare qualsiasi ricetta in questo manuale a 50/50, $\frac{1}{2}$ Farina e $\frac{1}{2}$ farina integrale. Così aggiungendo più fibre al pane classico o alleggerendo la consistenza del pane integrale. Basta controllare l'impasto dopo 10 minuti e regolare la quantità di acqua se necessario. Prendere nota dei risultati soddisfacenti.

Ai bambini piace il miele, è possibile usarlo al posto dello zucchero?

Alle stesse dosi è possibile usare miele, melassa, o zucchero scuro al posto dello zucchero bianco. Si sconsiglia l'uso di dolcificanti artificiali nelle ricette per il pane.

E' possibile cuocere pane senza sale?

Il sale svolge un ruolo importante nel processo di cottura del pane. Esso controlla la fermentazione del lievito secco attivo e incide sulla struttura del pane rinforzando il glutine. Si sconsiglia di omettere il sale nelle ricette. Senza sale il pane avrà una forma, un colore e una mollica disomogenea, nonché una minore durata.

Devo lasciare il pane all'interno per mantenerlo caldo?

No. Questa funzione fa circolare aria calda per il periodo indicato allo scopo di mantenere la croccantezza e la forma del pane appena cotto. E' possibile togliere il pane dall'apparecchio in qualsiasi momento dopo la cottura.

A volte il pane non lievita, perché?

Forse semplicemente perché è stato dimenticato il lievito secco attivo. Oppure il lievito secco attivo può essere scaduto o non fermentare. Altre cause potrebbero essere l'errato dosaggio degli ingredienti o l'acqua calda usata. La freschezza degli ingredienti e le corrette tecniche di misurazione sono essenziali per il successo della cottura del pane.

E' possibile usare sempre la funzione Partenza ritardata?

Il programma di ritardo è preregolabile in modo da avere il pane pronto fino a 13 ore dopo. Regolare la funzione prima di andare al lavoro o a coricarsi, così si disporrà di pane caldo e fresco in abbondanza quando si desidera. Non dimenticare che alcune ricette sono inadatte alla funzione di ritardo perché contengono ingredienti deperibili che possono deteriorarsi, quali latte, uova, yogurt, formaggio o carne.