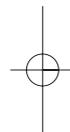
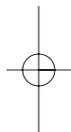




# MACCHINA IMPASTATRICE PER IL PANE AUTOMATICA



Istruzioni per l'uso





## INDICE

---

Per un uso sicuro dell'apparecchio .....	3
Caratteristiche dell'apparecchio .....	4
Pannello di comando .....	6
Ruolo degli ingredienti .....	8
Quali ingredienti usare .....	9
Uso dell'apparecchio .....	10
Come selezionare i programmi .....	11
Come utilizzare la funzione partenza ritardata .....	12
Impostazioni: turbo, torta, marmellata, forno, plum cake, pasta e impasto .....	13
Protezione del programma in caso di black-out .....	14
Consigli importanti per il dosaggio .....	14
Suggerimenti pratici .....	15
Manutenzione, pulizia e guida all'assistenza .....	16
Ricette:	
Miscela per il pane .....	17
Classico .....	18
Turbo .....	20
Integrale .....	21
Dolce .....	23
Francese .....	25
Torta .....	26
Marmellata .....	27
Forno .....	29
Plum cake .....	31
Pasta .....	31
Impasto .....	32
Informazioni sul display e i tempi di programmazione .....	35
Ricerca ed eliminazione guasti .....	37





## PER UN USO SICURO DELL'APPARECCHIO

### Prima dell'uso

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. Usare sempre l'apparecchio con una presa 220-230V.
5. 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 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 quando indicato nelle istruzioni.
3. Non collocare nulla sul coperchio dell'apparecchio. Non coprire gli sfati.
4. L'apparecchio è dotato di un programma di protezione in caso di black-out in grado di 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. 12 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'unità e rimuovere la spina dalla presa dopo l'uso e prima della pulizia.
2. Usare manopole 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.

### Precauzioni per la sicurezza

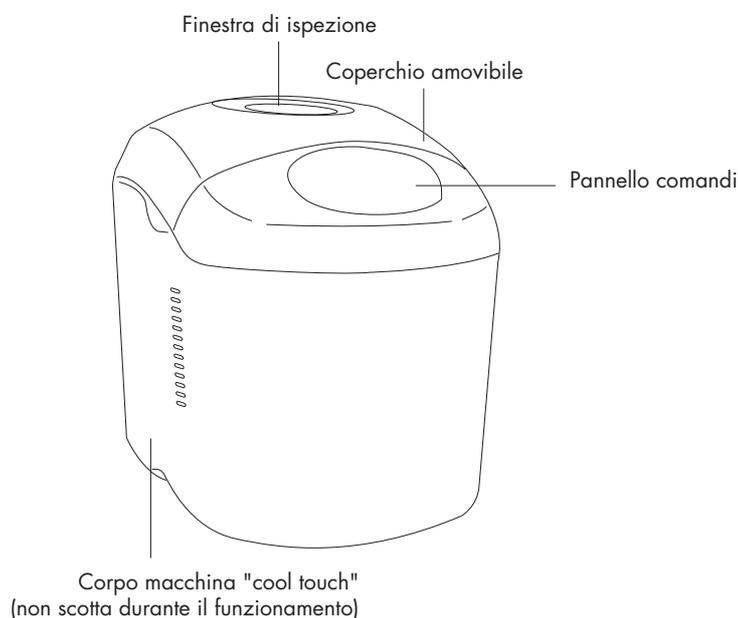
1. Per evitare scosse elettriche o lesioni usare solo accessori consigliati dal produttore.
2. Non usare l'apparecchio all'esterno o per scopi commerciali o diversi da quelli previsti.
3. Non azionare l'apparecchio se il cavo o la spina sono logori o danneggiati. Non azionare l'apparecchio in caso di 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 prolunghe: viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di possibili lesioni causate rimanendo impigliati o inciampando su un cavo lungo. Non usare l'apparecchio con una prolunga non verificata e collaudata da un tecnico qualificato o addetto all'assistenza. Tale prolunga verrà predisposta in modo da non pendere 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, alcu-



- ni 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. Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci.
  9. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
  10. **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.

***Questo apparecchio è destinato soltanto ad uso domestico***

## CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO



L'apparecchio è una macchina per impastare il pane interamente automatica che permette di cuocere facilmente pane fresco in poche ore. L'apparecchio possiede altre caratteristiche:

### **Impostazione Turbo**

Un'opzione unica che permette di cuocere il pane in meno di 2 ore. Ideale per gli ospiti dell'ultimo minuto o quando c'è bisogno di pane in poco tempo.

### **Corpo macchina "cool touch"**

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

Forma di pane verticale: 750 g o 1 kg.

Cuoce forme di pane verticali in 2 dimensioni: ideale per i sandwich.

### **Protezione programma in caso di black-out**

Conserva la memoria in caso di interruzione nell'erogazione di energia elettrica momentanea. Una volta ristabilita l'erogazione, la cottura riprende dal punto in cui era stata interrotta. Vedere pagina 12 per ulteriori informazioni.

**Oblò**

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.

**Funzione partenza ritardata di 15 ore**

Imposta l'apparecchio per avere pane fresco quando si desidera. E' possibile svegliarsi al mattino con il profumo del pane appena cotto.

**Segnale acustico per frutta e nocciole**

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.

**Varietà dei tipi di pane**

Cuoce tutti i tipi di pane da una selezione di impostazioni comprendente: classico, integrale, francese, plum cake e dolce.

**Opzioni di doratura**

Si può scegliere tra una doratura leggera, media o scura per la maggior parte delle impostazioni di cottura del pane, secondo i gusti personali.

**Impostazione rapida Integrale**

Riduce i tempi di completamento e permette di cuocere più rapidamente il pane.

**Torta**

Questa impostazione permette di preparare varie torte fatte in casa.

**Marmellata**

Le deliziose ricette nella sezione corrispondente permettono di preparare marmellate dolci e saporite fatte in casa.

**Forno**

Seguendo le ricette è possibile cuocere facilmente piatti squisiti, dai pudding a un gustoso risotto

**Plum cake**

Ideale per fare il tradizionale plum cake in 1 ora.

**Pasta**

Ideale per la pasta fatta in casa.

**Impasto**

Lavora l'impasto per la pizza, panini pasta ed altri tipi di pane.

**Coperchio amovibile**

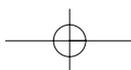
Rimovibile per una facile pulizia.

**Teglia antiaderente amovibile**

Per togliere facilmente il pane e per una rapida pulizia.

**600 watt di potenza**

Un'alimentazione ottimale per la forma di pane perfetta.





## PANNELLO DI COMANDO

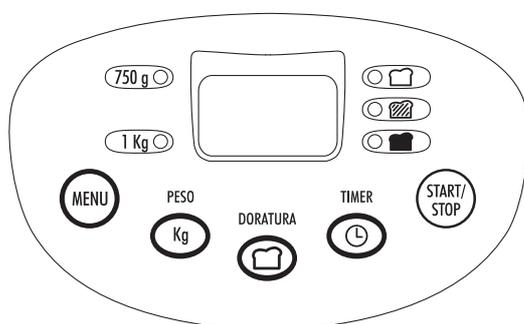
Il pannello comandi dell'apparecchio è progettato per facilitarne l'uso e rendere piacevole la cottura del pane.

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.

### Display

Il display indica l'impostazione del programma selezionato da (1) a (12), il colore della doratura e il peso del pane.

Il display indica il numero di ore e minuti fino alla fine del ciclo (indicato da "0:00").



MENU			
1 CLASSICO	4 INTEGRALE RAPIDO	7 TORTA	10 PLUM CAKE
2 TURBO	5 DOLCE	8 MARMELLATA	11 IMPASTO PASTA
3 INTEGRALE	6 FRANCESE	9 FORNO	12 IMPASTO PIZZA

pannello di comando

### Tasto MENU

Premere il tasto MENU per selezionare le ricette prememorizzate da (1) a (12). Un segnale verrà emesso ogniqualvolta si preme il tasto.

### Tasto TIMER

Permette di ritardare l'inizio della cottura voluta. Vedere pag. 12 sulle istruzioni per l'uso della funzione partenza ritardata.

### Tasto DORATURA

Premere per selezionare il colore desiderato – Chiaro, Medio, Scuro.

### Tasto PESO

Premere per selezionare la dimensione del pane – 750g o 1.0 kg.

### Tasto START/STOP

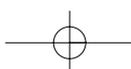
Premere per avviare la ricetta selezionata o avviare il conto alla rovescia per la partenza ritardata.

**Per bloccare l'operazione o annullare l'impostazione del timer, tenere premuto per 2-3 secondi fino a sentire un segnale acustico.**

## IMPOSTAZIONI DI PROGRAMMA

### (1) Classico

Usare questa impostazione per cuocere pane bianco tradizionale. Si può scegliere tra 3 dorature – Chiara, Media o Scura. L'apparecchio permette di scegliere la doratura preferita per quasi tutti i tipi di pane.



**(2) Turbo**

L'impostazione Turbo viene utilizzata per cuocere il pane in circa 2 ore e permette di guadagnare tempo sulle ricette riducendo i tempi di completamento. E' ideale quando si ha bisogno di pane in poco tempo. Il pane cotto con questa impostazione può essere minore e più denso a causa del minor tempo di lievitazione.

**(3) Integrale**

Il pane integrale richiede un tempo di lievitazione maggiore per adattare la crescita più lenta alla farina integrale. Quindi il pane integrale avrà normalmente una consistenza pesante e leggermente densa.

**(4) Integrale rapido**

Questa impostazione accelera i tempi di completamento del pane integrale. Ideale per gli ospiti dell'ultimo minuto o quando c'è bisogno di pane in poco tempo.

**(5) Dolce**

Questo ciclo viene usato per il pane che richiede ingredienti aggiuntivi quali zucchero, frutta secca o cioccolato per addolcire. Per evitare un colore troppo scuro, si consiglia la doratura Chiara.

**(6) Francese**

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

**(7) 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.

**(8) Marmellata**

Usare frutta fresca per preparare e conservare tutto l'anno marmellate fresche, dolci e saporite.

**(9) Forno**

Selezionando la modalità Forno, l'apparecchio è in grado di eseguire una cottura come un normale forno elettrico.

**(10) Plum cake**

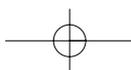
Usare questa impostazione per cuocere un plum cake tradizionale. Il pane avrà una consistenza più pesante e densa rispetto a quello classico.

**(11) Pasta**

Questa impostazione permette di preparare un impasto per la pasta, adatto per la preparazione di fettucine, ravioli e lasagne.

**(12) Impasto**

Usare questa impostazione per preparare solo l'impasto e creare poi diversi tipi di pane da cuocere in un forno convenzionale. Prepara impasti per pizze, grissini e panini.





## **RUOLO DEGLI INGREDIENTI**

---

### **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.

Alcuni lieviti possono richiedere l'uso di un additivo, che aggiungerà glutine alla farina per produrre un pane di qualità migliore.

Nota: si sconsiglia l'uso di lievito fresco o compresso. Si raccomanda di usare solo lievito secco, verificando la data di scadenza del prodotto perché il lievito stantio 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.

### **Farina**

Affinché il pane lieviti, la farina deve avere un contenuto proteico abbastanza elevato. Si raccomanda l'uso di una farina semplice o per la 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.

### **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 latte in polvere ed 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.

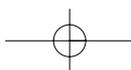
### **Uova**

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.





## QUALI INGREDIENTI USARE

---

Per ottenere un risultato ottimale, usare sempre ingredienti freschi e di qualità.

### Farina

E' necessario usare farina di buona qualità entro la data di scadenza. E' possibile utilizzare anche farina ad elevato contenuto proteico.

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 pacchi di farina sfusa solo per una cottura costante.

### Lievito

Si consiglia di usare lievito sfuso.

### Additivo per pane

Si raccomanda l'uso di additivi per ottenere risultati ottimali in tutte le ricette.

L'additivo del pane accresce il contenuto di glutine nella miscela di farina. Esso inciderà anche sulla struttura, le dimensioni e la consistenza del pane, affinché non si abbassi durante la cottura.

La quantità suggerita per l'uso è indicata nelle ricette.

L'additivo del pane ha una consistenza simile alla farina, è disponibile presso i negozi di generi alimentari e nella maggior parte dei supermercati.

### Miscela per il pane

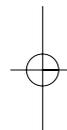
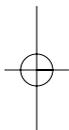
E' possibile usare nell'apparecchio varie miscele. Le istruzioni per l'uso sono riportate sulla confezione della miscela.

Alcune miscele per il pane possono richiedere l'uso di un additivo.

Si consiglia di contattare il produttore della miscela per ulteriori informazioni sull'uso del prodotto.

### Suggerimenti

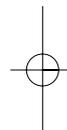
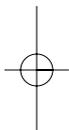
- Diverse marche di lievito, usate con differenti marchi di farina, incideranno sulla dimensione e la consistenza del pane. Provare questi ingredienti per stabilire la combinazione che offre risultati migliori.
- E' normale che il pane abbia un'altezza e una consistenza non omogenee anche se si utilizzano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





## USO DELL'APPARECCHIO

1. Prima di mettere in servizio l'apparecchio rimuovere la teglia di cottura estraendola lentamente. Pulire la teglia e la pala impastatrice 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 collocare componenti dell'apparecchio nella lavapiatti.  
Selezionare una ricetta dalla sezione corrispondente e preparare gli ingredienti secondo le istruzioni (vedere Consigli importanti per il dosaggio a pag. 14).
2. Aggiungere gli ingredienti nella teglia di cottura secondo l'ordine elencato. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e dosati con cura. Rimuovere tutto il materiale versato all'esterno della teglia.
3. Inserire la teglia nella camera di cottura dell'apparecchio. A tale scopo collocare la teglia nella camera di cottura in modo che l'impugnatura sia allineata ai due fermi in acciaio inox su ciascun lato della camera stessa. Premere per spingere il vassoio di cottura in basso finché non si posiziona in sede.  
Lasciare l'impugnatura abbassata verso il lato teglia.  
Chiudere il coperchio, collegare la macchina nella presa da 220-230V.  
Nota: collegando la macchina per la prima volta, il display emetterà un segnale acustico e la scritta "0.00" lampeggerà fino alla selezione di un programma.
4. Selezionare l'impostazione di programma desiderata, il peso e il colore della crosta. Premere START/STOP. L'apparecchio indicherà il tempo totale di cottura e in seguito il tempo rimanente.
5. Per rimuovere la teglia dall'apparecchio, leggere a pagina 16. Non rimuovere la teglia prima di aver fermato la macchina (tenendo premuto il tasto START/STOP per almeno 3 secondi).



## COME SELEZIONARE I PROGRAMMI

1. Per selezionare un programma usare il tasto MENU finché il numero di programma desiderato (da 1 a 12) non compare sul pannello di comando. Ogniqualvolta si preme il pulsante MENU verrà emesso un segnale acustico.
2. Usare il pulsante PESO per selezionare la dimensione della forma di pane. In questa fase il display indica il tempo totale di cottura. Ciò cambia quando si seleziona il colore della doratura.
3. Usare il pulsante DORATURA per selezionare il colore desiderato. E' possibile scegliere tra Leggera, Media e Scura secondo le impostazioni selezionate. Vedere la tabella seguente. Se non viene scelto un colore, l'apparecchio utilizzerà automaticamente una doratura Media di default.  
Nota: la maggior parte delle impostazioni permette di scegliere tra vari colori di doratura, ad eccezione dei programmi n. 8, 9, 10, 11 e 12.
4. Per iniziare premere il pulsante START/STOP. L'apparecchio emette un segnale acustico, indicando il tempo totale di cottura.

Per annullare un'operazione in qualunque momento, tenere premuto il pulsante START/STOP per 2-3 secondi. Non aprire mai il coperchio durante il ciclo di cottura, se non per aggiungere frutta o nocchie quando indicato.

La tabella seguente illustra le impostazioni di programma e le opzioni di doratura.

MENU'	IMPOSTAZIONE	DORATURA			FUNZIONE PARTENZA RITARDATA	SEGNALE ACUSTICO FRUTTA E NOCCIOLE	750g	1kg
		chiara	media	scura				
1	classico*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	turbo	✓	✓	✓	✓		✓	✓
3	integrale	✓	✓	✓	✓		✓	✓
4	rapido	✓	✓	✓	✓		✓	✓
5	dolce*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	francese	✓	✓	✓	✓		✓	
7	torta	✓	✓	✓	✓		✓	✓
8	marmellata				✓			
9	forno				✓			
10	plum cake				✓			
11	pasta				✓			
12	impasto				✓			

\* La funzione partenza ritardata è sconsigliata per il pane classico o dolce che richiede l'aggiunta di frutta o nocchie.



### Aggiunta di frutta o nocciole

E' possibile aggiungere frutta o nocciole nelle impostazioni Classico (1) e Dolce (5) dopo aver sentito 8 segnali acustici brevi. Aprire il coperchio e aggiungere frutta o nocciole come richiesto dalla ricetta durante l'impasto. Chiudere il coperchio e l'apparecchio concluderà automaticamente il ciclo.

In varie impostazioni la macchina emette un segnale acustico circa 50 minuti prima dell'inizio della fase di cottura.

### La macchina emetterà il segnale acustico 5 minuti prima della fine della fase di cottura.

Alla fine del ciclo di cottura la macchina emette un segnale acustico e il display indica "0:00". L'apparecchio passa automaticamente alla funzione mantenimento in caldo per 60 minuti. L'aria calda circola nella camera di cottura per favorire la riduzione della condensa.

Il pane può essere rimosso dalla camera di cottura alla fine del ciclo di cottura in qualsiasi momento, anche durante la funzione mantenimento in caldo. Premere il tasto START/STOP per mettere fine al periodo mantenimento in caldo e togliere l'alimentazione dell'apparecchio estraendo la spina.

### Rimuovere il pane dall'apparecchio

**La teglia sarà calda dopo il ciclo di cottura. Usare le manopole da forno per togliere il pane dalla camera di cottura.** Estrarre lentamente la teglia.

Fare raffreddare il pane sulla teglia per 10 minuti prima di toglierlo. Poi con le manopole battere leggermente alla base e ai lati della teglia, rovesciare e scuotere 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 e farlo raffreddare per almeno 10 minuti prima di affettare. Per facilitare quest'ultima operazione si raccomanda l'uso di un coltello elettrico o di un coltello di qualità per il pane.

### 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 indicherà "E:01", indicando un raffreddamento insufficiente. Premere START/STOP e attendere finché l'apparecchio non si è raffreddato.

## COME UTILIZZARE LA FUNZIONE PARTENZA RITARDATA

L'apparecchio permette di ritardare la cottura del pane fino a 15 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.

Inoltre frutta e nocciole non dovranno essere aggiunte a mano. 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 10.
2. Premere il tasto TIMER 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 START/STOP 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, tenere premuto il tasto START/STOP per 2-3 secondi.**



### **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 6 del pomeriggio, al ritorno a casa, ovvero 10 ore dopo.

Dopo aver seguito le istruzioni di cui sopra, premere il pulsante Ritardo finché il display non indica 10.00, quindi premere START/STOP.

Ciò significa che il pane o il programma selezionato saranno completi 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.

### **TURBO**

Per una cottura più rapida, l'impostazione Turbo viene utilizzata per accelerare la durata totale del ciclo. E' una funzione estremamente pratica se c'è bisogno di pane in poco tempo.

Il pane cotto con questa impostazione può essere più corto e denso a causa del minor tempo di lievitazione. Selezionare l'impostazione Turbo per cuocere pane Classico e Integrale.

### **TORTA**

Questa impostazione permette di preparare dolci e torte saporiti e fatti in casa. E' possibile usarla per mescolare e cuocere torte. Si consigliano miscele per torte già pronte per l'uso. Scegliere una doratura chiara per non bruciare i lati.

Leggere le istruzioni sulle torte nella sezione Ricette.

### **MARMELLATA**

Con questa impostazione si preparano tutto l'anno marmellate fresche, dolci e saporite.

Leggere le istruzioni Marmellata nella sezione Ricette.

### **FORNO**

Selezionando la modalità Forno, l'apparecchio potrà eseguire una cottura come un normale forno elettrico. Questa impostazione resta in funzione per un'ora ed è controllabile manualmente premendo il pulsante START/STOP 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 solleverà di  $\frac{1}{4}$  sulla teglia stessa. Ricollegare l'elettricità e selezionare l'impostazione di programma (9) Forno, e premere START/STOP.

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 "E101"

### **PLUM CAKE**

Questa impostazione permette di cuocere in meno di un'ora un plum cake tradizionale

Leggere le istruzioni Plum Cake nella sezione Ricette.

### **IMPASTO PER PASTA**

Questa impostazione permette di preparare un impasto per la pasta fresca. Inserire la pasta in una macchina per fettuccine, ravioli e lasagne.

Leggere le istruzioni per la Pasta nella sezione Ricette.



## **IMPASTO**

Questa impostazione consente di creare una varietà di impasti per grissini, panini e pizza, da cuocere in un forno convenzionale.

Leggere le istruzioni sull'Impasto nella sezione Ricette.

## **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 a partire dal punto in cui era stata interrotta. Questa opzione è applicabile durante il ciclo di Impasto, Cottura o Partenza ritardata.

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.

## **CONSIGLI IMPORTANTI PER IL DOSAGGIO**

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

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 e il misurino in dotazione, rispettando le istruzioni seguenti.

### **Ingredienti secchi**

Usare una tazza graduata o un misurino metrico standard. Non usare cucchiari 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 né picchiettare su quest'ultima a piccoli colpi salvo diverse istruzioni nella ricetta.

### **Liquidi**

Riempire un misurino metrico standard o una tazza graduata fino al livello indicato. Controllare il dosaggio della tazza collocandola su una superficie piatta e leggendo il dosaggio a livello dell'occhio.

### **Grassi solidi**

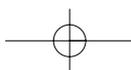
Riempire un misurino metrico standard o una tazza graduata fino al livello indicato e livellare con una lama piatta.

### **E infine...**

Mettere dapprima i liquidi sulla teglia di cottura, quindi gli ingredienti secchi e per ultimo il lievito. Praticare quindi una piccola cavità sopra gli ingredienti secchi e collocarvi il lievito. Eliminare il materiale versato all'esterno della teglia. Ciò assicura una buona lievitazione e una cottura omogenea del pane.

### **Aggiunta di frutta e nocciole**

Frutta e nocciole vengono aggiunte verso la fine del ciclo di impasto. La macchina emette un segnale acustico per indicare che è giunto il momento di aggiungere frutta o nocciole. Se si procede a questa operazione prima di sentire detto segnale, la frutta sarebbe ridotta a purè a causa di un impasto eccessivo.





## 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.

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 su 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, applicare delicatamente 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. Usare un'indicazione alla volta e ricordare di trascrivere quella migliore per le proprie esigenze.

### Indicazioni:

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. Lavare delicatamente la teglia con acqua e sapone usando un panno morbido e asciugare bene dopo l'uso. Nota: la pala mescolatrice è fissata stabilmente alla teglia di cottura, non cercate di separarla.

### **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 nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua.

### **Rimuovere e pulire il coperchio**

Per rimuovere il coperchio, sollevarlo in posizione quasi verticale (circa 70°) e, tenendo la base dell'unità con una mano, staccarlo dal perno.

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.

## GUIDA ALL'ASSISTENZA

---

Per ricevere un'ulteriore assistenza nell'uso dell'apparecchio, seguire queste semplici fasi.

- Leggere i consigli per la localizzazione guasti alla pagina 37 e/o Domande e Risposte a pagina 38.
- Per ulteriori problemi contattare i Centri di Assistenza Autorizzati.



## RICETTE

### Nota:

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 9 prima di preparare le ricette del presente Manuale di Istruzioni.

## MISCELA PER IL PANE

Di solito una miscela per il pane contiene tutti gli ingredienti necessari quali farina, zucchero, sale ecc. per cuocere una forma. Vi sono varie miscele per il pane disponibili. E' importante leggere le istruzioni sulla confezione prima dell'uso perché le ricette e gli ingredienti possono variare. Per ulteriori informazioni sulle miscele per il pane, vi suggeriamo di contattare il produttore.

### RICETTE CLASSICHE CON MISCELA PER IL PANE

<b>MISCELA CLASSICA</b>	<b>750g</b>	<b>1,0kg</b>
Acqua	290ml	330ml
Miscela per il pane	500g	600g
Lievito	2 cucchiaini	2 cucchiaini

### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia. Aggiungere la miscela per il pane e praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (1) CLASSICO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

### RICETTE CON MISCELA INTEGRALE/CEREALI

<b>MISCELA INTEGRALE</b>	<b>750g</b>	<b>1kg</b>
Acqua	330ml	420ml
Miscela per il pane	600g	680g
Lievito	1 1/4 cucchiaini	1 1/4 cucchiaini

<b>MISCELA DI CEREALI</b>	<b>750g</b>	<b>1kg</b>
Acqua	350ml	370ml
Miscela per il pane	500g	600g
Lievito	2 cucchiaini	2 cucchiaini

### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia. Aggiungere la miscela per il pane e praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (3) INTEGRALE o (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.



### MISCELA DI MULTICEREALI

MISCELA PER IL PANE	750g	1kg
Acqua	350ml	370ml
Miscela per il pane	500g	600g
Lievito	2 cucchiaini	2 cucchiaini

#### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia. Aggiungere la miscela per il pane e praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (3) INTEGRALE o (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

### CLASSICO

CLASSICO TRADIZIONALE	750g	1kg
Acqua	315ml	415ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina semplice	600g (3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> tazze)	680 (4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> tazze)
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Sale	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino	2 cucchiaini
Additivo del pane	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino

#### Metodo

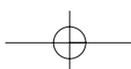
1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare la farina con lo zucchero, il latte in polvere scremato e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (1) CLASSICO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

### PANE CON SALAME E FORMAGGIO

PANE CON SALAME E FORMAGGIO	750g
Acqua	315ml
Olio	1 cucchiaio
Zucchero	1 cucchiaio
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio
Sale	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino
Additivo del pane	1 cucchiaino
Origano, essiccato	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino
Salame, tritato	100g ( <sup>2</sup> / <sub>3</sub> tazza)
Mozzarella, grattugiata	50 g ( <sup>2</sup> / <sub>3</sub> tazza)
Farina semplice	600g (3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> tazza)
Lievito secco	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino

#### Metodo

1. Versare gli ingredienti nella teglia seguendo l'ordine elencato. Mescolare la miscela per ottenere un certo amalgama. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.



3. Premere il pulsante MENU per programmare (1) CLASSICO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.

<b>PANE ALLA BIRRA E PANCETTA</b>	<b>750g</b>
Birra liscia	140ml
Acqua	140ml
Olio	20g
Pancetta, cotta	$\frac{1}{3}$ tazza
Mostarda	1 cucchiaino
Cipolla, tritata	$\frac{1}{2}$ tazza
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Latte in polvere scremato	1 cucchiaino
Additivo del pane	1 cucchiaino
Farina semplice	600g (3 $\frac{3}{4}$ )
Lievito secco	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino

#### Metodo

1. Versare birra e acqua nella teglia. Aggiungere olio, pancetta, cipolla e mostarda e agitare con una spatola in plastica. Mescolare farina semplice e zucchero, latte in polvere scremato, sale e additivo e versare nella teglia. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (1) CLASSICO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.

<b>BRIOCHE</b>	<b>750g</b>
Acqua tiepida	160 ml
Burro fuso	100g
Tuorlo d'uovo	3
Sale	$\frac{1}{2}$ cucchiaino
Farina semplice	360g (2 $\frac{1}{4}$ tazze)
Lievito secco	2 cucchiaini

#### Metodo

1. Battere assieme acqua, burro fuso, rosso d'uovo e sale, versando il tutto nella teglia. Aggiungere la farina e praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito, e rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (1) CLASSICO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.



## TURBO

CLASSICO TRADIZIONALE	750g	1kg
Acqua	315ml	415ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina semplice	600g (3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> tazze)	680 (4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> tazze)
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Sale	1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cucchiaino	2 cucchiaini
Additivo per il pane	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino

### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare la farina con lo zucchero, il latte in polvere scremato, sale e additivo e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (2) TURBO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

INTEGRALE	750g	1kg
Acqua	355ml	420ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina con lievito in polvere	350g	400g
Farina integrale	250g	300g
Zucchero scuro	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Sale	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino	2 cucchiaini
Additivo per il pane	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	2 cucchiaini	3 cucchiaini

### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare la farina con lievito in polvere con lo zucchero scuro, il latte in polvere scremato, il Additivo per pane e il sale e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (2) TURBO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.



**PANE ALLE ERBE**

	<b>750g</b>
Acqua	315ml
Olio	1 cucchiaio
Cipolla, finemente tritata	1/4 tazza
Erbe miste fresche, basilico, finocchio e timo, a pezzi	3 cucchiai
Aglione, finemente tritato	1 spicchio grande
Zucchero	1 cucchiaio
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio
Sale	1 1/2 cucchiaino
Paprica macinata	1 cucchiaino
Additivo per pane	1 cucchiaino
Farina semplice	600g (3 3/4)
Lievito secco	1 1/2 cucchiaino

**Metodo**

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio, la cipolla tritata, le erbe fresche miste e l'olio, agitando con una spatola di plastica. Mescolare la farina con lo zucchero scuro, il latte in polvere scremato, il Additivo per pane, la paprica e il sale e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (2) TURBO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g

**INTEGRALE**

Tutti i cicli Integrale e Integrale rapido iniziano con un preriscaldamento di 30 minuti. In questa fase la pala mescolatrice non si muove nella teglia.

**PANE INTEGRALE**

	<b>1kg</b>
Acqua tiepida	375ml
Farina integrale semplice	320g
Farina semplice	300g
Zucchero scuro	1 cucchiaio
Sale	1 1/2 cucchiaino
Additivo per pane	1 cucchiaino
Lievito secco	2 cucchiaini

**Metodo**

1. Versare l'acqua nella teglia. Mescolare farina semplice e integrale, zucchero scuro, sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (3) INTEGRALE e (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 1 kg



**PANE DI SOIA E SEMI DI LINO****750g**

Acqua	325ml
Burro	2 cucchiaini
Farina integrale semplice	320g (2 tazze)
Farina semplice	200g (1 1/4 tazza)
Pannello di semi	1/3 tazza
Zucchero scuro	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Additivo per pane	1 cucchiaino
Lievito secco	1 cucchiaino

**Metodo**

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere il burro. Mescolare farina semplice e integrale, pannello di semi, zucchero scuro, sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (3) INTEGRALE e (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g

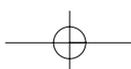
**PANE ALLA SEGALE AMARA****750g**

Birra	200ml
Acqua	125ml
Farina semplice	300g
Segale amara	200g
Sale	1/4 cucchiaino
Additivo per pane	1 cucchiaino
Lievito secco	2 1/2 cucchiaini

**Metodo**

1. Versare birra e acqua nella teglia. Mescolare farina semplice e farina di segale, sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (3) INTEGRALE e (4) INTEGRALE RAPIDO.
4. Selezionare la Doratura, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 1 kg



## DOLCE

Per ottenere risultati ottimale, selezionare sempre una Doratura chiara per evitare bruciature della crosta.

<b>PANE TRADIZIONALE ALLA FARINA D'AVENA</b>	<b>750g</b>
Acqua	290ml
Miele	1/4 tazza
Olio	2 cucchiari
Farina semplice	480g (3 tazze)
Fiocchi d'avena	200g (2 tazze)
Latte in polvere scremato	2 cucchiari
Sale	1 1/2 cucchiaino
Additivo per pane	1 cucchiaino
Lievito secco	2 cucchiaini

### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia. Aggiungere miele e olio agitando con una spatola di plastica. Mescolare farina semplice e fiocchi d'avena, latte scremato in polvere sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (5) DOLCE.
4. Selezionare la Doratura chiara, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Non usare la Funzione partenza ritardata per l'impostazione Dolce perché gli ingredienti si deteriorano.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.

<b>PANE AL CIOCCOLATO</b>	<b>750g</b>
Acqua	250ml
Olio	2 cucchiari
Zucchero	2 cucchiari
Latte in polvere scremato	2 cucchiari
Cioccolato in polvere	1 cucchiaino
Sale	1 1/2 cucchiaino
Farina semplice	480g (3 tazze)
Additivo per pane	1 cucchiaino
Lievito secco	2 cucchiaini

### Aggiungere

Scaglie di cioccolato	3/4 tazza
-----------------------	-----------

### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare farina e zucchero, latte in polvere scremato, cioccolato in polvere, sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (5) DOLCE.
4. Selezionare la Doratura media, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Non usare la Funzione partenza ritardata per l'impostazione Dolce perché gli ingredienti si deteriorano.

Quando l'apparecchio emetterà 8 "beep" (8 segnali acustici) è il momento di aggiungere le scaglie di cioccolato durante la fase di impasto.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.



<b>PANE AROMATIZZATO ALLE MELE</b>	<b>750g</b>
Acqua	250ml
Olio	1 cucchiaio
Cannella, macinata	2 cucchiari
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio
Zucchero scuro	2 cucchiari
Sale	1 1/2 cucchiaino
Additivo per pane	1 cucchiaino
Farina semplice	500g (3 tazze)
Lievito secco	2 cucchiaini
<b>Aggiungere</b>	
Mele secche, a pezzetti	70g (1 tazza)

#### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare farina e zucchero scuro, latte in polvere scremato, cannella macinata, sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (5) DOLCE.
4. Selezionare la Doratura chiara, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Non usare la Funzione partenza ritardata per l'impostazione Dolce perché gli ingredienti si deteriorano. Quando l'apparecchio emetterà 8 "beep" (8 segnali acustici) è il momento di aggiungere i pezzetti di mela durante la fase di impasto.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.

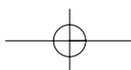
<b>PANE ALLA FRUTTA MISTA</b>	<b>750g</b>
Acqua	250ml
Olio	1 cucchiaio
Frutta mista secca	1/3 tazza
Chiodi di garofano	1 1/2 cucchiaino
Noce moscata, macinata	2 cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiari
Sale	1 1/2 cucchiaino
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio
Additivo per pane	1 cucchiaino
Farina semplice	500g (3 tazze)
Lievito secco	2 cucchiaini

#### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare farina e frutta mista, zucchero scuro, latte in polvere scremato, noce moscata tritata, chiodi di garofano, sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (5) DOLCE.
4. Selezionare la Doratura media, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Non usare la Funzione partenza ritardata per l'impostazione Dolce perché gli ingredienti si deteriorano.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.





## FRANCESE

<b>PANE FRANCESE</b>	<b>750g</b>
Acqua	290ml
Olio	1 1/2 cucchiaino
Farina semplice	520g (3 1/4 tazze)
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Additivo per il pane	1 cucchiaino
Lievito secco	1 1/2 cucchiaino

### Metodo

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare farina, zucchero, sale e additivo, e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (6) FRANCESE.
4. Selezionare la Doratura media, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.

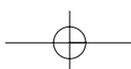
<b>PANE AL LIEVITO NATURALE</b>	<b>750g</b>
Acqua	220ml
Yogurt semplice	1/2 tazza
Succo di limone	2 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Farina semplice	540g (3 1/3 tazze)
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Additivo per il pane	1 cucchiaino
Lievito secco	2 cucchiaini

### Metodo

1. Battere assieme acqua, yogurt e succo di limone, versando il tutto nella teglia. Mescolare farina semplice e zucchero, sale e additivo, versando nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito, e rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (6) FRANCESE.
4. Selezionare la Doratura media, il Peso del pane e premere START/STOP. Il pane si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una forma di pane da 750g.

Non usare la Funzione partenza ritardata per l'impostazione Dolce perché gli ingredienti si deteriorano.





## TORTE

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

Nota: si consiglia l'uso di miscele confezionate per torte disponibili in tutti i supermercati

### TORTA ALL'ARANCIO E AI SEMI DI PAPAVERO 1 kg

1 confezione di miscela per torta all'arancio e ai semi di papavero	750g
Uova	3 x 60g
Acqua	200ml ( $\frac{3}{4}$ tazza)
Olio o burro, ammorbidito	2 cucchiaini

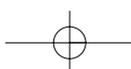
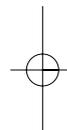
### Metodo

1. Mescolare la torta seguendo le istruzioni della confezione e versare nella teglia. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (7) TORTA.
4. Selezionare la Doratura leggera, il Peso del pane e premere START/STOP. La torta si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una torta da 1kg.

Non usare la Funzione partenza ritardata per la torta all'arancio e ai semi di papavero perché gli ingredienti si deteriorano.

Lasciare raffreddare la torta nella teglia per almeno 5 minuti prima di togliere. Staccare dai lati con una spatola di plastica pirofila ed estrarre delicatamente.





<b>TORTA ALLA FRUTTA</b>	<b>750g</b>
1 confezione di miscela per torta alla frutta	525g
Uovo	1 x 60g
Acqua	80ml (1/3 tazza)

#### Metodo

1. Mescolare la torta seguendo le istruzioni della confezione e versare nella teglia. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (7) TORTA.
4. Selezionare la Doratura leggera, il Peso del pane e premere START/STOP. Il la torta si cuoce entro il numero di ore indicato.

Nota: questa ricetta è adatta solo per una torta da 750g.

Non usare la Funzione partenza ritardata per la torta alla frutta perché gli ingredienti si deteriorano.

Lasciare raffreddare la torta nella teglia per almeno 5 minuti prima di togliere. Staccare dai lati con una spatola di plastica pirofila ed estrarre delicatamente.

### MARMELLATE

---

#### Consigli pratici per un risultato ottimale

- Usare frutta fresca e matura. Tagliare i pezzi grandi in pezzi più piccoli
- La marmellata deve essere consistente e contenere già pezzi di frutta. Non aggiungere quindi pezzi di frutta alla marmellata.
- Non ridurre la quantità di zucchero specificata, né ricorrere a surrogati.
- Versare la marmellata calda in contenitori sterilizzati, 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. Esso aiuta a formare la struttura gelatinosa della marmellata fredda. L'addensante è generalmente disponibile in bustine nei supermercati.

Nota: è normale che durante il processo di cottura la quantità di vapore in eccesso esca dallo sfiato.

#### MARMELLATA ALLE FRAGOLE

500g di fragole, senza calicetto e a pezzetti.

1 1/2 tazze di zucchero

3 cucchiaini di addensante

#### Metodo

1. Mettere gli ingredienti nella teglia seguendo l'ordine illustrato. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (8) MARMELLATA e premere START/STOP. Miscelare per 5 minuti, aprire il coperchio e raschiare i lati della teglia con una spatola in plastica.

La marmellata sarà pronta nel numero di ore indicato.

Schiumare lo strato superiore dalla superficie e versare in recipienti caldi sterilizzati, sigillare ed etichettare.

La marmellata si rassoda raffreddandosi.

Si ottengono 600ml (recipienti 3 x 200ml)





### MARMELLATA ALLE MELE E AL RABBARBARO

160g (circa 3) di mele Granny Smith sbucciate e tagliate a pezzetti

300g di rabarbaro, tagliato a pezzetti di 3 cm

1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> tazza di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

3 cucchiaini di addensante

#### Metodo

1. Mettere gli ingredienti nella teglia seguendo l'ordine illustrato. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (8) MARMELLATA e premere START/STOP. Miscelare per 5 minuti, aprire il coperchio e raschiare i lati della teglia con una spatola in plastica.

La marmellata sarà pronta nel numero di ore indicato.

Schiumare lo strato superiore dalla superficie e versare in recipienti caldi sterilizzati, sigillare ed etichettare.

La marmellata si rassoda raffreddandosi.

Si ottengono 500ml (recipienti 2 x 250ml)

### SALSA AL POMODORO

1kg di pomodori pelati maturi tagliati a pezzetti

250g di cipolle sbucciate e tagliate a pezzetti

30g di aglio sbucciato, tritato

100g (<sup>1</sup>/<sub>3</sub> tazza) di sale

125ml (<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tazza) di aceto di malto

350g (<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tazza) di zucchero

4 cucchiaini di addensante

3 cucchiaini di mostarda in polvere

3 cucchiaini di curry in polvere

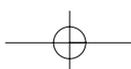
#### Metodo

1. Mettere i pezzi di pomodoro, l'aglio e la cipolla in un recipiente e mescolare con il sale. Coprire e attendere 12 ore (o una notte). Colare il liquido dalla miscela di pomodoro e versare la polpa nella teglia. Aggiungere aceto, zucchero, addensante, mostarda e curry, agitando con una spatola di plastica. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (8) MARMELLATA e premere START/STOP. Miscelare per 5 minuti, aprire il coperchio e raschiare i lati della teglia con una spatola in plastica.

La salsa sarà pronta nel numero di ore indicato.

Versare la salsa in recipienti caldi sterilizzati, sigillare ed etichettare. La salsa, raffreddandosi, assumerà una consistenza fresca e leggera. Deliziosa se servita con carne arrosto o alla griglia, pesce e pollame.

Si ottiene 1 litro (4 tazze)





## FORNO

Selezionando la modalità Forno, l'apparecchio potrà cuocere come un forno elettrico. Questa impostazione resta in funzione per un'ora ed è controllabile manualmente premendo il pulsante START/STOP per bloccare la funzione in qualsiasi momento.

### PUDDING AL LIMONE

60g di burro ammorbidito  
175g ( $\frac{3}{4}$  tazza) di zucchero semolato  
2 uova separate  
40g (4 cucchiaini) di farina con lievito in polvere  
Scorza grattugiata e succo di 2 limoni (circa  $\frac{1}{3}$  tazza)  
310ml ( $\frac{1}{4}$  tazza) di latte

#### Metodo

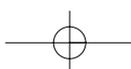
1. Battere burro, zucchero e rosso d'uovo fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere farina, scorza e succo di limone, mescolando con una spatola di plastica. Versare lentamente il latte. Battere i bianchi d'uovo fino ad ottenere una consistenza compatta e aggiungere alla miscela di limone. Versare il tutto nella teglia e rimuovere il prodotto versato all'esterno di quest'ultima.
  2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
  3. Premere il pulsante MENU per programmare (9) FORNO e premere START/STOP.
- Il pudding sarà cotto nel numero di ore indicato.  
Servire il pudding caldo o freddo con gelato alla crema e/o alla vaniglia.  
Si ottengono 4 porzioni

### RISOTTO AI FUNGHI

1 cipolla finemente tritata  
1 spicchio grande di aglio, finemente tritato  
2 tazze di riso Arborio  
1 litro (4 tazze) di manzo, pollo o brodo di verdure (bolliti)  
125ml ( $\frac{1}{2}$  tazza) di vino bianco  
250g (2 tazze) di funghi non ancora maturi, tagliati a fettine  
 $\frac{1}{2}$  tazza di parmigiano grattugiato  
 $\frac{1}{4}$  tazza di prezzemolo, tritato

#### Metodo

1. Mettere cipolla, prezzemolo, riso, brodo di verdure, vino e funghi nella teglia e rimuovere il prodotto versato all'esterno di quest'ultima.
  2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
  3. Premere il pulsante MENU per programmare (9) FORNO e premere START/STOP
- Il risotto sarà cotto nel numero di ore indicato.  
Aggiungere parmigiano e prezzemolo e servire.  
Si ottengono 6 tazze (4 porzioni)



**FRITTATA DI ZUCCHINI**

2 cucchiaini di olio vegetale  
2 fette di pancetta tagliate a pezzi  
200g di zucchini grattugiati  
1 cipolla piccola grattugiata  
80g (1/2 tazza) di farina con lievito in polvere  
1/2 tazza di formaggio cheddar, grattugiato  
3 uova battute  
2 cucchiaini di basilico fresco, a pezzi

**Metodo**

1. Riscaldare l'olio in una tegame poco fondo e friggere leggermente la pancetta. Versare nella teglia e aggiungere gli ingredienti restanti. Mescolare lentamente con una spatola di plastica e rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (9) FORNO e premere START/STOP

La frittata sarà cotta nel numero di ore indicato.

Servire caldo o freddo.

Si ottengono 4 -6 porzioni

**BUDINO DI MELE**

700g di mele Granny Smith, sbucciate, senza torsolo e tagliate a pezzettini  
60ml (1/4 tazza) di succo di limone  
1/4 tazza di zucchero

**Rivestimento**

1/2 tazza di farina integrale  
1/4 tazza di fiocchi d'avena tradizionale  
2 cucchiaini di zucchero scuro  
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano macinati  
1/2 cucchiaino di cannella macinata  
1/2 cucchiaino di noce moscata macinata  
30g di burro ammorbidito

**Metodo**

1. Mescolare mele, succo di limone e zucchero e mettere nella teglia.
2. Mescolare la farina integrale con gli altri ingredienti secchi e versare il burro. Spargere il tutto sulla miscela di mele nella teglia. Rimuovere il prodotto rimasto all'esterno della teglia.
3. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
4. Premere il pulsante MENU per programmare (9) FORNO e premere START/STOP

Il budino sarà cotto nel numero di ore indicato.

Servire caldo con gelato o crema di vaniglia.

Si ottengono 4 porzioni.



## PLUM CAKE

Il pane tipo Plum Cake è ricco di gusto e possiede una consistenza densa e pesante, con un'altezza di circa 15 cm. Talvolta la larghezza non corrisponde a quella della teglia. Ciò è normale perché il plum cake assume la propria forma durante tutto il ciclo di lievitazione.

### PLUM CAKE

120ml di latte  
1 uovo intero + 1 tuorlo  
60g di burro morbido  
250g di farina  
un pizzico di sale  
12g di lievito  
2 cucchiaini di zucchero  
40g di cacao

#### Metodo

1. Mettere il latte, l'acqua e il burro nella teglia. Aggiungere farina e sale e rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante Menù per programmare (10) PLUM CAKE e premere START/STOP.

Il plum cake si cuoce nel numero di ore indicato.

E' possibile usare anche miscele confezionate per plum cake disponibili nei supermercati. La confezione deve includere le istruzioni per l'uso.

### MISCELA PER PLUM CAKE

500ml (2 tazze) di latte  
1 miscela confezionata per focaccia e plum cake 500g

#### Metodo

1. Versare il latte nella teglia e aggiungere la miscela per focaccia e plum cake. Rimuovere il prodotto rimasto all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante Menù per programmare (10) PLUM CAKE e premere START/STOP.

Il plum cake si cuoce nel numero di ore indicato.

## PASTA

### IMPASTO PASTA

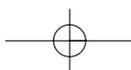
Farina semplice 500g (3 tazze)  
4 uova da 60 g  
1/2 cucchiaino di sale  
3 cucchiaini di acqua

#### Metodo

1. Battere assieme uova e acqua e versare nella teglia. Aggiungere farina e sale e rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (11) PASTA e premere START/STOP.

L'impasto per la pasta sarà impastato, pronto per la lavorazione e la cottura nel numero di minuti indicato. Si ottengono 600g di impasto

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.

**RAVIOLI CON ZUCCA E FORMAGGIO**

1 quantità di impasto per la pasta (vedere la ricetta precedente)

**Farcitura**

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tazza di zucca senza buccia, cotta e passata

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tazza di ricotta schiacciata

1 cucchiaino di sale

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tazza di pangrattato

<sup>1</sup>/<sub>4</sub> cucchiaino di noce moscata

2 spicchi grandi di aglio, tritato

**Metodo**

1. Versare tutti gli ingredienti della farcitura in un grande recipiente e mescolare bene per amalgamarli.
2. Dividere l'impasto in 4 porzioni. Formare con ciascuna porzione un quadrato 30cmx30cm su una superficie leggermente infarinata.
3. Mettere 1 cucchiaino di farcitura ad intervalli di 5 cm su due strati dell'impasto spianato. Applicare ai bordi una piccola quantità di acqua o di uovo sbattuto e aggiungere alla sommità di ciascuno i pezzi di impasto restanti. Premere saldamente tra la farcitura e i lati per chiudere. Tagliare i ravioli a quadratini usando l'apposita rotella per la pasta.
4. Cuocere i ravioli in un grande tegame di acqua bollente per 4-5 minuti o fino ad ottenere una cottura al dente. Scolare accuratamente e servire con salsa al pomodoro o crema.

Per 4-6 persone

**SOLO IMPASTO****GRISSINI****Impasto**

Acqua	240 ml
Olio	2 cucchiaini
Sale	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini
Additivo per il pane	1 cucchiaino
Farina semplice	500g (3 tazze)
Lievito secco	2 cucchiaini

**Rivestimento (cospargere con l'uovo)**

2 cucchiaini di acqua
1 uovo
3-4 cucchiaini di sale marino

**Metodo**

1. Versare l'acqua nella teglia e aggiungere l'olio. Mescolare la farina con lo zucchero, il additivo per il pane e il sale e mettere in tutto nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (12) IMPASTO e premere START/STOP  
L'impasto sarà preparato, lavorato e cotto nel numero di ore indicato.
4. Rimuovere completamente l'impasto dalla teglia e impastare delicatamente su una superficie leggermente infarinata. Dividere l'impasto in 30 pezzi. Arrotolare ciascun pezzo formando un bastoncino da 20 cm.
5. Porre i grissini ad una distanza di 2,5 cm sul vassoio rivestito con carta da cottura. Coprire con un panno e lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti.

6. Rivestimento: battere il bianco d'uovo con l'acqua e versare sui grissini, aggiungendo poi il sale. Cuocere per 20 minuti a 200°C.

Si ottengono 30 grissini

## PANINI

### Impasto

Acqua	250ml (1/2 tazza)
Uovo	1 da 60 g
Olio	2 cucchiaini
Sale	1/2 cucchiaino
Zucchero	1/4 tazza di
Additivo per pane	1 cucchiaino
Farina semplice	520g (3 1/4 tazza)
Lievito secco	2 cucchiaini

### Rivestimento (cospargere con l'uovo)

	1 uovo
	2 cucchiaini di acqua
	2 cucchiaini di semi di papavero bianchi e neri

### Metodo

1. Battere assieme acqua e uovo e versare nella teglia. Aggiungere l'olio. Mescolare la farina con lo zucchero, il additivo per il pane e il sale e mettere in tutto nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (12) IMPASTO e premere START/STOP. L'impasto sarà preparato, lavorato e cotto nel numero di ore indicato.
4. Rimuovere completamente l'impasto dalla teglia e impastare delicatamente su una superficie leggermente infarinata. Dividere l'impasto in porzioni da 12 x 60g. Arrotolare ciascun pezzo formando una sfera.
5. Porre sul vassoio rivestito con carta da cottura. Coprire e lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti.
6. Rivestimento: battere uovo e acqua e cospargere un leggero strato sui panini, aggiungendo i semi di papavero. Cuocere a 200°C per 25-30 minuti.

Si ottengono 12 panini

## IMPASTO PER PIZZA

### Impasto

Acqua	290 ml
Olio vegetale	3 cucchiaini
Sale	1/2 cucchiaino
zucchero	1 cucchiaino
Farina semplice	500g (3 tazze)
Lievito secco	2 1/2 cucchiaini

### Metodo

1. Versare acqua e olio nella teglia. Aggiungere zucchero, sale e farina. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante Menù per programmare (12) IMPASTO e premere START/STOP. L'impasto sarà preparato, lavorato e cotto nel numero di ore indicato.
4. Rimuovere l'impasto completo dalla teglia. Dividere in due l'impasto, conformandolo in modo da adattarlo a 2 vassoi per la pizza. Applicare i rivestimenti preferiti e cuocere per 20 minuti a 180°C oppure fino a cottura.



## FOCACCIA ALLE ERBE

### Impasto

Acqua	330 ml
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	1/2 cucchiaino
Latte in polvere scremato	1 cucchiaio
Zucchero	2 cucchiaini
Farina semplice	500g (3 tazze)
Lievito secco	2 1/2 cucchiaino

### Rivestimento

2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di foglie d'origano essiccate
1 cucchiaino di basilico tritato essiccato

### Metodo

1. Versare acqua e olio nella teglia. Mescolare farina, latte scremato in polvere, zucchero, sale e versare nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante Menù per programmare (12) IMPASTO e premere START/STOP.  
L'impasto sarà preparato, lavorato e cotto nel numero di ore indicato.
4. Rimuovere l'impasto dalla teglia e impastare con estrema cura su una superficie leggermente infarinata. Formare un rettangolo 12cm x 30 cm e mettere su un vassoio da cottura oliato. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti. Con le nocche spingere all'interno dell'impasto eventuali sporgenze.
5. Versare olio sulla superficie della focaccia, aggiungere le erbe e cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti oppure fino alla doratura.

## PANINO DOLCE (CON UNA CROCE SOPRA)

### Impasto

Acqua calda	150 ml
Olio	2 cucchiaini
Uovo	1 da 60g
Spezie miste, macinate	1/2 cucchiaino
Frutta secca mista	1 tazza
Sale	1/2 cucchiaino
Zucchero scuro	2 cucchiaini
Farina semplice	280g (1 3/4 tazza)
Lievito secco	2 cucchiaini

### Croci

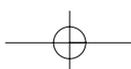
Farina semplice 40g (1/4 tazza)
Acqua 40 ml
1 cucchiaino di zucchero

### Glassa

2 cucchiaini di acqua
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di gelatina

### Metodo

1. Battere assieme uovo e acqua e versare nella teglia. Aggiungere l'olio. Mescolare farina, latte scremato in polvere, zucchero scuro, sale e spezie, aggiungendo alla frutta secca e versando il tutto nella teglia. Praticare una piccola cavità in alto, collocandovi il lievito. Rimuovere il prodotto versato all'esterno della teglia.
  2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
  3. Premere il pulsante Menù per programmare (12) IMPASTO e premere START/STOP.  
L'impasto sarà preparato, lavorato e cotto nel numero di ore indicato.
  4. Rimuovere l'impasto dalla teglia e impastare delicatamente su una superficie leggermente infarinata. Dividere l'impasto in 12 pezzi. Arrotolare ciascun pezzo formando un panino, e collocarli uno vicino all'altro sul vassoio di cottura leggermente oliato. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti.
  5. CROCI: mescolare assieme farina, acqua e zucchero fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare le croci su ciascun panino lievitato. Cuocere a 200°C per 25 minuti.
  6. GLASSA: versare acqua, zucchero e gelatina in una piccola teglia e mescolare al calore fino a sciogliere. Cospargere sui panini ancora caldi.
- Si ottengono 12 panini



**INFORMAZIONI SUL DISPLAY E I TEMPI DI PROGRAMMAZIONE**

Tutti i tempi si intendono in ore e minuti salvo diverse specifiche.

MENU	PESO	DORATURA	TEMPO	PRERISCALDAMENTO	1 fase di IMPASTO	2 fase di IMPASTO	1 fase di LIEVITAZIONE	3 fase di IMPASTO	2 fase di LIEVITAZIONE	4 fase di IMPASTO	3 fase di LIEVITAZIONE	COTTURA	MANTENIMENTO IN CALDO
classico	750g	Chiara	2:55	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		Media	3:05	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
		Scura	3:15	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
	1kg	Chiara	3:00	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		Media	3:10	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
		Scura	3:20	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	75	60
turbo	750g	Chiara	1:54	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	45	60
		Media	1:57	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	48	60
		Scura	2:02	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	53	60
	1kg	Chiara	1:56	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	47	60
		Media	1:59	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	50	60
		Scura	2:04	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	55	60
integrale	750g	Chiara	3:34	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	49	60
		Media	3:44	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	59	60
		Scura	3:54	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	69	60
	1kg	Chiara	3:40	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	55	60
		Media	3:50	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	65	60
		Scura	4:00	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	75	60
integrale rapido	750g	Chiara	2:22	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	52	60
		Media	2:27	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	57	60
		Scura	2:35	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	65	60
	1kg	Chiara	2:25	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	55	60
		Media	2:30	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	60	60
		Scura	2:38	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	68	60
dolce	750g	Chiara	3:09	-	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		Media	3:19	-	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	65	60
		Scura	3:29	-	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
francese	750g	Chiara	3:15	-	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	50	60
		Media	3:25	-	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	60	60
		Scura	3:35	-	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	70	60
torta	750g	Chiara	1:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		Media	1:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		Scura	1:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1kg	Chiara	1:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		Media	1:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		Scura	1:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
marmellata			1:20	15	-	-	-	-	-	-	65	14	
forno			1:00	-	-	-	-	-	-	-	60	60	
plum cake			0:59	-	1	5	-	-	-	-	8	42	60
pasta			0:13	-	3	5	-	-	1	10 sec.	4	-	-
impasto			1:10	-	3	15	52	-	-	-	52	-	-

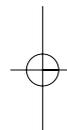


Il display indicherà la presenza di problemi nell'apparecchio. Quest'ultimo dovrà essere installato in un locale privo di correnti d'aria, quindi all'interno, lontano da sfiumi di calore e dalla luce diretta del sole.

LETTURA DISPLAY	PROBLEMA	SOLUZIONE
"0:00" lampeggiante	Impostazione selezione programma	Usare il tasto Menù per selezionare il programma
"E:01" lampeggiante	Camera di cottura troppo calda per iniziare un'altra impostazione di programma	Premere il pulsante START/STOP per cancellare. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare

Si sentirà un segnale acustico quando:

L'apparecchio viene connesso alla linea elettrica	Segnale acustico prolungato
Viene selezionata un'impostazione del menù	Segnale acustico breve
Inserimento non valido	Segnale acustico prolungato
Inizio di un ciclo di cottura	2 segnali acustici prolungati
Completamento di un processo di cottura	Segnali acustici brevi e prolungati
Segnale acustico frutta e nocchie	8 segnali acustici brevi



## RICERCA ED ELIMINAZIONE GUASTI

CONTROLLARE QUANTO SEGUE:		DISFUNZIONI DELLA MACCHINA						
		LED indicatore tempo non si accende	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
Disinserito		✓						
La teglia non è inserita correttamente			✓					
Ingredienti versati sull'elemento riscaldante								
Coperchio aperto più volte durante l'operazione o lasciato aperto						✓	✓	
Pannello di comando	Errata selezione del programma		✓	✓		✓	✓	
	Errata selezione della modalità (ovvero IMPASTO)						✓	
Pane lasciato nella teglia troppo a lungo dopo la cottura					✓		✓	
Pane affettato appena dopo la cottura (senza consentire la fuoriuscita del vapore)								✓
Processo di impasto incompleto							✓	
Guasto elettrico							✓	

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		✓							
		Troppo	✓				✓				
	LIEVITO	Insufficiente				✓		✓			
		Troppo					✓				
	ACQUA O LIQUIDO	Insufficiente	✓					✓			
		Troppo		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	ZUCCHERO	Omesso	✓								
		Troppo				✓		✓		✓	
SALE	Omesso			✓	✓	✓					
FARINA	Marchio stantio o generico	✓					✓				
	Farina con lievito in polvere		✓				✓	✓			
LIEVITO	Lievito vecchio	✓			✓		✓				
	Tipo di lievito errato	✓			✓		✓				
E' stata usata acqua calda invece di acqua a temperatura ambiente						✓		✓			

