

**MACCHINA IMPASTATRICE PER IL PANE PROGRAMMABILE
MACHINE A PAIN PROGRAMMABLE
PROGRAMMIERBARER BROTBÄCKAUTOMAT
PROGRAMMEERBARE BROODBAKMACHINE**

**Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen**



INDICE

Per un uso sicuro dell'apparecchio	3
Caratteristiche dell'apparecchio	4
Pannello di comando con monitor di avanzamento cottura	6
Monitor di avanzamento cottura	7
Impostazioni menù	8
Uso dell'apparecchio	10
Fasi semplici da seguire per la cottura	11
Cuocere il pane: un'arte e una scienza	12
Consigli importanti per il dosaggio	13
Distributore di frutta secca e nocciole	14
Il processo di cottura	14
Programmazione dell'apparecchio	15
Come usare la funzione partenza ritardata	17
Protezione del programma in caso di black-out	17
Suggerimenti pratici per un risultato migliore	18
Manutenzione e pulizia	19
Ricette	20-48
Tabella dei tempi di cottura	49
Informazioni sul display e i tempi di programmazione	51
Ricerca ed eliminazione guasti	52
Domande e risposte	54

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 220-230V 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 sfati.
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. 17 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 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

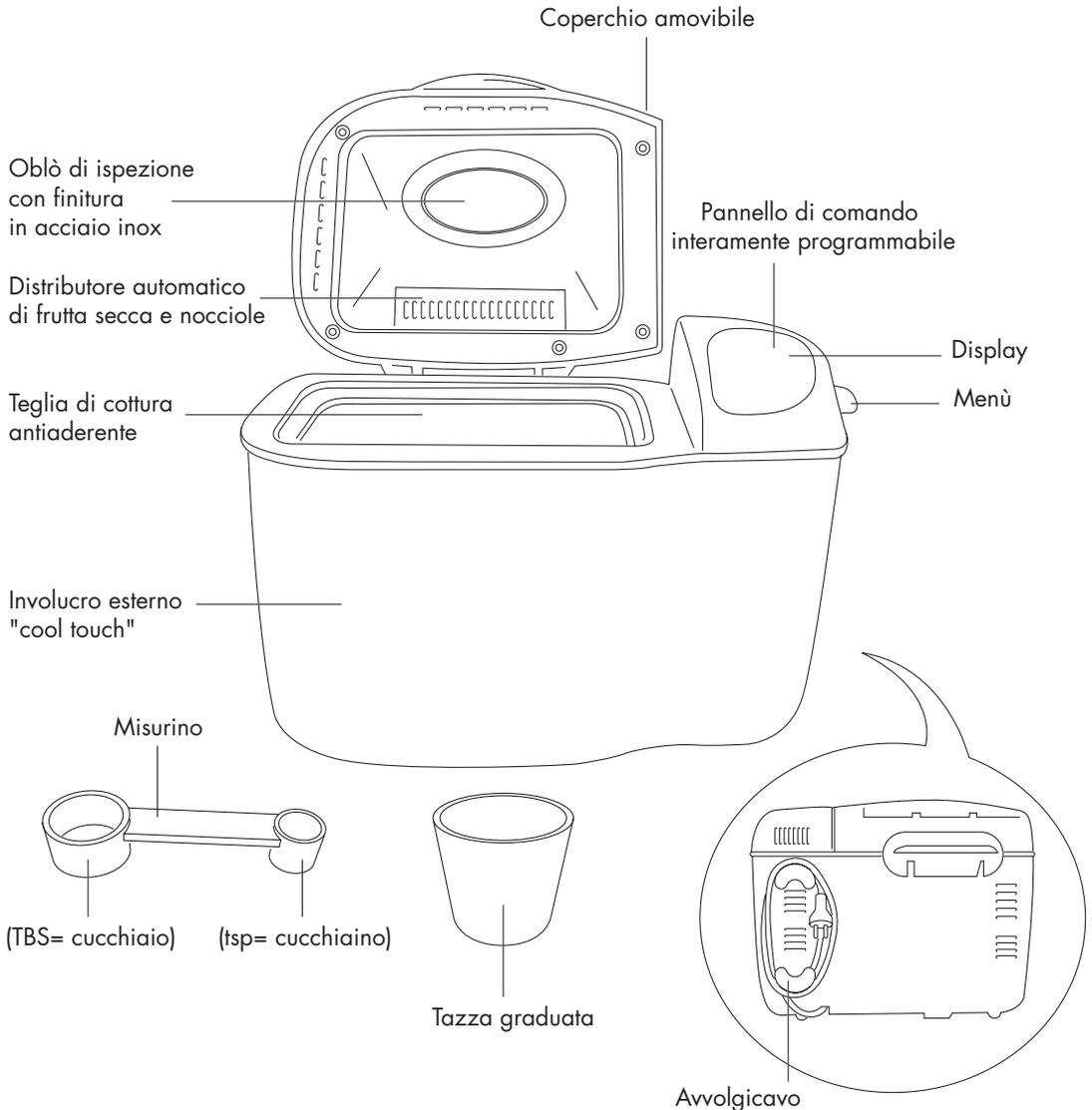
1. Per evitare scosse elettriche o lesioni usare solo accessori consigliati dal produttore.
2. Non usare l'apparecchio all'esterno, per scopi commerciali o diversi da quelli previsti.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, 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 prolunghes: 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 prolunghes, 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 cor-

rettamente. 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. 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 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:

Distributore automatico di frutta secca e nocciole

Rilascia automaticamente gli ingredienti durante il ciclo di impasto, ispirandosi alle ricette. Vedere pagina 14 per ulteriori informazioni.

8 impostazioni programmabili e memorizzabili

La tecnologia dell'apparecchio offre una completa programmabilità e memorizzazione di 8 ricette preferite. E' possibile partire dagli ingredienti di base o scegliere uno dei primi 8 menù prestabiliti. Vedere pagina 15 per ulteriori informazioni.

76 opzioni di cottura e impasto

Comprendenti classico, senza lievito/glutine, integrale, francese, dolce, torta, plum cake, marmellata, impasto pasta e pizza.

Guide rapide

Le pratiche schede estraibili facilitano il funzionamento dell'apparecchio, senza consultare il manuale di istruzioni. Vedere pagina 8 per ulteriori informazioni.

Monitor avanzamento cottura

Mostra ogni fase del processo di cottura del pane. Vedere pagina 7 per ulteriori informazioni.

Pagnotte orizzontali fino a 1,5 kg

4 pagnotte orizzontali fino a 1,5 kg con la possibilità di impostare 3 dorature diverse, per soddisfare l'appetito di tutta la famiglia.

Funzione partenza ritardata di 15 ore

Un risveglio al mattino con il profumo del pane caldo e croccante grazie alla funzione partenza ritardata fino a 15 ore. Vedere pagina 17 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 17 per ulteriori informazioni.

Avvolgimento cavo

Un ordinato avvolgimento del cavo mantiene quest'ultimo dietro l'apparecchio quando non è in funzione.

Involucro esterno "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 tiene caldo 60 minuti

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

PANNELLO DI COMANDO

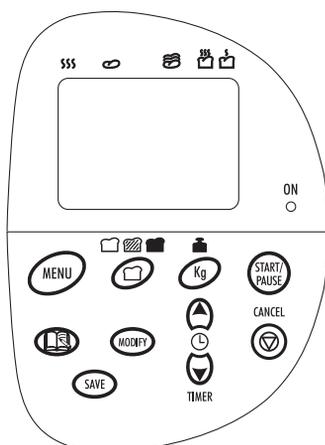
Il pannello comandi dell'apparecchio è progettato per facilitarne l'uso; la semplicità del pannello comandi permette di selezionare il programma di cottura desiderato; il grande display facilita la lettura del menù selezionato e i tempi di completamento per la programmazione.

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")

pannello di comando



Menù

Premere il tasto MENU per selezionare i menù di cottura automatici da (1) a (12). Ciascuna di queste impostazioni viene illustrata a pagina 8.

Il menù di default quando l'apparecchio è acceso è MENU 1.

Doratura

Premere il pulsante "doratura" per selezionare il colore desiderato: Chiaro, Medio, Scuro. L'impostazione di default è Medio.

Peso

Premere il pulsante Kg per selezionare la dimensione del pane: 750g, 1.0 kg o 1.25kg (1.5 kg).

Una forma di pane da 1.5 kg si ottiene semplicemente utilizzando l'impostazione 1.25kg.

L'impostazione di default è 1,0kg.

Ricette personalizzate

Premere il pulsante "ricette personalizzate" per scorrere attraverso le ricette personalizzate memorizzate; l'icona di un LIBRO comparirà sullo schermo. Se non sono state salvate ricette l'icona resta vuota e il display leggerà "0.00".

Save (Salva)

Permette di salvare i programmi preferiti modificati, a seconda dei gusti personali. Il menù salvato viene indicato da un segnale acustico del pannello comandi.

Ritardo/regolazione

Permette di ritardare il completamento del programma desiderato fino a 15 ore, oppure, durante la programmazione di regolare il tempo della fase corrente del ciclo di cottura premendo i tasti TIMER ▲▼.

Cancel (Cancella)

Tenendo premuto questo pulsante per più di 3 secondi si può cancellare la programmazione o il processo di cottura. Una volta cancellato il processo si torna all'inizio del ciclo corrente.

Start/Pause

Premere il pulsante START/PAUSE per avviare l'impostazione selezionata o il conto alla rovescia del timer. Per sospendere il ciclo di cottura corrente basta tener premuto il pulsante START/PAUSE per più di 3 secondi. L'ora che lampeggia indicherà la modalità di PAUSA. Per riprendere il ciclo di cottura, premere nuovamente il pulsante.

Batteria

Quando l'apparecchio perde potenza compare l'icona con la batteria . Ciò indica che la macchina si avvale di un'alimentazione a batteria interna.

MONITOR DI AVANZAMENTO COTTURA

Il monitor di avanzamento cottura si trova nella parte superiore del display. Esso visualizza ogni fase del ciclo di cottura e sotto ciascuna icona si trova una serie di caselle. Durante il ciclo di cottura una di queste caselle viene evidenziata indicando la fase corrente del ciclo.

Preriscaldamento

Questa opzione fa parte soltanto delle impostazioni Integrale e Marmellata. 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.

Lievitazione

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

Forno

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.

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 1,0 kg 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 1,0 kg, premere il pulsante Kg fino a raggiungere la dimensione voluta.

(2) 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 due volte il pulsante MENU: il display indicherà "2".

(3) Senza lievito

Questo apparecchio è la prima macchina per il pane che 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 tre volte; il display mostra "3".

(4) 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 quattro volte il pulsante MENU; il display mostra "4".

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.

(5) Dolce

Questo ciclo viene usato per il pane che richiede ingredienti aggiuntivi quali zucchero, frutta secca o cioccolato per addolcire.

Premere cinque volte il pulsante MENU; il display mostra "5".

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.

Premere sei volte il pulsante MENU; il display mostra "6".

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

(7) Torta

Questa impostazione permette di preparare torte e dolci 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.

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

(8) Plum cake

Con questa impostazione è possibile preparare svariati tipi di Plum cake dolce e saporito in un'ora e venti minuti per una forma da 1 kg.

Una volta completato il ciclo Plum cake, può rendersi necessario selezionare la funzione Forno per cuocere per altri 15 minuti, e garantire così una crosta croccante. Diversamente è possibile ricorrere alla modalità di programmazione per ottenere questo risultato (vedere pagina 16 per ulteriori informazioni).

A causa dell'uso di farina con lievito in polvere nelle ricette Plum cake, il gusto può essere simile a quello di una focaccia.

Leggere le istruzioni Plum Cake nella sezione ricette.

Premere otto volte il tasto MENU; il display mostra "8".

(9) Marmellata

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

Leggere le istruzioni Marmellata nella sezione Ricette.

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

Nota: come nel caso dell'Integrale, anche l'impostazione Marmellata prevede un Preriscaldamento di 30 minuti per assicurare un buon risultato.

(10) 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 START/PAUSE 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 $\frac{3}{4}$ sulla teglia stessa. Ricollegare l'elettricità e selezionare l'impostazione di programma (10) Forno, e premere START/PAUSE.

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 51 per ulteriori informazioni).

Premere il pulsante MENU 10 volte; il display mostra "10".

(11) 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 11 volte; il display mostra "11".

(12) 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 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 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.

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 nella camera di cottura e sull'elemento stesso.

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 230-240 Volt.

Nota: quando la macchina viene collegata per la prima volta, il display emetterà un segnale acustico e visualizzerà "0.00" lampeggiante fino alla selezione di un programma.

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: 750g, 1,0kg o 1,25kg (1,5 kg)

Se non viene selezionato un peso, l'apparecchio adotterà automaticamente quello di default, ovvero 1,0 kg.

Fase 5 Premere Start

Nota: in mancanza di selezioni, l'apparecchio adotterà un default di 1.0 kg, con una doratura media impostata sul Menù 1.

Premere il pulsante START/PAUSE 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 le manopole 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 START/PAUSE.

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

È 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. È possibile ottenere una forma di pane più grande e leggera usando assieme farina di frumento e farina bianca nelle ricette per il pane integrale.

È 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. È 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 e il misurino in dotazione, rispettando le istruzioni seguenti.

Ingredienti secchi

Usare la tazza graduata o il misurino in dotazione. 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.

Liquidi

Riempiere 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.

DISTRIBUTORE DI FRUTTA SECCA E NOCCIOLE

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), Senza glutine/lievito (3), Integrale (4) e Dolce (5). 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.

Se si rende necessario svuotare il contenitore per la frutta secca, togliere la spina e il contenitore per il pane e capovolgere in fine l'apparecchio.

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.

PROGRAMMAZIONE DELL'APPARECCHIO

La tecnologia dell'apparecchio vi permette di programmare 8 ricette personalizzate, che seguendo queste semplici istruzioni sarà facilissimo preparare.

Prima di iniziare la programmazione delle ricette personalizzate, è importante capire bene ciascuna fase del ciclo di cottura.

Nota: l'ordine in cui vengono illustrate di seguito le singole fasi non corrisponde alla sequenza del ciclo di cottura. Ciascuna fase consecutiva è stata numerata da (1) a (10).

Preriscaldamento: l'apparecchio è dotato di una funzione preriscaldamento che aiuta a portare gli ingredienti alla temperatura ottimale per attivare il lievito quando inizia il ciclo di impasto. Questa opzione viene utilizzata essenzialmente per il pane integrale e la marmellata, ma è pratica anche per le giornate più fredde.

Impasto:

1.  Il tempo regolabile per il preriscaldamento è 0-99 minuti. questo ciclo trasforma gli ingredienti in impasto; si tratta della fase essenziale della cottura. Mescola gli ingredienti, attiva il lievito e crea le basi per la lievitazione dell'impasto.

2.  Il tempo regolabile per l'impasto 1 è 0-10 minuti. Velocità della pala di miscelazione: lenta

3.  Il tempo regolabile per l'impasto 2 è 0-30 minuti. Velocità della pala di miscelazione: veloce

Sebbene faccia parte del ciclo di impasto, lo sgonfiamento controlla l'espansione del gas nei cicli di lievitazione (eliminando sacche d'aria indesiderate).

5.  Il tempo regolabile per lo sgonfiamento 1 è 0-30 secondi. Velocità della pala di miscelazione: veloce

7.  Il tempo regolabile per lo sgonfiamento 2 è 0-30 secondi. Velocità della pala di miscelazione: veloce

Lievitazione: la temperatura dell'apparecchio aumenta, provocando l'espansione e la lievitazione dell'impasto.

4.  Il tempo regolabile per la lievitazione 1 è: 0-99 minuti. Temperatura: caldo

6.  Il tempo regolabile per la lievitazione 3 è: 0-99 minuti. Temperatura: caldo

8.  Il tempo regolabile per la lievitazione 3 è: 0-99 minuti. Temperatura: caldo

Cottura: la temperatura dell'apparecchio cresce nuovamente, favorendo l'ulteriore espansione dell'impasto.

9.  Il tempo regolabile per la cottura è: 0-99 minuti. Temperatura: elevata

Tiene caldo: la temperatura dell'apparecchio cresce nuovamente, favorendo l'ulteriore espansione dell'impasto.

10.  Il tempo regolabile per la funzione Tiene caldo 3 è: 0-99 minuti. Temperatura: caldo

Durante la programmazione è possibile utilizzare uno dei menù esistenti, oppure iniziare da zero premendo il tasto  "ricette personalizzate" e seguendo le fasi 3-5 descritte di seguito.

1. Prima di iniziare la programmazione della propria ricetta, selezionare uno dei menù esistenti da (1) a (8). Questa sarà la base della nuova ricetta.
Premere il pulsante MENU per scorrere l'elenco corrispondente.
Nota: leggere la tabella dei tempi di cottura alle pagine 50-51, in modo da poter scegliere il menù più appropriato.
2. Per avviare la programmazione, tenere premuto il pulsante MODIFY per 2 secondi.
Il pannello comandi emette un segnale acustico, l'icona LIBRO  appare sul display e la prima fase del ciclo di cottura – Preriscaldamento – lampeggia.
3. Per regolare i tempi, premere i pulsanti TIMER ▲▼. Una volta selezionato il tempo desiderato, premere il pulsante MODIFY per passare alla fase successiva del ciclo di cottura.
Quindi ripremere i pulsanti TIMER ▲▼ per selezionare i tempi voluti. Ripetere questa operazione fino all'inserimento di tutti i tempi.
Nota: il processo è completato quando si sente un doppio segnale acustico, l'icona LIBRO  lampeggia e compare sul display tutto il ciclo di cottura
Nota: non dimenticare che è possibile usare la scheda di assistenza con riferimento rapido.
4. Una volta conclusa la programmazione, è possibile salvare le ricette premendo il pulsante SALVA; l'icona LIBRO  smette di lampeggiare e il pannello comandi emette 3 segnali acustici.
La ricetta è stata salvata in una delle 8 caselle delle ricette personalizzate

OPPURE

E' possibile testare la ricetta senza salvarla premendo START/PAUSE. Per salvare la ricetta, verificare di avere premuto SAVE prima della fine della modalità TIENE CALDO .

Nota: Non si può salvare la ricetta una volta completato il ciclo Tiene caldo.

5. Per cancellare il processo di programmazione in qualunque fase, tenere premuto il pulsante CANCEL.

Riprogrammazione di una ricetta personalizzata

E' possibile apportare modifiche o sostituire una delle ricette personalizzate in qualsiasi momento.

1. Selezionare la ricetta che si vuole modificare premendo il pulsante  "ricette personalizzate". Ciò permette di scorrere tutte le ricette personalizzate (1) – (8).
2. Per avviare la programmazione premere per 2 secondi il pulsante MODIFY.
Il pannello comandi emette un segnale acustico e la prima fase del ciclo di cottura – Preriscaldamento – lampeggia.
Ora si possono seguire le istruzioni della sezione programmazione, fasi 3-5.

Modifica delle ricette durante il processo di cottura

La tecnologia dell'apparecchio offre una completa libertà di cottura. E' addirittura possibile modificare una ricetta durante la cottura: basta premere il pulsante MODIFY per la pausa macchina, e usare i tasti TIMER ▲▼ per cambiare la fase corrente. Premere nuovamente il pulsante MODIFY per riprendere il ciclo di cottura.

Anteprima menù e ricette personalizzate

1. E' possibile ottenere un'anteprima di qualunque programma all'inizio del processo di cottura premendo il pulsante MODIFY. Continuare a premere questo pulsante per passare attraverso le varie fasi.
2. Per uscire dall'opzione anteprima di un menù o di una delle ricette personalizzate, premere il pulsante il tasto CANCEL: si tornerà automaticamente all'inizio del menù o della ricetta personalizzata seguente.

COME USARE LA FUNZIONE DI PARTENZA RITARDATA

L'apparecchio permette di ritardare il completamento della 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.

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

1. Seguire le fasi 1-4 a pagina 11.
2. Premere il tasto **TIMER ▲▼** fino a raggiungere il numero di ore o minuti desiderati per la preparazione del pane.
3. Premere il pulsante **START/PAUSE** per iniziare il ciclo. Il Timer inizia il conto alla rovescia e l'indicatore di Preriscaldamento lampeggia. Il pane sarà cotto e pronto nelle ore e nei minuti visualizzati sul display.

Nota: in caso di errore, o per resettare il timer, tenere premuto il tasto **START/PAUSE** 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 18, al ritorno a casa, ovvero 10 ore dopo.

Dopo aver seguito le istruzioni di cui sopra, premere il pulsante **TIMER ▲▼** finché il display non legge **10.00**, quindi premere **START/PAUSE**.

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.

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.

Nota: quando si verifica il guasto il display può rimanere visibile alcuni minuti per poi scomparire. Ciò non significa che il programma sia perso.

Impasto	10 minuti
Cottura	10 minuti
Lievitazione	10 minuti
Ritardo	30 minuti

SUGGERIMENTI PRATICI PER UN RISULTATO MIGLIORE

Distributore automatico di frutta e nocciole

Verificare che il distributore di frutta e nocciole sia chiuso prima della cottura.

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 15 minuti prima di affettare, per fare raffreddare il pane.

Congelare il pane

Prima di congelare il pane fresco, lasciarlo raffreddare completamente. Una volta raffreddato, affettare il pane e avvolgerlo nella plastica per 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. A volte la pala può rimanere attaccata al pane; tutto ciò è normale, basta toglierla con le mani.

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. Se si desidera che la parte superiore del pane sia leggermente più scura, selezionare l'impostazione del programma Cottura e cuocere fino ad ottenere il colore desiderato.

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 nessun componente dell'apparecchio 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 18 prima di preparare le ricette del presente Manuale di Istruzioni.

RICETTE CLASSICHE

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 START/PAUSE.

Nota: se si utilizza l'impostazione di programma TURBO (2), può essere necessario un tempo di cottura supplementare. In questo caso selezionare (10) FORNO per continuare l'operazione.

Pane bianco tradizionale	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Farina	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Lievito secco	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini

Pane al latte	750g	1,0kg	1,25kg
Latte	375ml	410ml	450ml
Olio	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Sale	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	3 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Farina	560g (3 1/2)	680g (4)	760g (4 1/2)
Lievito secco attivo	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini

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 (4) INTEGRALE.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere START/PAUSE.

Nota: se si utilizza l'impostazione di programma TURBO (2), può essere necessario un tempo di cottura supplementare. In questo caso selezionare (10) FORNO per continuare l'operazione.

Pane integrale	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	320ml	400ml	520ml
Olio	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini	2 ¹ / ₂ cucchiaino
Sale	1 ¹ / ₂ cucchiaini	2 cucchiaini	2 ¹ / ₂ cucchiaini
Zucchero scuro	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini	2 ¹ / ₂ cucchiaini
Farina integrale	540g (3 ¹ / ₃)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Lievito secco attivo	1 ¹ / ₂ cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini

VARIETÀ DI PANE CLASSICO

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 (1) CLASSICO.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere START/PAUSE.

Nota: se si utilizza l'impostazione di programma TURBO (2), può essere necessario un tempo di cottura supplementare. In questo caso selezionare (10) FORNO per continuare l'operazione.

Pane alla zucca	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	300ml	400ml	500ml
Olio	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucca tritata/cotta	¹ / ₄ tazza	¹ / ₂ tazza	³ / ₄ tazza
Noce moscata macinata	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	520g (3 ¹ / ₃)	600g (3 ¹ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)
Lievito secco attivo	1 ¹ / ₂ cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini

Pane con formaggio alle erbe	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini	2 ¹ / ₂ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Lievito secco attivo	1 ¹ / ₂ cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Parmigiano grattugiato	¹ / ₂ tazza	¹ / ₂ tazza	³ / ₄ tazza
Erbe miste	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini

Pane al pesto	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio d'oliva	2 cucchiaini	2 ¹ / ₂ cucchiaini	3 cucchiaini
Aglione tritato	1 spicchio	1 spicchio	1 spicchio
Basilico fresco e tritato	¹ / ₂ tazza	¹ / ₂ tazza	³ / ₄ tazza
Sale	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini	2 ¹ / ₂ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Lievito secco attivo	1 ¹ / ₂ cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Pinoli	¹ / ₂ tazza	¹ / ₂ tazza	³ / ₄ tazza

Pane con aglio e spezie	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Aglione tritato	2 spicchi	2 spicchi	3 spicchi
Spezie tritate	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Farina	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Lievito secco attivo	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini

Pane al pomodoro e basilico	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Basilico, fresco e tritato	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaio	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Sale	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Farina	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Lievito secco attivo	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini

Pane con rosmarino e olio	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	265ml	340ml	415ml
Olio d'oliva	50ml	75ml	100ml
Rosmarino, secco o fresco	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Lievito secco attivo	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini

Pane con olive e pomodori secchi	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino
Farina	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Lievito secco attivo	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini

Distributore frutta e noccioline			
Pomodori secchi e tritati	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Olive, essiccate, sgranate e tritate	2 cucchiari	2 1/2 cucchiari	3 cucchiari

Pane con arance e timo	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Timo, essiccato	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Arance, buccia, grattugiata	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Sale	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	600g (3 3/4)	680g (4 1/4)	760g (4 3/4)
Lievito secco attivo	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini

Pane alla cipolla	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Cipolla, tritata	$\frac{3}{4}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiagio	1 cucchiagio	$1\frac{1}{2}$ cucchiagio
Farina	600g ($3\frac{3}{4}$)	680g ($4\frac{1}{4}$)	760g ($4\frac{1}{4}$)
Lievito secco attivo	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini

Pane con salame e formaggio	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Origano, essiccato	$\frac{1}{2}$ tazza	1 tazza	$1\frac{1}{2}$ tazza
Salame, tritato	$\frac{2}{3}$ tazza	$\frac{2}{3}$ tazza	1 tazza
Mozzarella, sminuzzato	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiagio	1 cucchiagio	$1\frac{1}{2}$ cucchiagio
Farina	600g ($3\frac{3}{4}$)	680g ($4\frac{1}{4}$)	760g ($4\frac{3}{4}$)
Lievito secco attivo	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini

Pane al limone e semi di papavero	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Buccia di limone, grattata	2 cucchiari	$2\frac{1}{2}$ cucchiari	3 cucchiari
Semi di papavero	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiagio	1 cucchiagio	$1\frac{1}{2}$ cucchiagio
Farina	600g ($3\frac{3}{4}$)	680g ($4\frac{1}{4}$)	760g ($4\frac{3}{4}$)
Lievito secco attivo	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini

Pane alla birra e pancetta	750g	1,0kg	1,25kg
Birra	140ml	200ml	260ml
Acqua	180ml	215ml	250ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Pancetta, cotta e a cubetti	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{2}{3}$ tazza
Cipolla, tritata	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiagio	1 cucchiagio	$1\frac{1}{2}$ cucchiagio
Farina	600g ($3\frac{3}{4}$)	680g ($4\frac{1}{4}$)	760g ($4\frac{3}{4}$)
Lievito secco attivo	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini

VARIETÀ DI PANE INTEGRALE

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

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) INTEGRALE.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere START/PAUSE.

Nota: se si utilizza l'impostazione di programma TURBO (2), può essere necessario un tempo di cottura supplementare. In questo caso selezionare (10) FORNO per continuare l'operazione.

Pane con avena e semi di

girasole

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	275ml	375ml	475ml
Olio	1 cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaini	2 cucchiaini
Miele	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Farina	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)	480g (3)
Farina integrale	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)	240g (1 $\frac{1}{2}$)
Avena	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza
Lievito secco attivo	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
<i>Distributore frutta e nocciole</i>			
Semi di girasole	$\frac{1}{4}$ tazza	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza

Integrale uva passa/nocciole

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	320ml	420ml	520ml
Olio	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero scuro	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Farina integrale	540g (3 $\frac{1}{2}$)	700g (4 $\frac{1}{3}$)	860g (5 $\frac{1}{3}$)
Lievito secco attivo	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini
<i>Distributore frutta e nocciole</i>			
Uva passa	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{2}{3}$ tazza
Noci, tritate	$\frac{1}{4}$ tazza	$\frac{1}{4}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza

Pane alla soia

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	370ml	470ml	570ml
Olio	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Polvere di soia	3 cucchiaini	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero scuro	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Farina integrale	320g (2)	320g (2)	370g (2 $\frac{1}{2}$)
Farina	220g (1 $\frac{1}{3}$)	380g (2 $\frac{1}{3}$)	510g (3)
Lievito secco attivo	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini

Pane di segale

Acqua
 Olio
 Sale
 Semi di cumino
 Farina integrale
 Farina di segale
 Lievito secco attivo

750g
 300ml
 1 cucchiaio
 1 cucchiaio
 1 cucchiaio
 400g (3 ¹/₂)
 160g (1)
 1 ¹/₂ cucchiaino

1,0kg
 400ml
 1 ¹/₂ cucchiaio
 1 ¹/₂ cucchiaino
 1 ¹/₂ cucchiaio
 480g (4)
 160g (1)
 1 ¹/₂ cucchiaino

1,25kg
 500ml
 2 cucchiai
 2 cucchiaini
 2 cucchiai
 560g (4 ¹/₂)
 200g (1 ¹/₄)
 2 cucchiaini

Pane nero

Acqua
 Olio
 Semi di finocchio
 Melassa
 Sale
 Polvere di caffè istantaneo
 Pane di segale
 Farina Integrale
 Farina
 Lievito secco attivo

750g
 300ml
 1 cucchiaio
 1 cucchiaino
 2 cucchiai
 1 cucchiaino
 1 cucchiaino
 120g (³/₄)
 120g (¹/₄)
 200g (1 ¹/₄)
 1 cucchiaino

1,0kg
 375ml
 2 cucchiai
 1 cucchiaino
 3 cucchiai
 1 cucchiaino
 2 cucchiaini
 160g (1)
 160g (1)
 240g (1 ¹/₂)
 1 cucchiaino

1,25kg
 450ml
 3 cucchiai
 1 ¹/₂ cucchiaino
 4 cucchiai
 1 ¹/₂ cucchiaino
 3 cucchiaini
 200g (1 ¹/₄)
 200g (1 ¹/₄)
 280g (1 ³/₄)
 1 ¹/₂ cucchiaino

Pane ai cereali

Acqua
 Olio
 Miscela di grano
 Sale
 Zucchero scuro
 Farina
 Farina integrale
 Lievito secco attivo

750g
 370ml
 1 ¹/₂ cucchiaio
¹/₂ tazza
 1 cucchiaino
 1 ¹/₂ cucchiaio
 320g (2)
 220g (1 ¹/₃)
 1 ¹/₂ cucchiaino

1,0kg
 470ml
 2 cucchiai
³/₄ tazza
 1 ¹/₂ cucchiaini
 2 cucchiai
 380g (2 ¹/₃)
 380g (2 ¹/₃)
 1 ¹/₂ cucchiaino

1,25kg
 570ml
 2 ¹/₂ cucchiai
 1 tazza
 2 cucchiaini
 2 ¹/₂ cucchiai
 540g (3 ¹/₃)
 440g (2 ²/₃)
 2 cucchiaini

Pane integrale di segale

Acqua
 Olio
 Cacao
 Melassa
 Sale
 Farina di segale
 Farina integrale
 Lievito secco attivo

750g
 320ml
 1 ¹/₂ cucchiaio
 2 cucchiai
¹/₃ tazza
 1 cucchiaino
 120g (³/₄)
 420g (2 ²/₃)
 1 ¹/₂ cucchiaino

1,0kg
 420ml
 2 cucchiai
 2 ¹/₂ cucchiai
¹/₂ tazza
 1 ¹/₂ cucchiaini
 160g (1)
 540g (3 ¹/₃)
 1 ¹/₂ cucchiaino

1,25kg
 520ml
 2 ¹/₂ cucchiai
 3 cucchiai
²/₃ tazza
 2 cucchiaini
 200g (1 ¹/₄)
 660g (4)
 2 cucchiaini

Pane integrale alla carota	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	300ml	375ml	450ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Carota, pelata e grattugiata	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{2}{3}$ tazza	1 tazza
Noce moscata, macinata	1 cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiari	$2\frac{1}{2}$ cucchiari	3 cucchiari
Farina integrale	240g ($1\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g ($2\frac{1}{2}$)
Farina	200g ($1\frac{1}{4}$)	240g ($1\frac{1}{2}$)	280g ($1\frac{3}{4}$)
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	1 cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino
Pane con patate e granelli di pepe verde	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	320ml	420ml	520ml
Olio	$1\frac{1}{2}$ cucchiaio	2 cucchiari	$2\frac{1}{2}$ cucchiari
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero	$1\frac{1}{2}$ cucchiaio	2 cucchiari	$2\frac{1}{2}$ cucchiari
Fiocchi di patate	3 cucchiari	4 cucchiari	5 cucchiari
Farina integrale	380g ($2\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)
Farina	160g (1)	160g (1)	320g (2)
Lievito secco attivo	1 cucchiaino	1 cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Granelli di pepe verde	2 cucchiari	2 cucchiari	3 cucchiari

PANE 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 metallica 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.
- È 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 (3) SENZA LIEVITO
- 4 Selezionare la DORATURA scura.
- 5 Selezionare il peso 1,25 kg e premere START/PAUSE

Pane con farina di riso senza glutine

- 500 ml di acqua calda
- 3 uova da 60 g
- $\frac{1}{3}$ tazza di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto bianco (mai di malto)
- 1 tazza di farina di riso scuro
- 2 tazze di farina di riso non brillato
- 1 tazza di farina fine di granturco
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito secco attivo
- 1 $\frac{1}{3}$ cucchiaini di sale

Pane con farina di cereali senza glutine

- 490-500 ml di acqua calda
- 3 uova da 60 g
- $\frac{1}{2}$ tazza di olio
- 1 cucchiaino di aceto
- $\frac{1}{2}$ tazza di farina di riso scuro
- $\frac{1}{2}$ tazza di ceci
- 2 tazze di farina di riso non brillato
- 3 cucchiaini di cereali*
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito secco attivo

* Miscela di cereali da usare: sesamo, papavero, semi di girasole, polvere di soia, semi di zucca.

Pane alla farina di riso e cereali senza glutine

470 ml di acqua calda

3 uova da 60 g

$\frac{1}{3}$ tazza di olio

1 cucchiaino di aceto

$\frac{1}{2}$ tazza di farina di riso scuro

$\frac{1}{2}$ tazza di ceci

2 tazze di farina di riso non brillato

2 cucchiaini di zucchero

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

2 cucchiaini di lievito secco attivo

Variazione: è possibile aggiungere $\frac{1}{2}$ tazza di formaggio grattugiato

Pane senza glutine alla frutta

470 ml di acqua calda

3 uova da 60 g

$\frac{1}{3}$ tazza di olio

1 cucchiaino di aceto

$\frac{1}{2}$ tazza di farina di riso scuro

$\frac{1}{2}$ tazza di farina di soia o ceci

2 tazze di farina di riso non brillato

2 cucchiaini di zucchero bianco

3 cucchiaini di zucchero scuro

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

1 cucchiaino di cannella

2 cucchiaini di lievito secco attivo

Frutta: riempire il distributore di frutta e nocchie con frutta mista: uva sultanina, ribes, pezzi di albicocche, mele, pere, prugne, datteri, fichi. Usare solo frutta secca.

Panini senza glutine (ottimi per il pranzo dei bambini)

Adatti tutti i tipi di ricetta senza glutine elencati.

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 (12) IMPASTO PIZZA.
 4. Al completamento di questa impostazione, togliere la teglia di cottura e posizionare uniformemente l'impasto in 12 formine per muffin di media grandezza ben oliate.
 5. Usare una forchetta bagnata e acqua fredda per livellare la sommità delle formine.
- Nota: è possibile applicare ora i rivestimenti sui panini – formaggio grattugiato, cannella, zucchero o noci frantumate per i panini alla frutta.
6. Cuocere in un forno preriscaldato (190°C) per 10-12 minuti o fino alla doratura.

Opzioni di programmazione consigliate

Vi sono molti fattori che possono influenzare il successo del pane senza glutine, come la qualità degli ingredienti e le condizioni ambientali: altitudine, umidità e temperatura.

Si consiglia di provare la programmabilità di questo apparecchio, in particolare delle ricette senza glutine. Vedere pagina 28 per ulteriori dettagli.

Fasi per la modifica dell'impasto 2

1. Premere il pulsante MENU per selezionare l'impostazione Senza Glutine (MENU 3).
2. Selezionare una DORATURA scura e un PESO di 1.25 kg.
3. Premere per 2 secondi il pulsante MODIFY fino a sentire un segnale acustico. L'icona LIBRO  appare sul display e la prima fase del ciclo di cottura PRERISCALDAMENTO  lampeggia.
4. Premere due volte il pulsante MODIFY per passare al secondo Impasto (Impasto 2). Sulla sezione impasto del Monitor Avanzamento Cottura viene evidenziato il secondo rettangolo . Il tempo letto sul display è 15 minuti.
5. Aumentare questo intervallo con il pulsante TIMER  fino a 30.
6. Continuare a premere MODIFY fino alla fine della ricetta. Si sentirà un secondo segnale acustico e l'icona LIBRO  lampeggia.
7. Premere il pulsante SAVE e l'icona LIBRO smette di lampeggiare; la macchina emetterà 3 segnali acustici.
8. Premere START/PAUSE.

Questa nuova ricetta è stata salvata come "3" nella sezione "Ricette personalizzate". Per poterla recuperare in futuro, vedere pagina 15.

Nota: vedere la Tabella dei tempi di cottura a pag. 49 per capire meglio la durata di ciascuna fase di cottura del pane.

PANE SENZA LIEVITO

Metodo

1. Versare tutti i liquidi nella teglia; ricoprire con la farina. Tutti gli altri ingredienti vanno posizionati negli angoli, separati tra loro.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante MENU per programmare (3) SENZA LIEVITO.
4. Selezionare la DORATURA chiara e il PESO di 1,25 kg.
5. Premere per 2 secondi il pulsante MODIFY.
6. Premere il pulsante MODIFY 5 volte finché il Monitor Avanzamento Cottura non lampeggia nella fase di Lievitazione. Con il pulsante TIMER ▲▼ impostare la durata a "0.00". Ripetere questa operazione per tutte le fasi di lievitazione.
7. Premere il pulsante MODIFY; il Monitor Avanzamento Cottura deve lampeggiare nella fase di Cottura. Usare il pulsante TIMER ▲▼ per aumentare il tempo di cottura a 80 minuti.
8. Premere MODIFY due volte e premere START/PAUSE.

Nota: questo pane avrà normalmente una consistenza meno uniforme di quello standard. Si consiglia di usare farina di buona qualità.

Si consiglia di salvare tra le ricette personalizzate (vedere pagina 15 per ulteriori informazioni).

Importante

- Se il pane ha ancora l'aspetto dell'impasto alla fine del ciclo, o se si desidera prolungare i tempi di cottura, selezionare la funzione di cottura per continuare l'operazione.
- Può rendersi necessaria un'attesa di 10-15 minuti per il raffreddamento della macchina prima di selezionare il programma di cottura.
- E' possibile bloccare il processo di cottura in qualunque momento premendo il pulsante CANCEL per 2 secondi, oppure prolungare i tempi di cottura con il tasto MODIFY.

Pane al miele e limone

3 cucchiaini di olio
3 uova
220 ml di siero
 $\frac{1}{4}$ tazza di miele
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di buccia di limone grattato
 $\frac{3}{4}$ tazza di banana macinata
600g ($3\frac{3}{4}$) di farina

Pane ai datteri e alle noci

$3\frac{1}{2}$ cucchiaini di olio
3 uova
220 ml di siero
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale
 $\frac{1}{4}$ tazza di zucchero scuro
400g ($2\frac{1}{2}$) di farina

Distributore di frutta e nocciole

$\frac{1}{4}$ tazza di datteri tagliati a pezzi
 $\frac{1}{4}$ tazza di noci spezzettate

Pane ai cereali

3 cucchiaini di olio
3 uova, 220 ml di latte
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
 $\frac{1}{2}$ tazza di cereali misti
600g ($3\frac{3}{4}$ tazza) di farina

Pane al formaggio e al peperoncino

$3\frac{1}{2}$ cucchiaini di olio
3 uova, 220 ml di siero
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di parmigiano
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero
600 ($3\frac{3}{4}$ tazze) di farina

Distributore di frutta e noci

$\frac{1}{3}$ tazza di peperoncino rosso, tritato

Pane con olive e cipolle

3 cucchiaini di olio
3 uova
220 ml di latte
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
600g ($3\frac{3}{4}$ tazza) di farina

Distributore di frutta e noci

$\frac{1}{4}$ tazza di cipolle a pezzetti
2 cucchiaini di olive a pezzetti

Banana e noce

3 cucchiaini di olio
3 uova
220 ml di latte
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale
3 cucchiaini di zucchero
 $\frac{3}{4}$ tazza di banana macinata
600g ($3\frac{3}{4}$) di farina

Distributore di frutta e noci

$\frac{1}{3}$ tazza di noci tritate

PANE 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 (5) DOLCE.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere START/PAUSE.

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

Nota: se si utilizza l'impostazione di programma TURBO (2), può essere necessario un tempo di cottura supplementare. In questo caso selezionare (10) FORNO per continuare l'operazione.

Pane all'avena rustico

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	270ml	400ml	525ml
Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Fiocchi d'avena	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini
Miele	$\frac{1}{4}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza
Farina	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini

Pane all'uvetta

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	250ml	375ml	500ml
Cannella, macinata (optional)	1 cucchiario	2 cucchiari	3 cucchiari
Olio	1 cucchiario	2 cucchiari	3 cucchiari
Zucchero scuro	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini
Farina	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	$2\frac{1}{2}$ cucchiaini

Distributore di frutta e nocciole

Uva passa e sultanina	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza
-----------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Pane al cioccolato

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	250ml	375ml	420ml
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	3 cucchiari
Cacao	1 cucchiario	$1\frac{1}{2}$ cucchiario	2 cucchiari
Zucchero	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Sale	$1\frac{1}{2}$ cucchiaino	$1\frac{1}{2}$ cucchiaini	2 cucchiaini
Farina	480g (3)	520g ($3\frac{1}{4}$)	560g ($3\frac{1}{2}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini

Distributore frutta e nocciole

Pezzetti di cioccolato	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza	1 tazza
------------------------	---------------------	---------	---------

Pane con banana e nocciole

Acqua	750g 125ml
Banana, macinata	$\frac{3}{4}$ tazza
Olio	2 cucchiari
Uova	1x60 g
Zucchero	3 cucchiari
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Farina	520g (3 $\frac{1}{4}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole	
Nocciole	$\frac{1}{2}$ tazza

1,0kg	1,25kg
200ml	275ml
$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza
2 cucchiari	3 cucchiari
1x60g	1x60g
3 cucchiari	4 cucchiari
2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)
2 cucchiaini	3 cucchiaini
$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza

Pane aromatizzato alle mele

Acqua	750g 250ml
Cannella, macinata	2 cucchiari
Olio	1 cucchiario
Chiodo di garofano	$\frac{1}{2}$ cucchiaino
Zucchero scuro	2 cucchiari
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Farina	480g (3)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole	
Mele secche, a pezzetti	$\frac{1}{3}$ tazza

1,0kg	1,25kg
375ml	500ml
2 $\frac{1}{2}$ cucchiari	3 cucchiari
2 cucchiari	3 cucchiari
$\frac{1}{2}$ cucchiaino	$\frac{1}{2}$ cucchiaino
2 $\frac{1}{2}$ cucchiari	3 cucchiari
2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
$\frac{2}{3}$ tazza	1 tazza

Pane alla piña colada

Acqua	750g 225ml
Rum	1 cucchiario
Olio	1 cucchiario
Ananas, macinato e secco	$\frac{2}{3}$ tazza
Zucchero	2 cucchiari
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Farina	480g (3)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole	
Noci di cocco tostate	$\frac{1}{2}$ tazza

1,0kg	1,25kg
290ml	360ml
2 cucchiari	3 cucchiari
2 cucchiari	3 cucchiari
$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza
2 cucchiari	3 cucchiari
2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
640g (4)	800g (5)
2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza

Pane alle albicocche

Acqua	750g 250ml
Olio	1 cucchiario
Noce moscata, macinata	2 cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiari
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Farina	480g (3)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole	
Albicocche secche, a pezzi	$\frac{2}{3}$ tazza

1,0kg	1,25kg
375ml	500ml
2 cucchiari	3 cucchiari
2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini	3 cucchiaini
2 cucchiari	3 cucchiari
2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza

Pane alle noci di cocco e alle ciliegie

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	240ml	320ml	400ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Miele	3 cucchiai	$\frac{1}{4}$ tazza	4 cucchiai
Ciliegie in barattolo, a pezzi	$\frac{2}{3}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza
Farina integrale	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Farina	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Noci di cocco tostate	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza

Pane alla frutta mista

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	250ml	375ml	500ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Chiodi di garofano	1 cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini
Noce moscata, macinata	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Farina	480g (3)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Frutta mista secca	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{2}{3}$ tazza	1 tazza

Pane alle noci e sciroppo d'acero

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	140ml	220ml	300ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Sciroppo d'acero	$\frac{1}{4}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza
Farina integrale	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Farina	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Noci, a pezzi	$\frac{1}{3}$ tazza	$\frac{2}{3}$ tazza	1 tazza

Pane ai fichi e alla melassa

	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	270ml	400ml	525ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zenzero, macinato	$\frac{1}{2}$ cucchiaino	1 cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino
Melassa	$\frac{1}{4}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{1}{2}$ tazza
Farina	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Fichi secchi, a pezzi	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza

Pan di zenzero	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	250ml	375ml	500ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Zenzero, macinato	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini	3 cucchiaini
Melassa	1/4 tazza	1/4 tazza	1/3 tazza
Spezie macinate	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Uva sultanina	1/4 tazza	1/4 tazza	1/2 tazza
Mandorle, a pezzetti	1/4 tazza	1/4 tazza	1/4 tazza

Pane ai datteri e al caffè espresso	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua bollente	275ml	375ml	475ml
Datteri a pezzetti	1/2 tazza	3/4 tazza	1 tazza
Caffè ed essenza di cicoria	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari

15 MINUTI DI PAUSA

Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Sale	1 1/2 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Farina	480g (3)	560g (3 1/2)	640 (4)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 1/2 cucchiaini

Nota: mescolare i primi 3 ingredienti nella teglia e lasciare raffreddare per 15 minuti prima di procedere.

Pane alle arachidi	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	270ml	370ml	470ml
Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	4 cucchiari
Zucchero scuro	1 1/2 cucchiaino	2 1/2 cucchiari	3 1/2 cucchiari
Sale	1 cucchiaino	1 1/2 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	320g (2)	360g (2 1/4)	400g (2 1/2)
Farina integrale	160g (1)	200g (1 1/4)	240g (1 1/2)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 1/2 cucchiaini
Distributore frutta e nocciole			
Arachidi tostate, a pezzi	1/2 tazza	3/4 tazza	1 tazza

PANE 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 (6) FRANCESE.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere START/PAUSE.

Nota: se si utilizza l'impostazione di programma TURBO (2), può essere necessario un tempo di cottura supplementare. In questo caso selezionare (10) FORNO per continuare l'operazione.

Pane francese	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	290ml	350ml	410ml
Olio	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaini	2 ¹ / ₂ cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino
Farina	520g (3 ¹ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	840g (5 ¹ / ₄)
Lievito secco attivo	1 ¹ / ₂ cucchiaino	1 ³ / ₄ cucchiaino	2 cucchiaini

Pane agrodolce	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	220ml	270ml	320ml
Olio	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino
Yogurt	¹ / ₂ tazza	³ / ₄ tazza	1 tazza
Succo di limone	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 ¹ / ₂ cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina integrale	540g (3 ¹ / ₃)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Lievito secco attivo	1 ¹ / ₂ cucchiaino	2 cucchiaino	2 ¹ / ₂ cucchiaini

TURBO

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) TURBO.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere START/PAUSE.

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.

Si sconsiglia di cuocere forme di pane da 1.5 kg/1.25 kg con la funzione TURBO.

Pane classico	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	315ml	415ml	515ml
Olio	1 cucchiaio	2 cucchiari	3 cucchiari
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio
Farina	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	760 (4 $\frac{3}{4}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini

Pane integrale	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	320ml	420ml	520ml
Olio	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio	2 cucchiari	2 $\frac{1}{2}$ cucchiari
Sale	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini
Zucchero scuro	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio	2 cucchiari	2 $\frac{1}{2}$ cucchiari
Farina integrale	540g (3 $\frac{1}{3}$)	700g (4 $\frac{1}{2}$)	860 (5 $\frac{1}{3}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini

Pane ai cereali	750g	1,0kg	1,25kg
Acqua	370ml	470ml	570ml
Olio	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio	2 cucchiari	2 $\frac{1}{2}$ cucchiari
Miscela di cereali	$\frac{1}{2}$ tazza	$\frac{3}{4}$ tazza	1 tazza
Sale	1 cucchiaino	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero scuro	1 $\frac{1}{2}$ cucchiaio	2 cucchiari	2 $\frac{1}{2}$ cucchiari
Farina	320g (2)	320g (2)	440 (2 $\frac{3}{4}$)
Farina integrale	220 (1 $\frac{1}{3}$)	380 (2 $\frac{1}{3}$)	540g (3 $\frac{1}{3}$)
Lievito secco attivo	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini

TORTA

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 (7) TORTA.
4. Selezionare il colore della DORATURA, il PESO del pane e premere START/PAUSE.
5. Miscelare per 5-8 minuti, aprire il coperchio e raschiare i lati della teglia con una spatola in plastica. Ripiegare delicatamente la miscela in modo da assicurare un buon amalgama degli ingredienti. Chiudere il coperchio e continuare il ciclo.

Nota: controllare la torta quando si avverte il segnale acustico di 5 secondi e aggiungere tempo al ciclo di cottura come richiesto.

Consigli pratici per un risultato ottimale

- E' normale che le torte lievettino solo per metà 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 torta più grande e densa non potrà cuocersi completamente nell'apparecchio.
 - Si consiglia l'uso di miscele confezionate per torte disponibili in tutti i supermercati.
 - Lasciare raffreddare la torta nella teglia per almeno 10 minuti prima di collocarla su una rastrelliera per il raffreddamento.
 - Agire sui lati con una spatola in plastica ed estrarre delicatamente
- Non usare la Funzione partenza ritardata durante la cottura delle torte perché gli ingredienti si deteriorano.

Torta alle mele e alle noci

2 mele sbucciate e tagliate a fettine sottili

165g ($\frac{1}{2}$ tazza) di zucchero

2 uova

125 g ($\frac{1}{2}$ tazza) di burro fuso

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

50 ($\frac{1}{2}$ tazza) di farina con lievito

90g ($\frac{1}{2}$ tazza) di Farina

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di bucce di limone, grattato

Rivestimenti suggeriti

Cospargere di zucchero a velo o di cioccolato fuso.

Torta alla carota

2 uova

165g ($\frac{3}{4}$ tazza) di zucchero scuro

$\frac{1}{2}$ tazza di olio d'oliva

$\frac{1}{2}$ tazza di noci frantumate

$\frac{1}{2}$ tazza di carote grattugiate

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

90g ($\frac{1}{2}$ tazza) di farina con lievito in polvere

90g ($\frac{1}{2}$ tazza) di Farina

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Rivestimento suggerito

250g di crema di formaggio

50g di burro morbido

2 cucchiaini di succo di limone

125g di zucchero a velo

Battere tutti gli ingredienti finché non diventano cremosi

PLUM CAKE

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 (8) PLUM CAKE e premere START/PAUSE.
4. Miscelare per 5 minuti, aprire il coperchio e raschiare i lati della teglia con una spatola in plastica. Ripiegare delicatamente la miscela in modo da assicurare una buona amalgama degli ingredienti. Chiudere il coperchio e continuare il ciclo.

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

Plum Cake

150ml di latte
1 uovo intero + 1 tuorlo
60g di burro morbido
250g di farina
1 pizzico di sale
12g di lievito secco attivo
100g di zucchero
40g di cacao zuccherato

Plum cake con erbe e formaggio

150ml di latte
130ml di acqua
3 tazze (480g) di farina con lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
20g di burro fuso
1/4 tazza di mozzarella o parmigiano reggiano grattugiato
2 cucchiaini di erbe miste secche

Plum cake con grano e peperoncino

150ml di latte
130ml di acqua
3 tazze (480g) di farina con lievito in polvere
1 cucchiaino di sale
20g di burro fuso
1/4 tazza di chicchi di grano in barattolo
1/4 tazza di peperoncino a pezzetti

Plum cake con pancetta ed erba cipollina

150 ml di latte
130 ml di acqua
3 tazze (480g) di farina con lievito secco attivo in polvere
1 cucchiaino di sale
20g di burro fuso
1/4 tazza di pancetta, a pezzetti
2 cucchiaini di erba cipollina appena tagliata

Plum cake con farina d'avena e miele

150 ml di latte

130 ml di acqua

3 tazze (480g) di farina con lievito in polvere

1 cucchiaino di sale

20g di burro fuso

1/4 tazza di fiocchi d'avena

2 cucchiaini di miele

Nota: è possibile usare anche miscele preconfezionate di plum cake disponibili nei supermercati. Queste confezioni devono includere le istruzioni per l'uso.

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 (9) MARMELLATA e premere START/PAUSE.
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 sfciato. Lasciare il coperchio chiuso fino a cottura completa.

Marmellata alle fragole

500g di fragole a pezzetti.

1 1/2 tazze di zucchero

3 cucchiaini di addensante

Marmellata alle albicocche

500g di albicocche fresche, senza nocciolo e a pezzetti

1 1/2 tazza di zucchero

1/4 tazza di succo di limone

2 cucchiaini di acqua

3 cucchiaini di addensante

Marmellata alle mele e al rabarbaro

1 mela sbucciata e tagliata a pezzetti
300g di rabarbaro, a pezzetti
150ml di acqua
1 tazza di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone
3 cucchiaini di addensante

Marmellata al kiwi

6 kiwi grandi, sbucciati e tagliati a pezzetti
1 tazza di zucchero
1 cucchiaio di acqua
1 cucchiaio di succo di limone
3 cucchiaini di addensante

Marmellata alle prugne

500g di prugne fresche, sbucciate, senza nocciolo e tagliate a pezzettini
1 ¹/₂ tazza di zucchero
1 cucchiaio di succo di limone
3 cucchiaini di addensante

Marmellata alle pesche e al cardamomo

500 g di pesche fresche, con nocciolo e tagliate a pezzetti
1 ¹/₂ tazza di zucchero
¹/₄ tazza 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
1 ¹/₂ tazza di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone
3 cucchiaini di addensante

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 (11) IMPASTO PASTA e premere START/PAUSE.

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.

Ravioli con zucca e formaggio

1 quantità di impasto per la pasta

Farcitura

150 g di zucca senza buccia, cotta e passata
100 g di ricotta, schiacciata
Sale e pepe a seconda dei gusti
300g di pangrattato
1 pizzico di noce moscata
1 cucchiaino di aglio, tritato

1. Versare tutti gli ingredienti della farcitura in un grande recipiente e mescolare bene per amalgamarli. Se la miscela appare troppo densa aggiungere un uovo. Insaporire secondo i gusti con sale e pepe.
2. Dividere l'impasto in 4 porzioni. Formare con ciascuna porzione un quadrato 25cmx25cm.
3. Mettere 2 cucchiaini di farcitura su due strati dell'impasto arrotolato. Applicare ai bordi una piccola quantità di acqua o di uovo sbattuto e aggiungere alla sommità i pezzi di pasta restanti. Premere saldamente tra la farcitura e i lati racchiudendo la farcitura all'interno. Tagliare i ravioli a quadratini usando l'apposita rotella per la pasta.
4. Cuocere i ravioli in un grande tegame di acqua bollente per 5-8 minuti o fino ad ottenere una cottura al dente. Scolare accuratamente e servire con salsa al pomodoro o crema.

Per 4-6 persone

Fettuccine con salsa al pomodoro

1 quantità di impasto per pasta agli spinaci

Salsa

3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cipolla, a pezzetti
2 barattoli di pomodori pelati da 400g
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
sale a pepe, secondo i gusti

1. Usando una macchina per la pasta, formare con l'impasto tre rettangoli 10cmx40cm. Con la stessa macchina inserire la pasta attraverso la guida per tagliare le fettuccine.
2. Portare a bollitura l'acqua contenuta in un grande tegame. Aggiungere 1 cucchiaino di olio e cuocere le fettuccine per 5-8 minuti o fino ad ottenere una cottura al dente.

Salsa al pomodoro

1. Mettere olio e cipolla in una teglia e rosolare il tutto.
2. Passare i pomodori in un piccolo recipiente e versare nella teglia. Aggiungere il sale e il pepe secondo i gusti. Fare bollire lentamente per 20 minuti.

Spaghetti alla carbonara

1 quantità di impasto per la pasta

Salsa

3 cucchiaini di olio d'oliva

6 fette di pancetta, a pezzetti

$\frac{1}{2}$ tazza di parmigiano

4 uova

Pepe secondo i gusti

1. Usando una macchina per la pasta, formare con l'impasto tre rettangoli 10cmx40cm. Con la stessa macchina inserire la pasta attraverso la guida per tagliare gli spaghetti.
2. Portare a bollitura l'acqua contenuta in un grande tegame. Aggiungere 1 cucchiaino di olio e cuocere gli spaghetti per 5-8 minuti o fino ad ottenere una cottura al dente.

Salsa alla carbonara

1. Riscaldare l'olio in una teglia; aggiungere la pancetta e cuocerla per alcuni minuti.
2. Mescolare assieme formaggio, uova e pepe in un recipiente.
3. Aggiungere la pasta cotta nel tegame, versare sopra la salsa formaggio più uova e fare saltare fino ad ottenere un buon amalgama.

IMPASTO PIZZE (ed altri impasti "versatili")

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 (12) IMPASTO PIZZA e premere START/PAUSE.
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

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

1 cucchiaino di zucchero

Farina 480g (3 tazze)

$2\frac{1}{2}$ 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

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

2 cucchiaini di zucchero

Farina 480g (3 tazze)

$\frac{1}{2}$ 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 non sia sufficientemente elastico; stenderlo nel vassoio appena oliato.
3. Coprire e 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

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

520g (3 $\frac{1}{4}$) di Farina

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

Farina 80g ($\frac{1}{2}$ tazza)

Acqua 80 ml

2 cucchiaini di zucchero

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

Grissini

Impasto

Acqua 240 ml

2 cucchiaini di olio

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

2 cucchiaini di zucchero

Farina 480g (3 tazze)

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

Rivestimento

1 cucchiaino di acqua

1 bianco d'uovo

Semi di sesamo

1. Rimuovere completamente l'impasto dalla teglia, Rivestire un vassoio con carta da forno. Riscaldare il forno a 180°C.
2. Dividere l'impasto in 30 pezzi. Arrotolare ciascun pezzo formando un bastoncino da 20 cm. Porli ad una distanza di 2,5 cm sul vassoio di cottura. Coprire e lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti o finché non si gonfia.
3. Battere il bianco d'uovo con l'acqua e spennellarlo sui grissini, aggiungendo poi i semi di sesamo. Cuocere per 25 minuti o fino alla doratura dei grissini.

Si ottengono 30 grissini

Panini

Impasto

Acqua 250ml

1 uovo da 60 g

2 cucchiaini di olio

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

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

Farina 520g ($3 \frac{1}{4}$ tazza)

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

Rivestimento

Burro, fuso

1. Rimuovere completamente l'impasto dalla teglia, Rivestire un vassoio con carta da forno. Riscaldare il forno a 180°C.
2. Dividere l'impasto in 15 pezzi. Arrotolare ciascun pezzo formando una sfera. Porre sul vassoio di cottura; coprire e lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti o finché non raddoppia di volume.
3. Cospargere di burro. Cuocere per 15 minuti.

Pane al formaggio

Ingredienti

3 uova da 60 g

3 cucchiaini di olio

Acqua 425 ml

Formaggio grattugiato, $\frac{1}{2}$ tazza

Semi di sesamo, $1 \frac{1}{2}$ cucchiaini

1 cucchiaino di semi di papavero

1 cucchiaino di cipolla, tritata

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

Farina di riso scuro 100g

Farina di riso non brillato 200g

$2 \frac{1}{4}$ cucchiaini di lievito secco attivo

Tortine al caramello

Impasto

Acqua 250 ml

2 cucchiaini di olio

1 uovo da 60 g

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

2 cucchiaini di zucchero

Farina 520 g ($3 \frac{1}{4}$ tazze)

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

Farcitura

Burro fuso, 80 g
 $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero scuro
2 cucchiaini di cannella

1. Togliere l'impasto completato dalla teglia. Oliare una teglia di cottura.
2. Mescolare burro, zucchero scuro e cannella.
3. Formare con l'impasto un rettangolo e rivestire la teglia.
4. Versare la farcitura. Iniziare ad arrotolare l'impasto; tagliare a fette di 2,5 cm circa e mettere nel vassoio.
5. Coprire e lasciare lievitare finché la dimensione non è raddoppiata.
6. Inserire in un forno preriscaldato e cuocere per 30 minuti a 180°C.

Calzoni

Impasto

Acqua 250 ml
1 cucchiaio di olio d'oliva
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
Farina 400g (2 $\frac{1}{2}$ tazze)
2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini di lievito secco attivo

Farcitura al pesto

6 pomodori essiccati
6 cucchiaini di pesto
1 $\frac{1}{2}$ tazza di mozzarella sminuzzata
1 tazza di funghi
 $\frac{3}{4}$ tazza di pancetta a pezzetti
1 uovo, leggermente sbattuto
Sale/pepe secondo i gusti

1. Togliere l'impasto completato dalla teglia. Rivestire un vassoio con carta da forno. Riscaldare il forno a 180°C.
2. Dividere l'impasto in 6 parti uguali. Stendere con un mattarello ciascuna parte in modo da formare 6 cerchi di 18 cm circa. Spargere uno strato di pesto su ogni cerchio lasciando un margine vuoto di 2 cm.
3. Aggiungere il formaggio, la pancetta, i funghi e i pomodori sulla metà di ciascun cerchio, lasciando un margine di 1 cm. Salare e pepare.
4. Piegarlo l'impasto sulla farcitura e ripiegare il bordo verso l'alto, stringendo con forza per chiudere. Porre sul vassoio di cottura. Cospargere con l'uovo e cuocere per 25-30 minuti.

Si ottengono 6 calzoni

Tortine alla cannella

Impasto

Acqua 250 ml
2 cucchiaini di olio
1 uovo da 60 g
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
Farina 520 g (3 $\frac{1}{4}$ tazze)
2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini di lievito secco attivo

Farcitura

3 cucchiaini di burro fuso
 $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero

2 cucchiari di cannella

1. Togliere l'impasto completato dalla teglia. Oliare una teglia di cottura.
2. Mescolare zucchero e cannella. Stendere con un mattarello l'impasto in modo da formare un rettangolo. Cospargere con burro e miscela di zucchero e cannella. Arrotolare su se stesso l'impasto, tagliare a fette di 2,5 cm e porle nella teglia.
3. Coprire e lasciare lievitare per 1 ora e mezza o finché la dimensione non raddoppia.
4. Mettere nel forno preriscaldato e cuocere per 30 minuti a 180°C.

GLASSE E PASTE

Burro all'aglio

Miscela:

- ¹/₄ tazza di olio o burro, ammorbidito
- ¹/₈ cucchiaino di aglio in polvere

Burro al formaggio e alle erbe

Miscela:

- ¹/₄ tazza di olio o burro, ammorbidito
- 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
- ¹/₄ cucchiaino di foglie di origano essiccate
- Un pizzico di sale all'aglio

Paste al cioccolato e alla banana

Miscela:

- ¹/₃ tazza di banana matura macinata
- ¹/₃ tazza di scaglie di cioccolato semidolce, fuso

Pasta al formaggio con crema di frutta

Miscela:

- Battere a media velocità fino ad ottenere una consistenza soffice:
- 250g di crema di formaggio, ammorbidito
 - ¹/₄ tazza con la marmellata alla frutta preferita

Pasta con prosciutto e formaggio svizzero

Miscela:

- 250d di crema di formaggio, ammorbidito
- 2 cucchiari di pezzetti di prosciutto
- 1 cucchiaino di formaggio svizzero sminuzzato
- ¹/₂ cucchiaino di mostarda pronta

Pasta alle noci e al miele

Miscela:

- 200g di crema di formaggio, ammorbidito
- 1 cucchiaino di noci frantumate
- 2 cucchiari di miele

Pasta al miele e all'arancio

Miscela:

- Battere a media velocità fino ad ottenere una consistenza soffice:
- 250g di olio o burro ammorbidito
 - 2 cucchiari di miele
 - 2 cucchiaini di buccia d'arancio grattata

Glassa al burro

Miscela:

2 cucchiari di olio o burro
 $\frac{2}{3}$ tazza di zucchero a velo
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di vaniglia
3-4 cucchiaini di latte

Riscaldare il burro nel tegame a fuoco medio fino a rosolarlo leggermente, quindi raffreddare. Mescolare con lo zucchero a velo e la vaniglia. Aggiungere il latte fino ad ottenere una consistenza abbastanza omogenea e leggera da cospargere.

Glassa alla cannella

Miscela:

Mescolare fino ad ottenere una consistenza abbastanza omogenea e leggera da cospargere:
 $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero a velo
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di cannella macinata
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cucchiaini di acqua

Glassa agli agrumi

Miscela:

Mescolare fino ad ottenere una consistenza abbastanza omogenea e leggera da cospargere.
 $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero a velo
1 cucchiaino di buccia d'arancia o limone grattata
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cucchiaini di succo di limone o arancia

Glassa alla crema di vaniglia

Miscela:

Mescolare fino ad ottenere una consistenza abbastanza omogenea e leggera da cospargere.
 $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero a velo
 $\frac{1}{4}$ cucchiaino di vaniglia
1 $\frac{1}{2}$ - 2 cucchiaini di latte

N. impostazione	OPZIONE:	PESO	DORATURA	TEMPO (ore/min)	PERSCAIDAMENTO (ore/min.)	IMPASTO1 (min.)	IMPASTO2 (min.)	Sgonfiamento		Sgonfiamento 2 (sec.)	LIEVITAZIONE3		COTTURA (min.)	RISCALDAMENTO (min.)	
								(min.)	1 (sec.)		(min.)	(min.)			
1	classico	750g	Chiara	3:08-15:08	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	53 (110°C)	60 (70°C)	
			Media	3:16-15:06	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	61 (110°C)	60 (70°C)	
			Scura	3:26-15:06	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	71 (110°C)	60 (70°C)	
		Chiara	3:12-15:02	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	57 (110°C)	60 (70°C)		
		Media	3:20-15:00	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	65 (110°C)	60 (70°C)		
		Scura	3:30-15:00	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	75 (110°C)	60 (70°C)		
	1.25kg	Chiara	3:17-15:07	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
		Media	3:25-15:00	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
		Scura	3:35-15:00	-	3	20	30 (30°C)	205	33 (30°C)	205	33 (30°C)	105	49 (30°C)	80 (110°C)	60 (70°C)
		Chiara	2:06-15:06	-	2	20	-	-	-	-	-	-	50 (35°C)	54 (110°C)	60 (70°C)
		Media	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
		Scura	2:14-15:04	-	2	20	-	-	-	-	-	-	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
2	turbo	1.0kg	Chiara	2:07-15:07	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)	
			Media	2:10-15:00	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	58 (110°C)	60 (70°C)
			Scura	2:15-15:05	-	2	20	-	-	-	-	-	50 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
		Chiara	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
		Media	2:12-15:02	-	2	20	-	-	-	-	-	-	50 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
		Scura	2:17-15:07	-	2	20	-	-	-	-	-	-	50 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
	1.25kg	Chiara	2:08-15:08	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)
		Media	2:16-15:06	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
		Scura	2:26-15:06	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	73 (110°C)	60 (70°C)
		Chiara	2:10-15:00	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
		Media	2:18-15:08	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
		Scura	2:28-15:08	-	3	15	-	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
3	senza glutine/ lievito secco attivi- vo	1.25kg	Chiara	2:13-15:03	-	3	15	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
			Media	2:21-15:01	-	3	15	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	68 (110°C)	60 (70°C)
			Scura	2:31-15:01	-	3	15	-	-	-	25 (35°C)	305	30 (35°C)	78 (110°C)	60 (70°C)
		Chiara	3:37-15:07	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	51 (110°C)	60 (70°C)		
		Media	3:45-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	59 (110°C)	60 (70°C)		
		Scura	3:55-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	69 (110°C)	60 (70°C)		
	1.0kg	Chiara	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)		
		Media	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)		
		Scura	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)		
		Chiara	3:48-15:08	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)		
		Media	3:56-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	70 (110°C)	60 (70°C)		
		Scura	4:06-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)		
4	integrare	1.25kg	Chiara	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)	
			Media	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)	
			Scura	4:06-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)	
		Chiara	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)		
		Media	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)		
		Scura	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)		
	1.0kg	Chiara	3:48-15:08	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)		
		Media	3:56-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	70 (110°C)	60 (70°C)		
		Scura	4:06-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)		
		Chiara	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)		
		Media	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)		
		Scura	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	205	25 (35°C)	85	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)		

N. impostazione	OPZIONE:	PESO	DORATURA	TEMPO (ore/min)	PERISCALDAMENTO (ore/min.)	IMPASTO1 (min.)	IMPASTO2 (min.)	LEVITAZIONE1) (min.)	Sgonfiamento 1 (sec.)	LEVITAZIONE2) (min.)	Sgonfiamento 2 (sec.)	LEVITAZIONE3) (min.)	COTTURA (min.)	RISCALDAMENTO (min.)		
5	dolce	750g	Chiara	3:15-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	57 (105°C)	60 (70°C)		
			Media	3:23-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	65 (105°C)	60 (70°C)		
			Scura	3:33-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	75 (105°C)	60 (70°C)		
		Chiara	3:17-15:07	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	59 (105°C)	60 (70°C)			
		Media	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	67 (105°C)	60 (70°C)			
		Scura	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	77 (105°C)	60 (70°C)			
	750g	Chiara	3:21-15:01	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	63 (105°C)	60 (70°C)			
		Media	3:29-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	71 (105°C)	60 (70°C)			
		Scura	3:39-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	81 (105°C)	60 (70°C)			
		Chiara	3:17-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	50 (115°C)	60 (70°C)			
		Media	3:25-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	58 (115°C)	60 (70°C)			
		Scura	3:35-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	68 (115°C)	60 (70°C)			
6	francese	750g	Chiara	3:22-15:02	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	55 (115°C)	60 (70°C)		
			Media	3:30-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	63 (115°C)	60 (70°C)		
			Scura	3:40-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	73 (115°C)	60 (70°C)		
		Chiara	3:29-15:09	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	62 (115°C)	60 (70°C)			
		Media	3:37-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	70 (115°C)	60 (70°C)			
		Scura	3:47-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	80 (115°C)	60 (70°C)			
7	torta	750g	Chiara	1:16-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	60 (110°C)	22 (70°C)		
			Media	1:21-15:01	-	3	13	-	-	-	-	-	-	65 (110°C)	22 (70°C)	
			Scura	1:26-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	-	70 (110°C)	22 (70°C)	
			Chiara	1:20-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	64 (110°C)	22 (70°C)	
			Media	1:25-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	-	69 (110°C)	22 (70°C)	
			Scura	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)	
		1.0kg	Chiara	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)	
			Media	1:35-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	-	79 (110°C)	22 (70°C)	
			Scura	1:40-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	-	84 (110°C)	22 (70°C)	
			plum cake	1:19-15:09	-	1	10 (60°C)	-	-	-	-	-	-	28 (60°C)	40 (125°C)	60 (70°C)
			marmellata	1:20-15:00	15 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	65 (105°C)	14 (70°C)
			forno	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60 (110°C)	60 (70°C)
8	pizza	-	1:50-15:00	-	3	20	37 (30°C)	20S	50 (30°C)	20S	20S	-	-	-		
		-	1:50-15:00	-	3	20	37 (30°C)	20S	50 (30°C)	20S	20S	20S	-	-	-	

Lo sportello del dispenser si apre 6 minuti prima del completamento dell'IMPASTO2

INFORMAZIONI SUL DISPLAY E I TEMPI DI PROGRAMMAZIONE

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 sbuffi di calore e dalla luce diretta del sole.

LETTURA DISPLAY	PROBLEMA	SOLUZIONE
"0:00" lampeggiante	Impostazione selezione programma	Usare il tasto MENU per selezionare il programma
"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 START/PAUSE
"E:02" lampeggiante "E:03" lampeggiante "E:04" lampeggiante "E:05" lampeggiante "E:08" lampeggiante	Malfunzionamento del sensore Malfunzionamento del sensore Malfunzionamento CPU Guasto comando riscaldamento Guasto comando riscaldamento	Contattare il Centro Assistenza Tecnica 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
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

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)						✓	
	E' stato premuto START/PAUSE dopo l'avvio						✓	
Pane lasciato nella teglia troppo a lungo dopo la cottura					✓			
Pane affettato appena dopo la cottura (senza consentire la fuoriuscita del vapore)								✓
Acqua aggiunta dopo l'impasto della farina							✓	
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 SECCO ATTIVO	Insufficiente				✓		✓			
		Troppo					✓				
	ACQUA O LIQUIDO	Insufficiente	✓					✓			
		Troppo		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	ZUCCHERO	Omesso	✓								
		Troppo				✓		✓		✓	
SALE	Omesso			✓	✓	✓					
FARINA	Marchio stantio o generico	✓					✓				
	Farina con lievito secco attivo in polvere		✓				✓	✓			
LIEVITO SECCO ATTIVO	Lievito secco attivo vecchio	✓			✓		✓				
	Tipo di lievito secco attivo errato	✓			✓		✓				
E' stata usata acqua calda invece di acqua a temperatura ambiente						✓		✓			

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 = 60g). E' possibile cuocere pane appetitoso a casa senza bilancia seguendo le istruzioni di dosaggio.

Posso accelerare l'inizio del programma (10) 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.

Un metodo per superare questo inconveniente consiste nel controllare il pane quando suona il segnale acustico di 5 minuti. Se si valuta che sia necessario più tempo, usare il tasto MODIFY (premere per 2 secondi) e regolare di conseguenza. Premere nuovamente MODIFY alla fine per riavviare la macchina.

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.

Perché si usa latte in polvere scremato? E' possibile utilizzare latte fresco?

Il latte in polvere scremato viene usato nelle ricette per il pane perché è un ingrediente più stabile del latte fresco; in altre parole non si deteriora. Inoltre consente di usare la funzione di ritardo.

E' possibile sostituire l'acqua con il latte fresco in qualunque ricetta, basta togliere il latte in polvere.

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.

E' possibile cancellare un'impostazione menù salvata dall'utente?

No. Non è possibile cancellare un'impostazione menù salvata dall'utente con un tasto in particolare; si può solamente salvarci sopra un'altra impostazione diversa dalla prima.

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 di ritardo?

Il programma di ritardo è preregolabile in modo da avere il pane pronto fino a 15 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.