



De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

Istruzioni per l'uso

Instructions for use

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

FORNO ELETTRICO VENTILATO E MACCHINA
DEL PANE

ELECTRIC FAN OVEN AND BREAD MAKER

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ ET MACHINE À
PAIN

ELEKTRISCHER UMLUFTBACKOFEN UND
BROTBACKMASCHINE



electrical connection (uk only)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

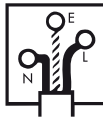
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

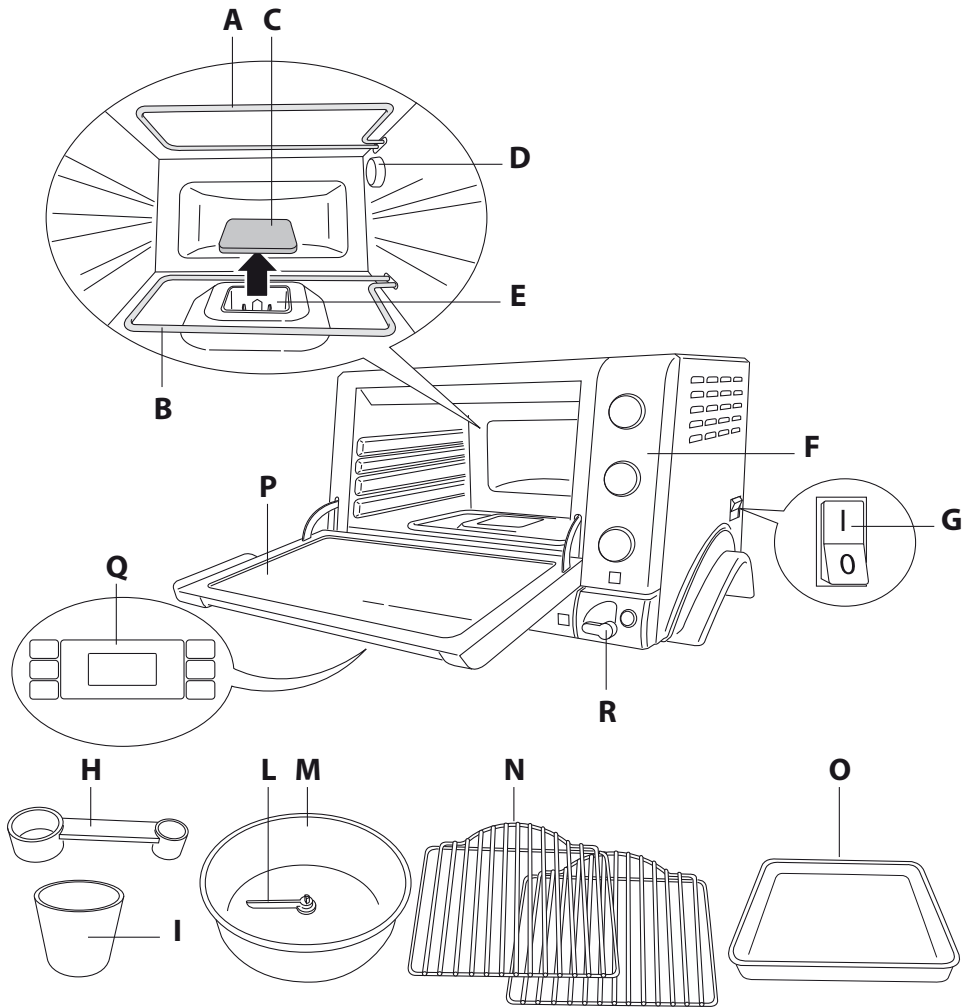


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



Descrizione apparecchio

- A Resistenza superiore
- B Resistenza inferiore basculante
- C Tappo sede per teglia impastatrice
- D Luce interna
- E Sede per teglia impastatrice
- F Pannello comandi 'forno'
- G Interruttore generale
- H Cucchiaino dosatore (se previsto)
- I Bicchiere dosatore (se previsto)
- L Pala mescolatrice
- M Teglia impastatrice

- N Griglie
- O Leccarda
- P Porta
- Q Pannello comandi 'macchina del pane'
- R Selettore modalità funzione forno/macchina del pane

Dati tecnici

Tensione: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A
 Potenza assorbita: 1400 W
 Dimensioni LxHxP: 512 x 295 x 400
 Peso: 12,1 kg

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare queste istruzioni

i Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di nuovo ed un po' di fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Durante questa operazione aereare la stanza.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- L'apparecchio nella sola funzione macchina del pane è dotato di programma di protezione in caso di black-out, in grado di mantenere il ciclo di cottura pane (nell'eventualità di guasto nell'erogazione di energia elettrica per circa 15 minuti). Un periodo di interruzione prolungato può provocare la cancellazione del programma.
- Se si impiega l'apparecchio alla sua capacità massima, non superare mai le quantità consigliate nelle ricette. Se si impegna l'apparecchio alla sua capacità massima, non superare mai le seguenti quantità: Farina: 750 gr, Lievito: 40 gr, Acqua: 500 gr.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica dove esso verrà collegato.

⚠ Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.

- Questo forno è stato progettato per cuocere cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Una volta estratto l'apparecchio dall'imballo, verificare la porta e la sua integrità. Essendo la porta in vetro e, quindi, fragile, è consigliabile richiederne la sostituzione qualora risultasse visibilmente scheggiata, rigata o graffiata. Inoltre, durante l'utilizzo dell'apparecchio, le operazioni di pulizia e gli spostamenti, evitare di sbattere la porta, di urtarla violentemente e di versare liquidi freddi sul vetro quando l'apparecchio è caldo.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini.

- L'apparecchio può essere utilizzato anche da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate e istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Sorvegliare i bambini assicurandosi che non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere eseguite dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano costantemente sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - Il suo cavo di alimentazione è difettoso
 - L'apparecchio è caduto o presenta dei danni visibili o delle anomalie di funzionamento. In questi casi, per evitare qualsiasi rischio, l'apparecchio deve essere portato al centro di assistenza post-vendita più vicino.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
- Non mettere mai della carta, del cartone o della plastica all'interno dell'apparecchio e non posare mai niente al di sopra dello stesso (utensili, griglie, altri oggetti).
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
- Questo forno non è stato concepito per l'incasso.
- Una volta aperta la porta tenere presente quanto segue:
 - non esercitare pressioni eccessive con oggetti troppo pesanti oppure tirando la maniglia verso il basso.
 - non appoggiare mai sul piano della porta aperta contenitori pesanti o tegami bollenti appena tolti dal forno.
- Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se si utilizza questo apparecchio in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree

di lavoro, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

- Quando non lo si usa e comunque prima di pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio deve essere posto e fatto funzionare con la parte posteriore accostata alla parete.
- Non usare parti metalliche spigolose o taglienti per pulire la teglia impastatrice per il pane.
- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio portando su '0' l'interruttore generale e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che ferma la pala mescolatrice se la porta del forno viene aperta durante il funzionamento.

Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.

- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta e delle superfici esterne accessibili può essere molto elevata. Utilizzare sempre le manopole, le maniglie e i pulsanti. Non toccare mai le parti metalliche o il vetro del forno. Utilizzare dei guanti se necessario.
- Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature.
- Usare guanti da forno per estrarre la teglia impastatrice dalla camera di cottura sollevandola.
- Non sistemare mai dei prodotti infiammabili nelle vicinanze del forno o al di sotto del mobile su cui è posizionato.
- Non fare funzionare mai l'apparecchio al di sotto di un mobile pensile o di uno scaffale o in vicinanza di materiali infiammabili come tende, tendine serrande, ecc.
- Attenzione: un utilizzo errato dell'apparecchio (ricetta sbagliata, tempo di cottura troppo lungo) potrebbe causare un eccessivo riscaldamento del pane con conseguente emissione di fuoco e fiamme. In questo caso, non aprire la porta ma staccare la spina di alimentazione: lasciare che l'apparecchio si sia adeguatamente raffreddato prima di aprire la porta.

- Se dovesse succedere che il cibo o altre parti del forno prendano fuoco, non tentare mai di spegnere le fiamme con dell'acqua. Tenere la porta chiusa, staccare la spina e soffocare le fiamme con un panno umido.

Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- **Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:**
 - La tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristica.
 - La presa di corrente abbia una portata di 16A e sia dotata di filo di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.

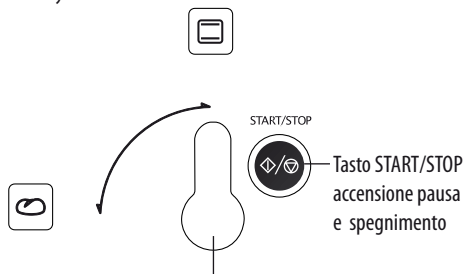
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Se si vuole utilizzare una prolunga, verificare che sia in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di sezione come minimo uguale a quella del cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai in acqua o in un altro liquido il cavo di alimentazione, la spina dello stesso o l'insieme dell'apparecchio.
- 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.
- Per la sicurezza personale, non smontare mai l'apparecchio da soli; rivolgersi sempre ad un centro di assistenza autorizzato.

CE L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti.
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo (CE) N°1935/2004.

Accensione

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Premere l'interruttore generale (G).
- Ruotare il selettore modalità funzione 'forno/macchina del pane' (R) nella posizione desiderata:
 (forno) o  (macchina del pane).
- Se il selettore è già nella posizione desiderata, è sufficiente premere il tasto START/STOP per attivare la modalità scelta e renderla disponibile per la programmazione.
- Passati 3 minuti, l'apparecchio ritorna in modalità stand-by.

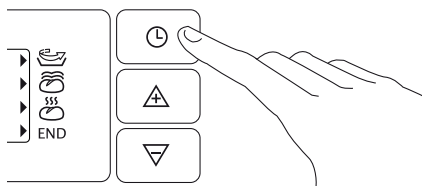


Selettore modalità forno/macchina del pane

Come regolare l'orologio

Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno quattro trattini "-- : --" e l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:

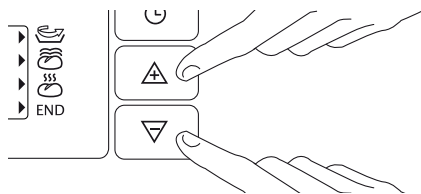
Mantenere premuto per almeno 3 secondi il tasto orologio  situato sul pannello comandi (Q).



(Sul display lampeggiano le ore).



Impostare l'ora desiderata premendo più volte i tasti  e  situati sul pannello comandi (Q).



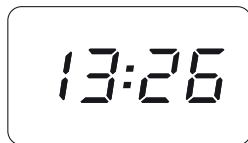
Premere il tasto orologio .
(Sul display lampeggiano i minuti).



Impostare i minuti desiderati premendo più volte i tasti  e .



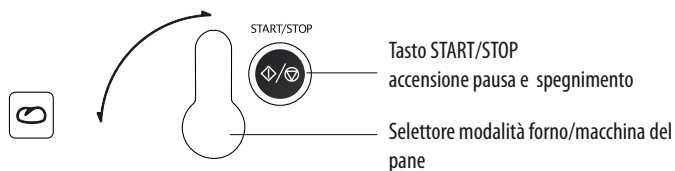
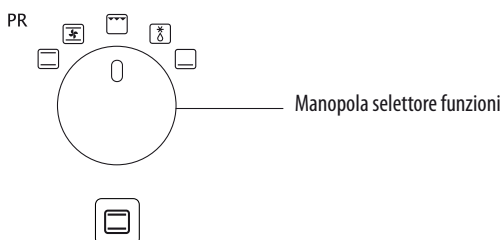
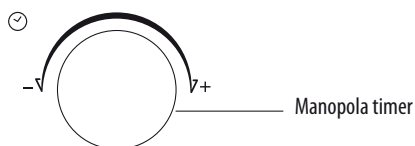
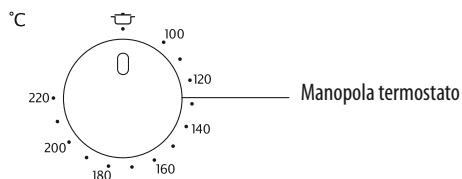
Premere il tasto orologio . (Il display visualizza l'ora impostata).



Se volete cambiare l'ora una volta impostata, procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto. Durante qualsiasi fase di cottura è possibile visualizzare l'ora (se impostata), premendo il tasto orologio .

utilizzare l'apparecchio come forno **it**

Descrizione pannello comandi



i **Nota Bene:** Per utilizzare l'apparecchio come forno, ruotare il selettore modalità forno/pane nella posizione . L'icona si illuminerà.

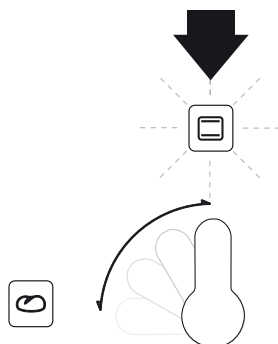
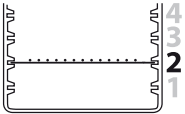
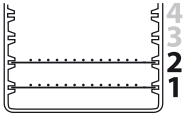
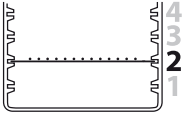
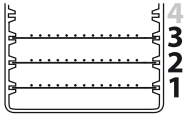
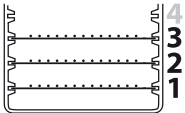
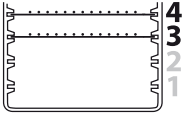


Tabella riassuntiva

Programma	Posizione manopola selettore funzioni	Posizione manopola termostato	Posizione griglia	Note/Consigli
Scongelamento		qualsiasi		-
Cottura delicata		qualsiasi		-
Mantenere i cibi in caldo				-
Cottura forno ventilato		100°C - 220°C		Ideale per lasagne, carni, pizza, torte in genere, i cibi che devono risultare croccanti in superficie (ovvero gratinati) e il pane. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento ai consigli nella relativa tabella a pagina 10.
Cottura forno tradizionale		100°C - 220°C		Ideale per la cottura di verdure ripiene, pesce, plum cake. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento alla tabella a pagina 11.
Cottura grill e gratinatura		qualsiasi		Ideale per tostare pane (posizione 4) e gratinature di cibi (posizione 3) (vedere pagina 11).

Uso dei comandi

Manopola termostato

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- Per mantenere in caldo i cibi: Manopola termostato in posizione .
- Per cottura con forno ventilato oppure per cottura con forno tradizionale: Manopola termostato da "100°C" a "220°C".

Manopola Timer

Per programmare la durata di cottura: Ruotare la manopola fino ad ottenere il tempo desiderato che verrà visualizzato sul display (max. 120 minuti); trascorso il tempo impostato verrà emesso un segnale acustico, il display visualizzerà la scritta *End* ed il forno si spegnerà automaticamente.

Manopola selettore funzioni

Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponibili per le Vostre cotture, ovvero:



Scongellamento

(solo ventilazione in funzione)



Cotture delicate

(solo resistenza inferiore in funzione)



Cottura con forno tradizionale, mantenere i cibi in caldo

(solo resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)



Grill

(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)



Cottura con forno ventilato

(resistenza superiore, resistenza inferiore e ventilazione in funzione)

Luce interna forno

Quando il forno è in funzione, la lampada forno interna è sempre accesa. Per la sostituzione della lampada agire nel modo seguente: staccare la spina dalla presa di corrente, svitare il vetro di protezione e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo (resistente alle alte temperature) quindi rimontare il vetro di protezione.

Uso del forno

Consigli generali

Nelle cotture con forno ventilato e forno tradizionale, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per 5 minuti alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura. I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nella tabella sono solo indicativi e suscettibili di variazioni e non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno. Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

Scongellamento

Per ottenere un buon scongelamento in breve tempo bisogna:

- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione



- Ruotare la manopola Timer fino ad ottenere il tempo desiderato.
- Inserire la griglia nella guida inferiore ed appoggiarci sopra un piatto basso con l'alimento da scongelare, quindi chiudere la porta.

Esempio di scongelamento: 1 kg di carne 80-90 minuti senza mai girarla.

Cottura delicata

Indicata per pasticceria e torte con glassa. Si ottengono ottimi risultati anche nel completamento della cottura di cibi alla base o per cotture che richiedono calore soprattutto nella parte inferiore.

- Inserire la griglia (con un tegame sopra) nella guida inferiore come mostrato in figura a pagina 8.
- Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione



- Ruotare la manopola Timer fino a selezionare il tempo desiderato. La fine del tempo impostato sarà indicata da un segnale acustico; nel caso in cui la cottura finisca prima del tempo impostato, mantenere premuto il tasto START/STOP per 3 secondi.

Mantenere in caldo i cibi

- Ruotare la manopola termostato in posizione .
- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Ruotare la manopola Timer fino ad impostare il tempo desiderato.
- Inserire la griglia nella guida inferiore ed appoggiarci sopra il piatto con il cibo.

Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato.
- Ruotare la manopola Timer fino ad impostare il tempo desiderato.
- Premere il tasto START/STOP.
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo da cucinare.

Cottura con forno ventilato

Questa funzione è ideale per ottenere ottime pizze, lasagne, primi gratinati, per tutti i tipi di secondi piatti a base di carne, patate arroste e per torte in genere. Operare come segue:

- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella.

Programma	Manopola termostato	Tempi	Posizione griglia	Note/Consigli
Torta salata	170°	35 min.	2	Utilizzare la leccarda.
Pollo 1 kg.	200°	70-80 min.	1/2	Utilizzare la leccarda, girare il pollo dopo ca. 50 min.
Arrosto di maiale 1000 g	200°	70 min.	1/2	Utilizzare la leccarda, girare la carne dopo 50 min.
Polpettone 650 g	200°	55 min.	2	Utilizzare la leccarda, girare la carne dopo 30 min.
Patate arroste 750 g	200°	60 min.	"	Utilizzare la leccarda con carta da forno, mescolare 2 volte.
Crostata di marmellata 700 g	170°	35 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Strudel 1 kg	170°	35 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Torta margherita 700 g	160°	30-35 min.	"	Utilizzare una tortiera.
Biscotti (frollini) 100 g	170°	14 min.	3	Utilizzare la leccarda.

Cottura con forno tradizionale

Questa funzione è ideale per tutti i tipi di pesce, per le verdure ripiene, per dolci a base di albumi montati a neve e per dolci che richiedono tempi di cottura molto lunghi (oltre 60 min.).

Operare come segue:

- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni in posizione



- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato.
- Ruotare la manopola Timer fino ad impostare il tempo desiderato.
- Premere il tasto START/STOP.
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo.

Programma	Manopola termostato	Tempi	Posizione griglia	Note/Consigli
Maccheroni gratinati 1 Kg.	200°	35 min.	2	Utilizzare una pirofila.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Utilizzare una pirofila.
Trota 500g	190°	35 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Calamari ripieni 450g	190°	30 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare a metà cottura.
Cavolfiori gratinati 550g	200°	30 min.	"	Utilizzare una pirofila.
Zucchine ripene 750g	190°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Plum cake 1 kg	150°	100 min.	1/2	Utilizzare uno stampo da plum cake.
Pan di spagna	160°	35 min.	2	Utilizzare una tortiera.

Cottura con grill

Questa funzione è ideale per tostare fette di pane e può essere utilizzata per la doratura dei cibi: gnocchi alla romana, verdure gratin, ecc.

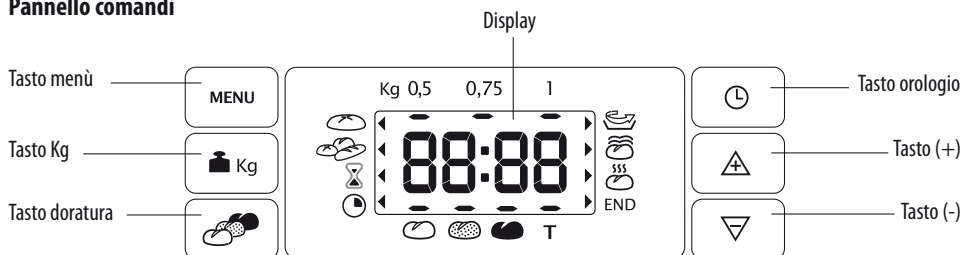
- Inserire la griglia piana nella guide 3 o 4.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni in posizione



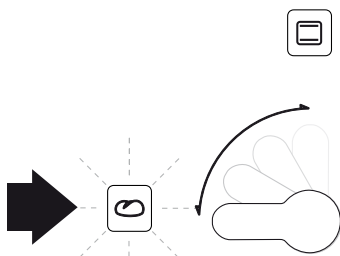
- Ruotare la manopola Timer fino ad impostare il tempo desiderato.
- Premere il tasto START/STOP.

utilizzare l'apparecchio come macchina del pane **it**

Pannello comandi



i Nota Bene: Per utilizzare l'apparecchio come macchina del pane, ruotare il selettore modalità forno/pane nella posizione . L'icona si illuminerà.



Descrizione pannello comandi

Display

Il display indica l'impostazione del programma selezionato, il tempo di cottura, il colore della doratura ed il peso del pane.

Tasto MENU

Premere il tasto MENU per selezionare le ricette automatiche (RU...) o semiautomatiche (SE...), oppure durante una cottura per verificare il ciclo impostato.

Tasto Kg

Premere il tasto Kg per selezionare il peso del pane che si vuole ottenere: 500g, 750g o 1000g.

Tasto Doratura

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

Tasto orologio

Permette di visualizzare l'ora locale e di programmare, tramite

la partenza ritardata, quando il pane sarà pronto.

Tasti e

Utilizzare i tasti e per impostare l'ora e per selezionare i vari programmi di cottura.

Descrizione delle icone sul display

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

Segnala che è stato impostato un programma automatico (RU...)

Segnala che è stato impostato un programma semiautomatico (SE...)

Indica la durata dell'intero ciclo del programma selezionato.

Utilizzabile solo per le funzioni automatiche. Indica che è stata impostata la partenza ritardata.

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

Segnala che il pane si trova in una delle fasi di lievitazione.

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.

Indica che la fase di cottura è terminata.

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 che favorisce il processo di fermentazione chiamato appunto lievitazione. Una volta inumidito da un liquido, alimentato dallo zucchero e accuratamente riscaldato, il lievito produce i gas che permettono all'impasto di crescere se esposto nelle opportune condizioni di temperatura (attorno ai 25°C). Il lievito generalmente più comune è il lievito di birra, disponibile fresco o secco. Più adatto invece ai dolci è il lievito chimico, composto da bicarbonato di sodio e cremor tartaro.

Farina

La farina è l'ingrediente più importante utilizzato per realizzare il pane ed è quindi importante conoscere le caratteristiche dei prodotti disponibili nel mercato.

- **La farina di forza:**

La farina di forza è una farina ricca di glutine. È composta di farina di tipo 0 e Manitoba o farina di tipo americano. È ideale per impasti meno fini e per la panificazione.

- **Farina 00:**

Rispetto alla farina 0 ha subito un processo di macinazione più lungo. Risulta pertanto più raffinata e adatta soprattutto alla preparazione di dolci o impasti più delicati.

- **Farina integrale:**

È una farina ricca di fibre che in genere lievita meno delle altre farine elencate. Può essere utilizzata in miscele con altre farine, così da alleggerire il contenuto di fibre e ottenere uno sviluppo maggiore. In genere il pane integrale tende ad avere una consistenza più pesante e una dimensione ridotta.

- **Farina di grano duro:**

Si ottiene da grano cresciuto in genere in terreni più aridi. La farina risulta più granulosa e di colore giallo paglierino. È molto digeribile e saporita.

- **Farina di farro:**

Deriva dalla macinazione del farro, il cereale più antico

della tradizione. Il pane che si ottiene ha un elevato contenuto di fibre pertanto si caratterizza per le sue proprietà lassative e rinfrescanti. Il suo sapore è molto simile a quello del pane bianco.

- **Farina senza glutine:**

Sono miscele di farine che utilizzano materie prime come mais, riso, fecola di patate, etc... che differentemente dal frumento sono naturalmente privi di glutine.

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 trattenerne l'umidità. È possibile ricorrere ad olio o burro ammorbidito in quantità equivalenti.

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

Programmazione

Le seguenti istruzioni servono a guidare i principianti in ogni fase del processo di cottura.

i Nota Bene: per un risultato ottimale, si consiglia di pesare gli ingredienti su una bilancia. Se presenti fra gli accessori del vostro forno, utilizzare il bicchiere dosatore (I) ed il cucchiaino dosatore (H) rispettando le seguenti istruzioni:

1 bicchiere dosatore = 150 gr di farina

1 cucchiaino dosatore (grande) = 12 gr di zucchero

1 cucchiaino dosatore (piccolo) = 5 gr di sale

1 cucchiaino dosatore (piccolo) = 3,5 gr di lievito in polvere

1 cucchiaino olio (grande) = 12 gr/ml

1 cucchiaino olio (piccolo) = 4 gr/ml

Fase 1 Aggiungere gli ingredienti

Aggiungere gli ingredienti nella teglia impastatrice di cottura, secondo l'ordine seguente:

1. Ingredienti liquidi

2. Ingredienti secchi

3. Lievito

Per un buon risultato è importante che gli ingredienti vengano pesati con precisione.

Prima di inserire la teglia impastatrice di cottura antiaderente nel forno, ricordarsi di mescolare gli ingredienti con un mestolo, per facilitare la successiva fase di impasto (solo nel caso si voglia utilizzare la partenza ritardata gli ingredienti non vanno mescolati tra loro). A questo punto inserire la teglia impastatrice nell'apposita sede, dopo aver estratto il relativo tappo.

Fase 2 Selezionare l'impostazione menù

Premere il tasto MENU per selezionare la categoria desiderata (AU... automatiche e SE... semiautomatiche).

Fase 3

Utilizzare i tasti  e  per selezionare la ricetta desiderata (es.: *RU10*).

Dopo 3 secondi la ricetta viene automaticamente selezionata e il display visualizza l'ora esatta in cui terminerà la cottura (se l'ora del giorno è stata precedentemente impostata).

Se invece l'ora del giorno non è stata impostata, il display visualizza l'intera durata del ciclo di cottura e l'indicatore di avanzamento cottura evidenzia  .

Nel caso in cui la ricetta selezionata non fosse quella desiderata, ripremere il tasto MENU e utilizzare i tasti  e  per selezionare la nuova ricetta.

Fase 4 Selezionare la doratura

Premere il tasto doratura  per selezionare il livello di doratura desiderato (in alcune ricette questa operazione non è consentita). È possibile scegliere tra una doratura Chiara, Media o Scura. Se non viene scelta una doratura specifica, l'apparecchio adotterà automaticamente quella di default.

Fase 5 Selezionare il peso della forma di pane

Premere il tasto  Kg per selezionare il peso desiderato: 500g, 750g o 1000g. Se non viene selezionato alcun peso, l'apparecchio adotterà automaticamente quello di default.

Fase 6 Premere START/STOP

Nota: in mancanza di selezioni, l'apparecchio adotterà di default un peso medio di 750g con una doratura media impostata sul Menù AU1. Premere il tasto START/STOP per avviare il processo di cottura. Il display visualizza la durata del ciclo di cottura.

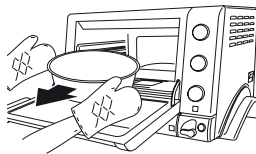
Fase 7

Alla fine del ciclo di cottura la macchina emette un segnale acustico, l'indicatore di avanzamento cottura evidenzia

►END ed il display visualizza "00:00" lampeggiante. Se si vuole incrementare il tempo di cottura, utilizzare i tasti  e  e premere il tasto START/STOP.

Nel caso in cui non si effettui nessuna operazione, l'apparecchio si spegne dopo 3 minuti e sul display compare la scritta *End*.

Usare guanti da forno per estrarre la teglia impastatrice dalla camera di cottura sollevandola.



Fare raffreddare il pane sulla teglia impastatrice di cottura antiaderente per 10 minuti prima di toglierlo; rovesciare e scuotere la teglia impastatrice delicatamente finché il pane non esce. Se necessario usare una spatola in plastica per staccare il pane dai lati della teglia impastatrice.

Nel caso in cui la pala mescolatrice rimanga incastrata all'interno del pane, rimuoverla, facendo attenzione a non scottarvi.

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.

Come utilizzare la funzione partenza ritardata

Solo per programmi automatici (AU...)

L'apparecchio permette di ritardare la cottura del pane fino a 12 ore; potremo così svegliarci al mattino con l'odore del pane appena cotto.

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

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

1. Seguire le fasi 1, 2, 3, 4 e 5 a pagina 14 per selezionare il programma desiderato.
2. Premere il tasto  e con i tasti  e  impostare il numero di ore e minuti desiderati per ottenere il pane cotto (fra quante ore si vorrà avere il pane pronto a partire da quel momento). Se è stata impostata l'ora locale, il display visualizzerà l'ora in cui verrà completato il processo.
3. Premere il pulsante START/STOP. Il display visualizzerà l'ora del giorno, se precedentemente impostata. Raggiunto l'orario di inizio del processo, il display visualizzerà il conto alla rovescia. Il pane sarà cotto e pronto nelle ore e nei minuti visualizzati. Premendo il tasto  durante il processo, il display visualizzerà a che ora verrà completato il pane per 2 secondi.

i Nota Bene: in caso di errore, o per resettare il timer, premere il tasto START/STOP.

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 15 minuti e continuerà a cuocere una volta ripristinata la corrente. Questa opzione è attiva durante il ciclo di Impasto, Cottura, Lievitazione o nella funzione partenza ritardata. Senza questa opzione la macchina attuerebbe un reset e il ciclo di cottura del pane si fermerebbe. In caso di guasto avente una durata superiore a 15 minuti, potrebbe rendersi necessario gettare gli ingredienti e ricominciare daccapo.

Dopo l'uso dell'apparecchio

Fare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di avviare un altro programma (solo per la funzione macchina per il pane). Se l'apparecchio viene riutilizzato prima che il raffreddamento si sia completato, può emettere un segnale acustico

ed il display visualizzerà "COOL", indicando un raffreddamento insufficiente. Attendere finché la scritta "COOL" sparisce dal display.

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.

Elenco Programmi

- AU1:** PANE BIANCO CLASSICO GRANO DURO
AU2: PANE BIANCO CLASSICO GRANO TENERO
AU3: PANE FRANCESE
AU4: PANE INTEGRALE
AU5: PANE CASERECCIO
AU6: PAIN DE CAMPAGNE
AU7: VOLLKORNBROT
AU8: PANE DI SEGALE
AU9: PANE ALLA ZUCCA
AU10: PANE ALLE VERDURE
AU11: PANE SENZA GLUTINE
AU12: PROGRAMMA TURBO
AU13: PANI DOLCI
AU14: PAN BriocheS
AU15: TORTE
AU16: FOCACCIA DOLCE
AU17: KougloF
AU18: MARMELLATE/CONFETTURE
AU19: PANE VIENNESE
AU20: RISO AL LATTE

- SE1:** BIGA
SE2: PANE BIANCO CLASSICO con formatura e pezzatura manuale.
SE3: GRISSINI
SE4: BAGUETTE
SE5: PANE CASERECCIO con formatura e pezzatura manuale
SE6: PANE ALLE VERDURE con formatura e pezzatura manuale.
SE7: PIZZE
SE8: FOCACCE
SE9: PANI DOLCI con formatura e pezzatura manuale.
SE10: MESCOLAZIONE
SE11: LIEVITAZIONE

Indice

Pani bianchi

Pugliese	pag 16
Ciabatta/zoccolotto	pag 17
Grissini	pag 18
Baguette classica	pag 18
Boule de pain	pag 19
Pane casereccio con biga	pag 19
Pane turbo	pag 20

Pane integrale

Pane Integrale	pag 20
Sfilatino rustico	pag 20
Pan de campagne	pag 21
Vollkornbrot	pag 22
Pane di segale	pag 22

Pani alle verdure

Pane alle olive/cipolla/peperoni	pag 23/24
Pane alla zucca	pag 24

Pane senza glutine

Pane senza glutine ricetta classica	pag 24/25
Pane senza glutine con grano saraceno	pag 25

Pizze-focacce

Pizza margherita/Calzone	pag 25
Focaccia	pag 26

Pani dolci

Pane al cioccolato/ latte/miele/noci	pag 26/27
Pane viennese	pag 28
Pan brioche	pag 28

Dolci

Torta margherita/ al cioccolato/ allo yogurt	pag 29
Riz au lait	pag 30
Torta veneziana	pag 30
Kouglof	pag 31

Marmellate

Arance/ fragole	pag 31/32
-----------------------	-----------

Biga

.....	pag 32
-------	--------

Solo mescolazione

.....	pag 32
-------	--------

Solo lievitazione

.....	pag 32
-------	--------

Scopri tutte le ricette e molto di più su www.pangourmet.delonghi.com

Pani bianchi

Pane pugliese di grano duro/ Pane pugliese tenero

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 1 (pane di grano duro) AU 2

(pane di grano tenero).

5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 1h 45min per il grano duro e dopo 1h 25min per il grano tenero) il forno emetterà un segnale acustico ed andrà in stand-by per 5 min. Il tempo nel display incomincerà a lampeggiare; è possibile quindi togliere la teglia impastatrice dal forno, cospargere la superficie con della farina setacciata, praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Ingredienti per pane di grano duro	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 35min	2h 40min	2h 45min
Acqua	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Semola di grano duro	300 gr	450 gr	600 gr
Sale	6 gr	9 gr	12 gr
Lievito di birra fresco	10 gr	15 gr	20 gr

Ingredienti per pane di grano tenero	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Acqua	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Farina "0" di forza	350 gr	500 gr	650 gr
Olio	15 gr	22 gr	30 gr
Zucchero (malto)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Sale	6 gr	9 gr	12 gr
Lievito di birra fresco	10 gr	15 gr	20 gr

Ciabatta/zoccololetto

1. Preparare la biga il giorno prima (vedi ricetta biga a pag. 32).
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice (dove c'è già la biga) seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma SE 2.
5. Premere il tasto START/STOP.
6. Al termine della mescolazione (25 min. circa) il forno emetterà un segnale acustico ed andrà in stand-by. Il tempo nel display incomincerà a lampeggiare; togliere l'impasto dalla teglia impastatrice, formare una palla e posizionarla in una terrina unta d'olio. Rimettere la terrina in forno e premere il tasto START/STOP.
7. Al termine della seconda lievitazione (altri 40 min. circa) il forno andrà di nuovo in stand-by: togliere la terrina dal forno e premere il tasto START/STOP (il forno comincia la fase di preriscaldamento). Versare l'impasto in un piano infarinato, ricoprire anche la superficie di farina (l'impasto è pieno d'acqua quindi molto appiccicoso) e formare un quadrato alto 3 cm. Pezzare il pane con una spatola tagliente e posizionare il pane ottenuto nella leccarda precedentemente ricoperta con la carta da forno.
8. Inserire la leccarda nel forno sopra la griglia inserita nella guida inferiore e premere START/STOP.
9. Terminata la prima infornata, inserire la seconda (se prevista), impostare 20 min. e premere START/STOP (proseguire così fino al termine delle infornate).

Ingredienti	1 infornata	2 infornate
Pronto in...	1h 22min	1h 42min
Biga	1/2 dose	1 dose
Acqua	80 gr/ml	120 gr/ml
Farina "0" di forza	70 gr	100 gr
Zucchero (malto)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sale	6 gr	10 gr
Lievito di birra fresco	3 gr	5 gr

Grissini

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma SE 3.
4. Premere il tasto START/STOP.
5. Al termine della prima lievitazione (45 min. circa) il forno emetterà un segnale acustico ed andrà in stand-by. Il tempo sul display comincerà a lampeggiare: versare l'impasto in un piano leggermente infarinato, formare i

grissini manualmente, posizionarli nella leccarda precedentemente ricoperta con la carta da forno (6 grissini per leccarda) e riporli in forno sopra la griglia inserita nella guida inferiore.

6. Premere il tasto START/STOP.
7. Terminata la cottura della prima infornata, inserire la seconda, impostare 25 min. e premere START/STOP (proseguire così fino al termine delle infornate).

CONSIGLIO: per ottenere dei grissini più sfiziosi, immergerli, una volta formati, in una scodella d'acqua leggermente salata e successivamente ricoprirli di semi di soia o altri a piacere; inoltre, per avere un risultato più croccante, si consiglia di preparare i grissini il giorno prima.

Ingredienti	500 gr
Pronto in...	2h
Acqua	150 gr/ml
Farina "0" di forza	300 gr
Semola di grano duro	15 gr
Zucchero (malto)	5 gr (3 gr)
Sale	6 gr
Lievito di birra fresco	10 gr

Baguette classica

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma SE 4.
4. Premere il tasto START/STOP.
5. Al termine della prima lievitazione (50 min. circa) il forno andrà in stand-by ed il tempo sul display comincerà a lampeggiare: versare l'impasto in un piano leggermente

infarinato, formare le baguette manualmente. Posizionarle nella leccarda precedentemente ricoperta con la carta da forno e riporle in forno sopra la griglia inserita nella guida inferiore.

6. Premere il tasto START/STOP.
7. Al termine della seconda lievitazione (altri 40 min.), il forno andrà in stand-by 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, praticare 3 tagli obliqui sul dorso delle baguette e rimettere tutto in forno.
8. Terminata la prima infornata, inserire la seconda (se prevista), impostare 35 min. e premere START/STOP.

Ingredienti	1 infornata	2 infornate
Pronto in...	2h 10min	2h 45min
Acqua	200 gr/ml	400 gr/ml
Farina "0"	250 gr	500 gr
Olio	50 gr	100 gr
Zucchero (malto)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Sale	6 gr	12 gr
Lievito di birra fresco	9 gr	18 gr

Boul de pain (pane tradizionale francese)

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 3.
5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 1h 25min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile togliere la teglia impastatrice dal forno, cospargere la superficie con della farina setacciata, praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Ingredienti	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h	2h 5min	2h 10min
Acqua	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Farina "0" di forza	350 gr	450 gr	650 gr
Zucchero (malto)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Sale	6 gr	9 gr	13 gr
Lievito di birra fresco	10 gr	13 gr	20 gr

Pane casareccio con biga

1. Preparare 1 dose di biga il giorno prima (vedi ricetta biga a pagina 32).
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice (dove c'è già la biga) seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 5.
5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 1h 25min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile togliere la teglia impastatrice dal forno, cospargere la superficie con della farina setacciata, praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Ingredienti	750 gr
Pronto in...	2h 15min
Biga	1 dose
Acqua	120 gr/ml
Farina "0" di forza	100 gr
Zucchero (malto)	6 gr (4 gr)
Sale	10 gr
Lievito di birra fresco	5 gr

Pane Turbo

Nota: Questo programma permette di fare un pane in 1 ora. L'impostazione Turbo ha tempi ridotti per la lievitazione, tuttavia il volume sarà ridotto e la consistenza risulterà più densa.

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 12.

Ingredienti	750 gr
Pronto in...	1h 05min
Acqua a 37°C	240 gr/ml
Farina '0' di forza	400 gr
Sale	8 gr
Zucchero	15 gr
Lievito di birra fresco	25 gr

4. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 35min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile togliere la teglia impastatrice dal forno, cospargere la superficie con della farina setacciata, praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Pani integrali

Pane integrale

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 4.

Ingredienti	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 10min	2h 15min
Acqua	375 gr/ml	500 gr/ml
Farina integrale	570 gr	750 gr
Zucchero (malto)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Sale	11 gr	15 gr
Lievito di birra fresco	30 gr	40 gr

5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 1h 5min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile togliere la teglia impastatrice dal forno, cospargere la superficie con della farina setacciata, praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Sfilatino rustico

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e sele-

zionare il programma SE 5.

5. Premere il tasto START/STOP.
6. Dopo 70 minuti il forno andrà in stand-by. Togliere l'impasto dalla teglia impastatrice, formare una specie di 'palla' (o 2 a seconda della quantità utilizzata e posizionare nella leccarda precedentemente ricoperta con carta da forno. Posizionare la leccarda nel forno sopra la griglia inserire

nella guida inferiore e premere START/STOP.

7. Dopo altri 20 minuti di lievitazione, il forno andrà di nuovo in stand-by, quindi togliere il pane dal forno, formare con le mani lo 'sfilatino' (o 2 a seconda della quantità utilizzata, se 2 dividerli in due teglie), rimettere in forno e premere il tasto STAR/STOP.
8. Terminata la prima informata, inserire la seconda (se prevista), impostare 40 minuti e premere START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 2h 15min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Ingredienti	1 informata	2 informate
Pronto in...	2h 50min	3h 30min
Olio	18 gr/ml	35 gr/ml
Acqua	150 gr	300 gr
Farina '0' di forza	150 gr	300 gr
Semola di grano duro	100 gr	200 gr
Farina integrale	50 gr	100 gr
Sale	6 gr	12 gr
Zucchero (malto)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Lievito di birra fresco	12 gr	25 gr

Pane de campagne

1. Preparare la biga il giorno prima; versare gli ingredienti nella teglia impastatrice (amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente, inserirla all'interno del forno e selezionare il programma SE 1; premere il tasto START/STOP.
2. Al termine dell'impasto la biga non deve presentarsi liscia e setosa ma bensì grezza e leggermente disunita. Lasciare riposare all'interno del forno per 10 - 15 ore.
3. Terminata la fase di lievitazione, versare i restanti ingredienti nella teglia impastatrice (dove c'è già la biga) seguendo l'ordine indicato in ricetta.
4. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche se-

condo gli ingredienti manualmente.

5. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 6.
6. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 1h 55min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile togliere la teglia impastatrice dal forno, cospargere la superficie con della farina setacciata, praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Ingredienti	750 gr
Pronto in...	3h 5min
<i>Biga per pan de campagne</i>	
Acqua	125 gr/ml
Farina "0" di forza	280 gr
Miele	10 gr
Lievito di birra fresco	5 gr
<i>Da aggiungere dopo 15 ore</i>	
Acqua	175 gr/ml
Farina "00"	270 gr
Farina di segale	50 gr
Sale	13 gr
Lievito di birra fresco	5 gr

Vollkornbrot

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 7.
4. Premere il tasto START/STOP.
5. Dopo circa 50 min. il forno andrà in stand-by; togliere la

teglia impastatrice dal forno, versare l'impasto in un piano cosperso di farina, ungere la teglia impastatrice con del burro (si può togliere la pala mescolatrice), e rivestirla con un mix di semi di soia e di girasole. Formare con le mani la pagnotta, sistemarla al centro della teglia impastatrice, informare il tutto e premere nuovamente il tasto START/STOP.

Attenzione: il forno rimarrà in stand-by per un massimo di 30 minuti, dopodiché si spegnerà.

Ingredienti	1000 gr
Pronto in...	2h 15min
Acqua calda (37°C)	400 gr/ml
Farina integrale di farro	500 gr
Farina "0"	50 gr
Semi di lino	50 gr
Semi di sesamo	40 gr
Semi di zucca	35 gr
Semi di girasole	50 gr
Miele	30 gr
Sale	11 gr
Lievito di birra fresco	25 gr

Pane di segale (roggenmischbrot)

1. Preparare la biga il giorno prima; versare gli ingredienti nella teglia impastatrice (amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente), inserirla all'interno del forno e selezionare il programma SE 1; premere il tasto START/STOP.
2. Al termine dell'impasto la biga non deve presentarsi liscia e setosa ma bensì grezza e leggermente disunita. Lasciare riposare all'interno del forno per 10 ore.
3. Terminata la fase di lievitazione, versare i restanti ingredienti nella teglia impastatrice (dove c'è già la biga) seguendo l'ordine indicato in ricetta.

4. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
5. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 8.
6. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 1h 50min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile, cospargere la superficie con della farina setacciata, rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di standby.

Ingredienti	750 gr
Pronto in...	2h 50min
<i>Biga per pane di segale</i>	
Acqua	150 gr/ml
Farina "0" di forza	250 gr
Farina di segale	50 gr
Lievito di birra fresco	5 gr
<i>Da aggiungere dopo 15 ore</i>	
Acqua	120 gr/ml
Farina di segale	100 gr

Farina "0" di forza	60 gr
Farina di farro	60 gr
Zucchero	4 gr
Sale	12 gr
Lievito di birra fresco	10 gr
Erbe (finocchio, Coriandolo, Anice, Cumino)	20 gr

Pani alle verdure

Pane alle olive/cipolla/peperoni

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 10.
4. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: se si vogliono ottenere dei panini (anziché una pagnotta tonda), selezionare il programma semiautomatico SE

6. Al termine della prima lievitazione (dopo 47 min.) il forno andrà in stand-by: togliere l'impasto dalla teglia impastatrice e posizionarlo in un piano infarinato. Formare dei panini manualmente (con 750 gr di impasto si fanno due teglie di pane) e posizionarli nella leccarda precedentemente rivestita con la carta da forno. Infornare il tutto sopra la griglia inserita nella guida inferiore chiudere la porta e premere START/STOP. Il forno inizierà automaticamente la seconda fase di lievitazione e di seguito la cottura. Al termine della cottura informare il restante pane (nel frattempo rimasta fuori dal forno a lievitare), impostare 40 min. con i tasti Δ e ∇ e premere di nuovo START/STOP.

Ingredienti per pane alle olive	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 40min	2h 45min
Acqua	220 gr/ml	300 gr/ml
Farina "0" di forza	200 gr	270 gr
Semola di grano duro	200 gr	270 gr
Zucchero (malto)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sale	8 gr	10 gr
Lievito di birra fresco	10 gr	13 gr
Olive	170 gr	250 gr

Ingredienti per pane alla cipolla	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 40min	2h 45min
Acqua	225 gr/ml	300 gr/ml
Farina "0" di forza	500 gr	675 gr
Zucchero (malto)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Sale	8 gr	12 gr
Lievito di birra fresco	10 gr	15 gr
Cipolla tritata	150 gr	200 gr

Ingredienti per pane ai peperoni	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 40min	2h 45min
Acqua	220 gr/ml	300 gr/ml
Farina "0" di forza	400 gr	540 gr
Zucchero (malto)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sale	8 gr	10 gr
Lievito di birra fresco	10 gr	13 gr
Peperoni	250 gr	350 gr

Pane alla zucca

1. Come prima operazione tagliare la zucca a pezzi, togliere i semi e posizionarla nella leccarda del forno precedentemente rivestita con la carta da forno. Infornare il tutto sopra la griglia inserita nella guida inferiore, impostare la cottura ventilata a 180°C e cucinare il tutto per 45 min. circa. Al termine togliere la buccia e frullare la polpa con un robot da cucina.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 9.
5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: se si vogliono ottenere dei panini (anziché una pagnotta tonda), selezionare il programma semiautomatico SE 6. Al termine della prima lievitazione (dopo 47 min.) il forno andrà in stand-by: togliere l'impasto dalla teglia impastatrice e posizionarlo in un piano infarinato. Formare dei panini manualmente (con 750 gr di impasto si fanno due teglie di pane) e posizionarli nella leccarda del forno precedentemente rivestita con la carta da forno. Infornare il tutto sopra la griglia inserita nella guida inferiore chiudere la porta e premere START/STOP. Il forno inizierà automaticamente la seconda fase di lievitazione e di seguito la cottura. Al termine della cottura infornare il restante pane (nel frattempo rimasta fuori dal forno a lievitare), impostare 40 min. con i tasti Δ e ∇ e premere di nuovo START/STOP.

Ingredienti	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 13min	2h 15min
Acqua	37 gr/ml	50 gr/ml
Farina "0" di forza	375 gr	500 gr
Zucca cotta e tritata	225 gr	300 gr
Zucchero	8 gr	10 gr
Burro morbido	22 gr	30 gr
Sale	8 gr	10 gr
Lievito di birra fresco	15 gr	20 gr
Semi di zucca	75	100 gr

Pani senza glutine

Pane senza glutine

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 11.
4. Premere il tasto START/STOP.

5. Questi tipi di farina sono molto particolari; se dopo 10 min. ci sono ancora dei grumi di farina non amalgamati, mettere in pausa il forno premendo il tasto START/STOP, togliere la teglia impastatrice dalla propria sede e con l'aiuto di un mestolo amalgamare bene il tutto; riposizionare la teglia impastatrice all'interno del forno e premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: "tagliare" sempre la farina base con delle farine diverse (sempre senza glutine, tipo grano saraceno, maizena, ecc.).

Ingredienti per ricetta classica	750 gr
Pronto in...	1h 50min
Acqua	300 gr/ml
Olio	25 gr
Farina speciale per celiaci	400 gr
Sale	10 gr
Lievito di birra fresco	25 gr

Ingredienti (variante con grano saraceno)	750 gr
Pronto in...	1h 50min
Acqua	290 gr/ml
Olio	40 gr
Farina speciale per celiaci	350 gr
Farina di grano saraceno	150 gr
Sale	10 gr
Lievito di birra fresco	25 gr

Pizze e focaccine

Pizza margherita e calzone

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma SE 7.
4. Premere il tasto START/STOP.
5. Al termine della lievitazione (80 min. circa) il forno va in stand-by: togliere la teglia impastatrice dal forno e premere il tasto START/STOP (il forno comincia la fase di preriscaldamento). Versare l'impasto in un piano infarinato e stenderlo facendo pressione con i polpastrelli. Posizionare

la pizza nella leccarda precedentemente ricoperta con la carta da forno. Farcire con il pomodoro, sale e origano; infornare sopra la griglia inserita nella guida inferiore e premere START/STOP.

6. Quando mancano 10 min. al termine della cottura farcire con la mozzarella tagliata a dadini.
7. Terminata la prima infornata, inserire la seconda, impostare 20 min. e premere START/STOP (la mozzarella va sempre aggiunta 10 min. prima della fine della cottura).

PREPARAZIONE DEL CALZONE: stendere la pasta a forma circolare distribuire gli ingredienti su metà base con il seguente ordine, prosciutto, mozzarella, funghi, pomodoro. Ripiegare su se stessa la pasta facendo pressione con i polpastrelli in modo da chiudere perfettamente il calzone.

Ingredienti	1 infornata	2 infornate
Pronto in...	1h 50min	2h 10min
Acqua	140 gr/ml	275 gr/ml
Olio	25 gr	50 gr
Farina "00"	250 gr	500 gr
Sale	5 gr	10 gr
Lievito di birra fresco	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
2. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma SE 8.
4. Premere il tasto START/STOP.
5. Al termine della prima lievitazione (35 min. circa) il forno va in stand-by e il tempo sul display comincia a lampeggiare: versare l'impasto in un piano leggermente infarinato, formare un filoncino, posizionarlo nella leccarda precedentemente unta d'olio e riporla in forno sopra la griglia inserita nella guida inferiore.
6. Premere il tasto START/STOP.
7. Al termine della seconda lievitazione (dopo altri 25 min) il forno andrà nuovamente in stand-by; togliere la leccarda dal forno, con le dita unte d'olio stendere la focaccia in tutta la leccarda, ricoprirla con la salamoia precedentemente emulsionata. Farcire a piacimento (es. olive, rosmarino, ecc). Riporre nuovamente il tutto in forno e premere il tasto START/STOP.
8. Terminata la prima infornata, inserire la seconda, impostare 25 min. e premere START/STOP.

Ingredienti	1 infornata	2 infornate
Pronto in...	2h 05min	2h 30min
Acqua	140 gr/ml	275 gr/ml
Olio	25 gr	40 gr
Farina "0" di forza	250 gr	500 gr
Zucchero	5 gr	10 gr
Sale	5 gr	10 gr
Lievito di birra fresco	10 gr	20 gr
<i>Salamoia:</i>		
Acqua	25 gr/ml	50 gr/ml
Olio	30 gr	60 gr
Sale	2 gr	4 gr

Pani dolci

Pane al cioccolato/latte/miele/noci

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 13.
5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: se si vogliono ottenere dei panini (anziché una pagnotta tonda), selezionare il programma semiautomatico SE 9. Al termine della prima lievitazione (dopo 50 min.) il forno andrà in stand-by: togliere l'impasto dalla teglia impastatrice e posi-

zionarlo in un piano infarinato. Formare dei panini manualmente (con 750 gr di impasto si fanno due teglie di pane) e posizionarli nella leccarda del forno precedentemente rivestita con la carta da forno. Infornare il tutto sopra la griglia inserita nella guida inferiore chiudere la porta e premere START/STOP. Il forno inizierà automaticamente la seconda fase di lievitazione e di seguito la cottura. Al termine della cottura infornare il restante pane (nel frattempo rimasta fuori dal forno a lievitare), impostare 25 min. con i tasti  e  e premere di nuovo START/STOP. Per ottenere un pane esteticamente migliore preparare l'emulsione con 1 uovo, un pizzico di zucchero e un cucchiaino di latte. Al termine della lievitazione quando il display e il pulsante "ON/OFF" incominciano a lampeggiare si può procedere con la spennellatura del pane (circa 50 min. prima della fine del programma).

Ingredienti per pane al cioccolato	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Latte	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Uova	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Burro a temp. ambiente	10 gr	15 gr	20 gr
Farina "0" di forza	300 gr	400 gr	500 gr
Zucchero	25 gr	38 gr	50 gr
Sale	3 gr	4 gr	5 gr
Lievito di birra fresco	12 gr	18 gr	25 gr
Gocce di cioccolato	90 gr	125 gr	180 gr

Ingredienti per pane al latte	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Latte	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Burro a temp. ambiente	15 gr	30 gr	40 gr
Farina "0"	300 gr	470 gr	620 gr
Zucchero	8 gr	13 gr	18 gr
Sale	5 gr	9 gr	12 gr
Lievito di birra fresco	8 gr	13 gr	18 gr

Ingredienti per pane al miele	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Latte	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Burro a temp. ambiente	18 gr	26 gr	35 gr
Miele	23 gr	35 gr	45 gr
Farina "0" di forza	250 gr	375 gr	500 gr
Zucchero	10 gr	15 gr	20 gr
Sale	5 gr	7 gr	9 gr
Lievito di birra fresco	13 gr	19 gr	25 gr

Ingredienti per pane alle noci	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Acqua	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Burro a temp. ambiente	15 gr	22 gr	30 gr
Farina "0" di forza	250 gr	375 gr	500 gr
Zucchero	5 gr	8 gr	10 gr
Sale	5 gr	8 gr	10 gr
Lievito di birra fresco	8 gr	12 gr	15 gr
Noci	50 gr	75 gr	100 gr

Pane viennese

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 19.
5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: al termine della lievitazione (dopo 2h 15min) il forno andrà in stand-by per 5 min., il tempo nel display comincerà a lampeggiare, durante questo tempo è possibile togliere la teglia impastatrice dal forno, praticare dei tagli con un coltello affilato e rimettere il tutto in forno (non serve premere il tasto START/STOP). Se non si desidera fare questa operazione il forno inizierà automaticamente a cucinare al termine dei 5 min. di stand-by.

Ingredienti	750 gr
Pronto in...	2h 45min
Acqua	120 gr/ml
Latte	160 gr/ml
Burro	60 gr
Sale	7 gr
Zucchero	50 gr
Farina "0" di forza	450 gr
Lievito di birra fresco	15 gr

Pan brioches

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 14.
5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: se si vogliono ottenere dei panini (anziché una pagnotta tonda), selezionare il programma semiautomatico SE 9. Al termine della prima lievitazione (dopo 50 min.) il forno andrà in stand-by: togliere l'impasto dalla teglia impastatrice e posizionarlo in un piano infarinato. Formare dei panini

manualmente (con 750 gr di impasto si fanno due teglie di pane) e posizionarli nella leccarda del forno precedentemente rivestita con la carta da forno. Infornare il tutto sopra la griglia inserita nella guida inferiore chiudere la porta e premere START/STOP. Il forno inizierà automaticamente la seconda fase di lievitazione e di seguito la cottura. Al termine della cottura infornare il restante pane (nel frattempo rimasta fuori dal forno a lievitare), impostare 25 min. con i tasti Δ e ∇ e premere di nuovo START/STOP. Per ottenere un pane esteticamente migliore preparare l'emulsione con 1 uovo, un pizzico di zucchero e un cucchiaino di latte. Al termine della lievitazione quando il display e il pulsante "ON/OFF" incominciano a lampeggiare si può procedere con la spennellatura del pane (circa 40 min. prima della fine del programma).

Ingredienti	500 gr	750 gr
Pronto in...	2h 30min	2h 35min
Latte	100 gr/ml	150 gr/ml
Uova	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Burro morbido	35 gr	50 gr
Farina "00"	150 gr	200 gr
Farina "0"	150 gr	200 gr
Zucchero	10 gr	15 gr
Sale	2 gr	5 gr
Lievito di birra fresco	6 gr	10 gr

Dolci

Torta margherita/al cioccolato/allo yogurt

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare bene gli ingre-

dienti manualmente in modo da rendere l'impasto omogeneo.

4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 15.
5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: quando il dolce si è raffreddato, spolverare con zucchero a velo.

Ingredienti torta margherita	1000 gr
Pronto in...	1h 7min
Latte	100 gr/ml
Burro fuso	180 gr
Uova	180 gr (3)
Farina "00"	275 gr
Fecola	100 gr
Zucchero	200 gr
Sale	pizzico
Vanillina	1 bustina
Lievito per dolci	16 gr

Ingredienti torta al cioccolato	1000 gr
Pronto in...	1h 7min
Latte	100 gr/ml
Burro fuso	180 gr
Uova	180 gr (3)
Farina "00"	235 gr
Farina di nocciole	40 gr
Fecola	200 gr
Zucchero	100 gr
Sale	pizzico
Vanillina	1 bustina
Lievito per dolci	16 gr
Cioccolato fuso	30 gr

Ingredienti torta allo yogurt	1000 gr
Pronto in...	1h 7min
Latte	100 gr/ml
Uova	180 gr (3)
Burro fuso	180 gr
Yogurt	250 gr
Farina "00"	200 gr
Fecola	100 gr
Zucchero	190 gr
Farina di mandorle	70 gr
Sale	pizzico
Lievito per dolci	16 gr
<i>Variante:</i>	
Cacao in polvere	20 gr

Riz au lait

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 20.

4. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: versate il composto in ciotoline individuali e fate raffreddare in frigorifero. Servite dopo avervi spolverizzato sopra la cannella macinata.

Ingredienti	500 gr
Pronto in...	40min
Latte	500 gr/ml
Zucchero	50 gr
Riso (vialone nano)	50 gr
Bustina di vaniglia	1

Torta veneziana

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma AU 16.
5. Premere il tasto START/STOP.

6. Al termine della lievitazione il forno va in stand-by (quando il display segnala che manca un'ora e 10 min. al termine della cottura). Togliere la teglia impastatrice dal forno e spalmare la glassa sopra l'impasto e in fine cospargere tutta la superficie con lo zucchero in granella. Posizionare la teglia impastatrice in forno (non serve premere il tasto START/STOP).

PREPARAZIONE DELLA GLASSA: montare gli albumi, con la farina di mandorle, lo zucchero e mescolare bene.

Ingredienti	1000 gr
Pronto in...	3h 15min
Latte	80 gr/ml
Burro a temp. ambiente	150 gr
Uova	200 gr (3/4)
Farina "0" di forza	580 gr
Zucchero	100 gr
Sale	6 gr
Lievito di birra fresco	15 gr
<i>Per la glassa (operazione da fare al termine della lievitazione prima di cucinare)</i>	
Farina di mandorle	100 gr
Zucchero	100 gr
Albume	2
Zucchero granella	quanto basta

Kouglof

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare bene gli ingredienti manualmente in modo da rendere l'impasto omogeneo.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e sele-

zionare il programma AU 17.

5. Premere il tasto START/STOP.

CONSIGLIO: per ottenere un pane esteticamente migliore preparare l'emulsione con 1 uovo, un pizzico di zucchero e un cucchiaino di latte. Al termine della lievitazione quando il display e il pulsante "ON/OFF" incominciano a lampeggiare si può procedere con la spennellatura del pane (circa 40 min. prima della fine del programma).

Ingredienti	750 gr
Pronto in...	2h 15min
Latte	170 gr/ml
Uova	60 gr (1)
Farina "0" di forza	350 gr
Zucchero	60 gr
Sale	5 gr
Burro a temperatura ambiente	100 gr
Lievito di birra fresco	25 gr
Uvetta	80 gr
Arancio candito	45 gr

Marmellate

Marmellata di arance/fragole

Arance: Sbucciare le arance, tagliare la frutta a pezzi e frullarla in robot da cucina (volendo la marmellata con le scorze, tagliare a julienne la buccia di un arancio)

Fragole: Come prima operazione lavare bene le fragole, tagliare la frutta a pezzi e frullarla in robot da cucina.

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.
3. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e sele-

zionare il programma AU 18.

4. Premere il tasto START/STOP. Versare la marmellata calda in contenitori sterilizzati (vedere note seguenti), lasciando all'incirca 2cm in alto. Sigillare subito il recipiente.

STERILIZZAZIONE DEI CONTENITORI:

collocare i recipienti su un vassoio e inserirli nel forno a 100°C per 20-25 min. Togliarli dal forno usando le presine e 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 l'intero anno.

Ingredienti marmellata di arance	750 gr	1000 gr
Pronto in...	50min	50min
Arance	500 gr	650 gr
Zucchero	250 gr	325 gr
Limone	1/2	1/2
Addensante	17 gr	20 gr

Ingredienti marmellata di fragole	750 gr	1000 gr
Pronto in...	50min	50min
Fragole	500 gr	650 gr
Zucchero	250 gr	325 gr
Limone	1/2	1/2
Addensante	20 gr	25 gr

Biga

1. Posizionare la pala mescolatrice nella propria sede.
2. Versare gli ingredienti nella teglia impastatrice seguendo l'ordine indicato in ricetta.

3. Con l'aiuto di un mestolo, amalgamare per qualche secondo gli ingredienti manualmente.
4. Inserire la teglia impastatrice all'interno del forno e selezionare il programma SE 1.
5. Premere il tasto START/STOP.

Ingredienti	1/2 dose	1 dose
Pronto in...	15min	15min
Acqua	100 gr/ml	200 gr/ml
Farina "0" di forza	200 gr	400 gr
Lievito di birra fresco	3 gr	5 gr

Solo mescolazione (SE 10)/ Solo lievitazione (SE 11)

Questi 2 programmi permettono di personalizzare i tempi di impasto (massimo 30 minuti) e di lievitazione (massimo 2 ore) in modo da ottenere il tipo di pane desiderato. Inoltre è poi possibile cucinare il pane impastato e lievitato utilizzando la funzione "cottura forno ventilato" alla temperatura desiderata (si consiglia di preriscaldare il forno prima di inserire la teglia impastatrice con il pane lievitato).

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

lettura display	problema	soluzione
"COOL" lampeggiante	Camera di cottura troppo calda per iniziare un altro ciclo di cottura con funzione macchina per il pane.	Aspettare finché l'apparecchio sia a temperatura ambiente. Dopo la scomparsa del messaggio sul display posizionare la teglia impastatrice nella camera e selezionare il programma.
"ERR" lampeggiante	L'apparecchio non riesce a regolare la temperatura.	Portare l'apparecchio ad un centro di assistenza autorizzato.

pulizia e manutenzione

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura. Non lasciare accumulare il grasso all'interno dell'apparecchio.

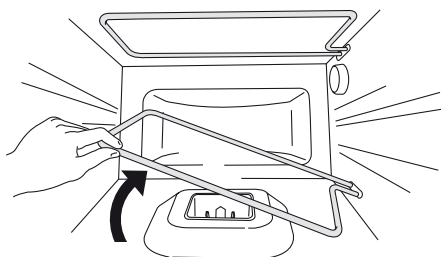
Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno. Pulire la porta, le pareti interne e le superfici esterne del forno con una soluzione d'acqua addizionata con un detergente; asciugare bene. Per la pulizia dell'interno del forno, della teglia impastatrice e della leccarda, non usare detergenti abrasivi o detersivi domestici aggressivi perché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente. Lavare delicatamente con acqua e sapone usando un panno morbido.

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

Non usare utensili metallici per rimuovere gli ingredienti o il pane, perché possono danneggiare il rivestimento antiaderenza.

Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice. Fate attenzione affinché non penetrino acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno. Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.

Per facilitare la pulizia della parete inferiore interna del forno, si deve sollevare la resistenza inferiore basculante (B) come indicato in figura.



Terminata la pulizia, riposizionare la resistenza.

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



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.