

# KENWOOD



**BM258**

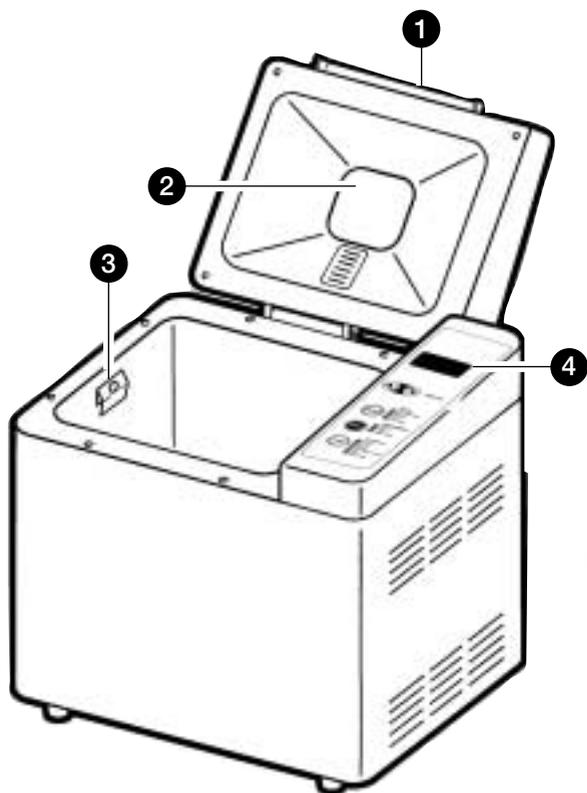
## ISTRUZIONI PER L'USO

Per la vostra sicurezza e quelle delle persone che vengono a trovarsi nelle vicinanze di questo elettrodomestico, si prega di leggere attentamente le Importanti Precauzioni elencate qui di seguito.

### IMPORTANTI PRECAUZIONI

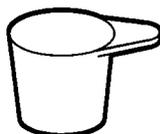
- 1 Leggere tutte le istruzioni, che vi consentiranno di trarre le massime prestazioni dal vostro nuovo Piccolo Fornaio.
- 2 **NON** toccare nessuna superficie incandescente, per esempio la parte superiore interna in metallo dell'elettrodomestico oppure il manico della teglia. Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia calda.
- 3 Usare il Piccolo Fornaio solo per l'uso domestico per cui è concepito.
- 4 **NON** usare questo elettrodomestico in presenza di qualsiasi danno visibile sul cavo elettrico, oppure se lo si è fatto cadere accidentalmente.
- 5 **NON** immergere questo elettrodomestico, il cavo elettrico o la spina elettrica in acqua o in altri liquidi.
- 6 Togliere **SEMPRE** la spina dell'elettrodomestico dalla presa di corrente quando non lo si usa, prima di montare od estrarre un componente e prima della pulizia.
- 7 **NON** lasciare che il cavo elettrico penda dal bordo di un piano di lavoro e non lasciare che venga a contatto con superfici molto calde, come un fornello a gas o elettrico.
- 8 È necessario usare un'attenta supervisione quando l'elettrodomestico viene usato da bambini o persone inferme, oppure nelle loro vicinanze.
- 9 **NON** mettere la mano all'interno dell'elettrodomestico dopo aver estratto la teglia.
- 10 **NON** toccare i componenti in movimento del Piccolo Fornaio.
- 11 **NON** superare le capacità massime indicate, altrimenti si potrebbe sovraccaricare il Piccolo Fornaio.
- 12 **NON** esporre il Piccolo Fornaio alla luce solare diretta e non collocarlo vicino ad elettrodomestici caldi o esposto a spifferi. Tutti questi fattori possono infatti influire sulla temperatura all'interno dell'elettrodomestico, con possibili effetti negativi sui risultati ottenibili.
- 13 Nell'eventualità di interruzione della corrente quando il Piccolo Fornaio ha già iniziato a lavorare gli ingredienti, purtroppo sarà necessario ricominciare da capo.
- 14 **NON** usare questo elettrodomestico all'aperto.
- 15 **NON** operare a vuoto il Piccolo Fornaio, altrimenti si rischia di danneggiarlo seriamente.
- 16 **NON** usare l'elettrodomestico per conservare nulla al suo interno.
- 17 **NON** coprire le bocchette del vapore sul coperchio e garantire un'adeguata ventilazione attorno al Piccolo Fornaio durante il funzionamento.
- 18 Pulire a fondo forno e teglia dopo l'uso, ma solo dopo che si saranno raffreddati.
- 19 **NON** lasciare che i bambini giochino con questo elettrodomestico.

## IL VOSTRO PICCOLO FORNAIO KENWOOD



- 1 Manico del coperchio del forno
- 2 Finestrella di ispezione
- 3 Fermaglio di chiusura
- 4 Pannello di controllo
- 5 Contrassegni di allineamento
- 6 Fessura del fermaglio di chiusura
- 7 Elemento termico
- 8 Manico della teglia
- 9 Braccio impastatore
- 10 Alberino motore
- 11 Accoppiamento motore

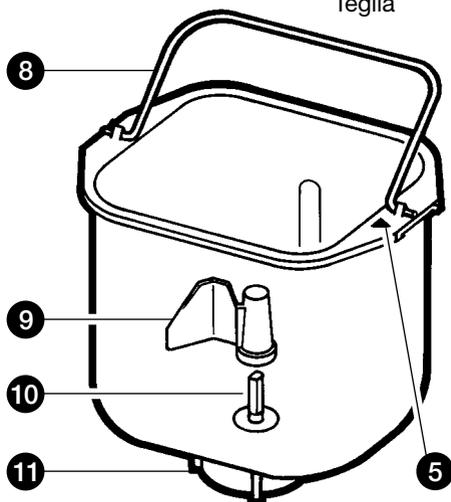
Misurino



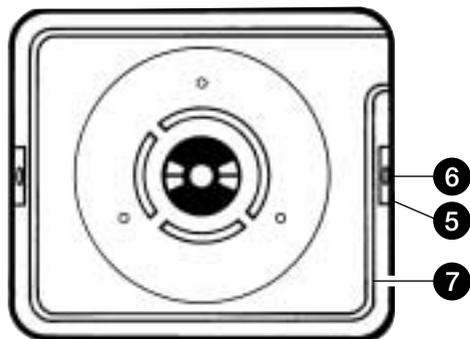
Cucchiato dosatore



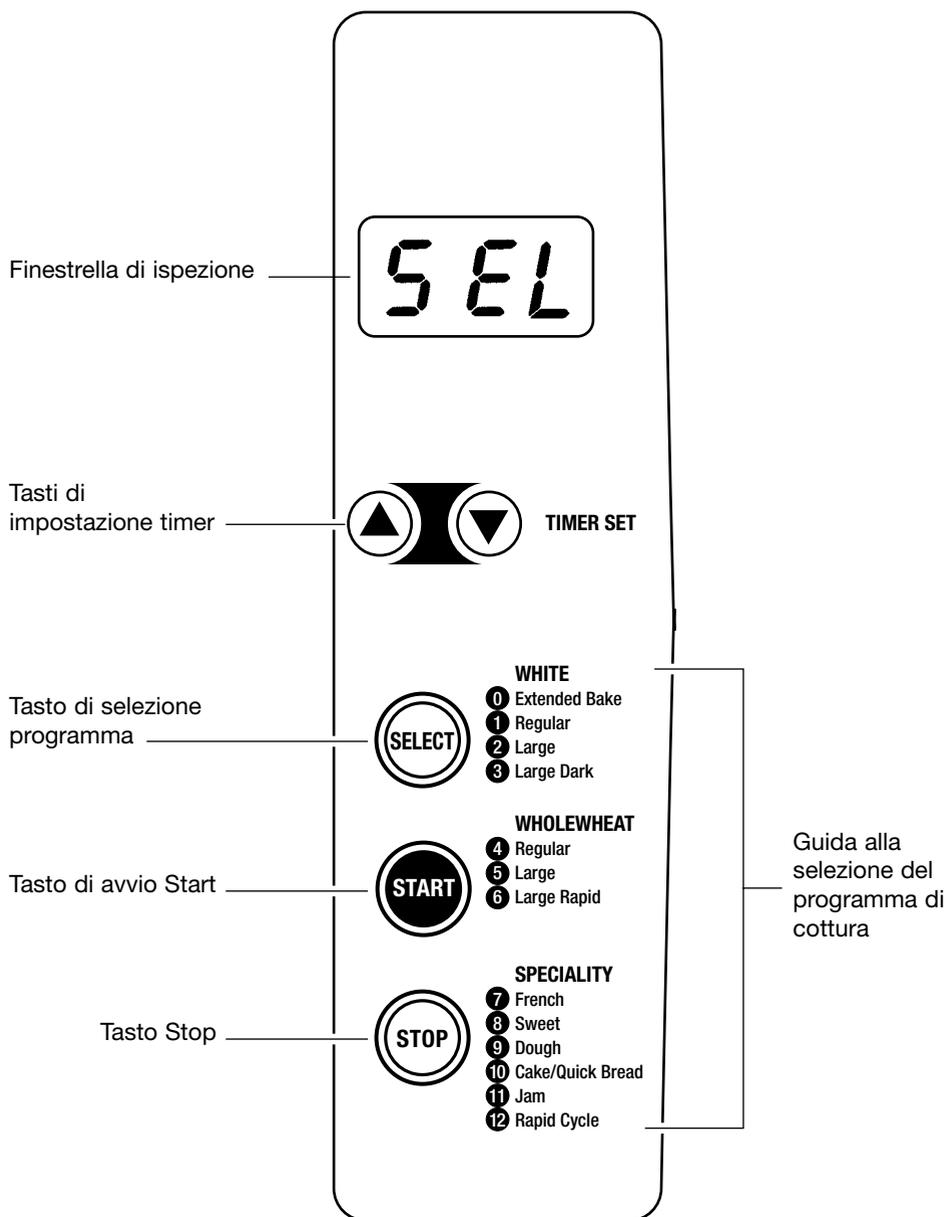
Teglia



Interno del forno - vista dall'alto



## IL PANNELLO DI CONTROLLO



## COME USARE IL VOSTRO PICCOLO FORNAIO

### Prima di inserire la spina nella presa elettrica:

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base del Piccolo Fornoio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC

### Prima di usare per la prima volta il Piccolo Fornoio:

- Togliere tutto il materiale di imballaggio e tutte le etichette.
- Lavare tutti i componenti (*vedi: pulizia*).

### Come misurare gli ingredienti:

Per ottenere i migliori risultati è estremamente importante usare le esatte quantità dei vari ingredienti.

- Misurare **SEMPRE** gli ingredienti liquidi usando il misurino trasparente e graduato. Il liquido dovrebbe raggiungere appena il contrassegno del misurino.
- Usare **SEMPRE** liquidi a temperatura ambiente (20°C), a meno che non si desideri cuocere il pane con il ciclo rapido di 1 ora. Seguire le istruzioni date nel ricettario.
- Usare **SEMPRE** il cucchiaino dosatore fornito per misurare le piccole quantità di ingredienti liquidi e in polvere. Per 1 cucchiaino, usare un dosatore pieno e poi livellarlo a raso. Per  $\frac{1}{2}$  cucchiaino, riempire il dosatore fino alla linea.

## IL TASTO DI SELEZIONE

Il tasto SELECT (selezione) vi permette di scegliere fra varie regolazioni per cuocere il pane e inoltre una speciale regolazione per impasto e marmellata. Con ogni successiva pressione del tasto SELECT il numero sul pannello di controllo avanza alla regolazione successiva nel menu del pannello di controllo. Per esempio, se desiderate cucinare una pagnotta grande e scura, premete il tasto fino a quando sul pannello non appare la cifra '3', quindi premete il tasto START (avvio).

Quando inserite per la prima volta la spina del Piccolo Fornaio nella presa elettrica, si sentirà un segnale acustico e lampeggerà la dicitura SEL (l'abbreviazione di Selezione), indicando che occorre selezionare la regolazione desiderata. Avrete 12 regolazioni fra cui scegliere:

WHITE (BIANCO)	WHOLEMEAL (INTEGRALE)	SPECIALITY (SPECIALITÀ)
0 Continua cottura	4 Standard	7 Francese
1 Standard	5 Grande	8 Dolce
2 Grande	6 Grande rapido	9 Impasto
3 Grande scuro		10 Torta/Pane rapido
		11 Marmellata
		12 Ciclo rapido

**0 Extended Bake (Continua cottura)** – questa regolazione consente di prolungare il tempo di cottura a conclusione di un ciclo. Dopo aver ispezionato il pane, forse vorrete cuocerlo un po' più a lungo, per ottenere proprio il risultato che desiderate. È possibile usare *Continua cottura solo al termine di uno dei cicli di panificazione, e dopo che il display ha mostrato la dicitura 'END' (fine).*

### Per attivare Continua cottura:

- Premere il tasto STOP (tenendolo premuto col dito); ora sul display appare SEL.
- Premere il tasto SELECT e scegliere la regolazione '0'.
- Premere i tasti TIMER SET di impostazione del timer, fino a quando il display non mostra il tempo di cottura prolungato. Il display si ripristina automaticamente su '0:20', ma potrete selezionare da 1 a 60 minuti.
- Premere il tasto START di avvio. Ora i due punti (:) sul display iniziano a lampeggiare, per indicare che il conto alla rovescia è cominciato. Se fate un errore o desiderate cambiare il tempo di cottura durante il conto alla rovescia, premere il tasto di stop fino a quando non si sente un segnale acustico e il display mostra SEL. Ora diventa possibile resettare il tempo.
- Al termine del ciclo prolungato di cottura il Piccolo Fornaio emette un segnale acustico e il display mostra SEL. A questo punto non è possibile resettare nuovamente il tempo di Continua cottura.



## IL TASTO SELECT

- 1 2 3 **White (Bianco)** – queste regolazioni sono utilizzabili per quasi tutte le ricette di pane che usano farina bianca come farina principale.
- 4 5 6 **Whole wheat (Integrale)** – queste regolazioni vanno usate per le ricette che usano farina integrale o di grano intero come farina principale.
- 7 **French (Francese)** – questa regolazione dà una crosta croccante per via del più lungo tempo di cottura.
- 8 **Sweet (Dolce)** – questa regolazione panifica a una temperatura più bassa, per minimizzare la doratura degli impasti che contengono più zucchero.
- 9 **Dough (Impasto)** – questa regolazione viene usata se si desidera preparare un impasto a cui dar forma a mano e panificare nel normale forno.
- 10 **Cake/Quick Bread (Torta/Pane rapido)** – questa regolazione è davvero esclusiva in quanto cuoce pane che non contiene lievito, simile a una torta, come ad esempio il pane allo zenzero. Il Pane rapido non richiede tempi di lievitazione – basta miscelare semplicemente gli ingredienti e cuocere il pane.
- 11 **Jam (Marmellata)** – questa regolazione cuoce automaticamente la marmellata nel Piccolo Fornaio.
- 12 **Rapid Cycle (Ciclo rapido)** è utilizzabile per cuocere una pagnotta di pane fresco e caldo in una sola ora di tempo. Per i migliori risultati è necessario usare più lievito a facile miscelazione e meno sale.

**Promemoria:** Se si usano le regolazioni di base per Bianco grande (2-3) e dolce (8), il Piccolo Fornaio emette un avvertimento acustico negli ultimi 5 minuti del secondo ciclo di impasto, come promemoria per aggiungere gli ingredienti secondo necessità. Se non desiderate aggiungere altri ingredienti, ignorate questo segnale.

Se usate uova, latte o altri ingredienti dal frigorifero, lasciare che pervengano a temperatura ambiente per 30 minuti prima di usarli.

## I TASTI DI TIMER SET

Il tasto di impostazione timer TIMER SET consente di ritardare il processo di panificazione per fino a 12 ore oltre il tempo della regolazione selezionata. Non si consiglia di usare l'avvio ritardato nel caso delle regolazioni per impasto, marmellata o cottura rapida.

**IMPORTANTE:** Se usate la funzione di inizio ritardato non dovrete utilizzare ingredienti deperibili, ossia cose che 'vanno a male' facilmente se lasciate a temperatura ambiente o a temperature più alte, come latte, uova, formaggio, yogurt, ecc.

Per usare TIMER SET basta versare gli ingredienti nella teglia e bloccare quest'ultima all'interno del Piccolo Forno. Poi:

- Premere SELECT per scegliere la regolazione desiderata.
- Premere il tasto del timer, per visualizzare il tempo del ciclo per la regolazione selezionata. Continuare a premere il tasto timer fino a quando il display non mostra il tempo totale necessario. Se premuti, i tasti del timer avanzano di 10 minuti alla volta. Non occorre calcolare la differenza fra il tempo di regolazione selezionato e le ore totali necessarie, visto che il Piccolo Forno includerà automaticamente il tempo del ciclo di regolazione quando si preme per la prima volta il tasto timer.
- Se oltrepassate il tempo desiderato, premere il tasto timer per retrocedere.

### Esempio:

- Premere Select per scegliere la regolazione desiderata, es. (3), quindi usare il tasto timer per avanzare 10 minuti alla volta, fino a visualizzare '8:30'. Se oltrepassate '8:30', basta premere il tasto timer fino a quando non si torna a '8:30'.
- Premere il tasto di avvio Start. Ora i due punti (:) sul display lampeggiano per mostrare che il timer è stato impostato. Inizia il conto alla rovescia dei minuti.
- Se fate un errore o desiderate cambiare il tempo impostato, premere il tasto STOP fino a quando non si sente un segnale acustico e il display mostra SEL. A questo punto diventa possibile resettare il tempo.
- A conclusione del ciclo, il display mostra END (fine) ed emette un segnale acustico, per informarvi che la cottura del pane è terminata.



**Promemoria:** Dopo l'uso, scollegare sempre il Piccolo Forno dalla presa di corrente e ricordarsi di usare guanti da forno nell'estrarre il pane dalla teglia.

Dopo l'uso, pulire sempre la teglia con un panno umido e caldo, poi asciugarla a fondo.

### Per cuocere una pagnotta standard di pane bianco

#### Ingredienti:

- 230ml di acqua
- 350g di farina bianca non sbiancata
- 15ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere
- 7,5ml/1 1/2 cucchiaini di sale
- 10ml/2 cucchiaini di zucchero
- 15g di burro
- 5ml/1 cucchiaino di lievito in polvere a facile miscelazione

**NB:** Aggiungere gli ingredienti esclusivamente nell'ordine dato nella ricetta. Non aprire il coperchio durante il ciclo di panificazione, altrimenti si potrebbe compromettere la lievitazione.

1. Mettere il braccio impastatore sull'alberino motore della teglia (vedi schema a pag. 3).
2. L'acqua deve essere a temperatura ambiente e va versata nella teglia.
3. Misurare la farina per il pane e spolverizzarla nella teglia, controllando che vada a coprire l'acqua.
4. Aggiungere il latte scremato in polvere, lo zucchero, il sale e il burro, in angoli separati sopra la farina.
5. Fare un incavo al centro della farina, ma senza scendere fino all'acqua, e aggiungere il lievito.
6. Mettere la teglia nel Piccolo Fornaio, usando i contrassegni di allineamento (▲) e controllando che la teglia scatti in posizione e sia rivolta nella direzione giusta. Chiudere il coperchio.
7. Accendere il Piccolo Fornaio e premere il tasto SELECT fino a quando il display non mostra (1).
8. Premere il tasto di avvio START.

Al termine del ciclo, spegnere il Piccolo Fornaio ed estrarre la teglia prendendola dal manico. **Usare sempre guanti da forno.** Lasciare raffreddare il pane appoggiandolo su una griglia, per 30 minuti. Alternativamente, se occorre cuocere un po' di più il pane, usare l'opzione EXTEND BAKE (vedi la sezione su Continua cottura).

Se il Piccolo Fornaio è nella modalità 'pane' (ossia 1 – 8, 10, 12), passerà a tenere riscaldato il pane per fino ad un'ora, oppure fino a quando non viene spento, se questo avviene prima.

**Per maggiori informazioni su come cuocere il pane e altre ricette, vedi il ricettario Kenwood.**

## ANALISI DEI CICLI DI PANIFICAZIONE/IMPASTO

Affinché possiate sapere cosa accade esattamente all'interno del Piccolo Fornaio durante il tempo di cottura, la tabella seguente mostra, in minuti e secondi, le varie fasi che compongono ciascun ciclo. Questi tempi sono approssimativi e vanno usati esclusivamente come guida. Anche il tempo totale di cottura è indicato in ore e minuti, a seconda della modalità di selezione.

FASE	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
CICLO	EXTEND BAKE	BASIC REG. 700g	BASIC LARGE 900g	BASIC LARGE DARK 900g	WHOLE WHEAT REG. 700g/	WHOLE WHEAT LARGE 900g	WHOLE WHEAT LARGE RAPID 900g	FRENCH	SWEET	DOUGH	QUICK BREAD	JAM	ONE HOUR BREAD CYCLE
Riposo*	-	-	-	-	30min*	30min*	15min*	-	-	-	-	-	-
Impasta 1	-	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	45min	-
Impasta 2	-	27min	31min**	31min**	18min	25min	25min	22min	31min**	24min	14min	15min	11min
Lievita 1	-	23min	29min	29min	120min	120min	39min	34min	40min	60min	-	-	17min
Pigia 1	-	-	-	-	-	-	15sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Pigia 2	-	-	-	-	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Pigia 3	-	-	-	-	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Riposo	-	-	-	-	-	-	15min	29min	29min	-	-	-	-
Forma 1	-	5sec	5sec	5sec	-	-	3sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Forma 2	-	10sec	10sec	10sec	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Forma 3	-	5sec	5sec	5sec	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Lievita 2	-	64min	54min	54min	-	-	45min	54min	49min	-	-	-	-
Cuoce	60min	45min	50min	70min	50min	55min	55min	65min	50min	-	90min	-	31min
Scalda	-	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	-	60min	-	60min
Tempo totale***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Ritardo max.	-	14:45	14:50	15:10	16:20	16:30	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

\* Il ciclo Integrale inizia con un periodo di riposo in cui le farine o i chicchi assorbono gli ingredienti liquidi. L'assorbimento fa ammorbidire farina o chicchi e aiuta gli ingredienti a miscelarsi bene. In questa fase il braccio impastatore non entra in funzione.

\*\* Il Piccolo Fornaio emette un segnale acustico durante l'impasto. Questo segnala che è giunto il momento di aggiungere ingredienti, se consigliato dalla ricetta.

\*\*\* Il tempo totale non include la fase 'Scalda' di riscaldamento.

## GUIDA ALLA RICERCA E SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si elencano di seguito alcuni problemi tipici che possono verificarsi quando si fa il pane con il Piccolo Fornaio. Si prega di analizzare i problemi, la loro possibile causa e l'azione correttiva da prendersi a garanzia di ottimi risultati.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<b>DIMENSIONI E FORMA DEL PANE</b>		
1. La lievitazione del pane è insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pane integrale lievita meno del pane bianco, per via del minore contenuto di glutine.</li> <li>• Non c'è sufficiente liquido.</li> <li>• Non si è messo zucchero, oppure è troppo poco.</li> <li>• Si è usato il tipo sbagliato di farina.</li> <li>• Si è usato il tipo sbagliato di lievito.</li> <li>• Non si è aggiunto sufficiente lievito oppure il lievito è troppo vecchio.</li> <li>• Si è scelto il ciclo di panificazione rapida.</li> <li>• Lievito e zucchero sono venuti a contatto fra loro prima del ciclo di impasto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situazione normale, nessuna soluzione.</li> <li>• Aggiungere altri 15ml/3 cucchiaini di liquido.</li> <li>• Aggiungere gli ingredienti come spiegato nella ricetta.</li> <li>• Forse avete usato farina bianca semplice invece di farina forte, che contiene più glutine.</li> <li>• Non usare farina per usi generali.</li> <li>• Usare solo lievito in polvere rapido "a facile miscelazione". Non usare lievito fresco.</li> <li>• Misurare la quantità consigliata e controllare la data di scadenza sulla confezione.</li> <li>• Questo ciclo produce pagnotte più corte. Questo è normale.</li> <li>• Controllare che rimangano separati quando sono aggiunti nella teglia.</li> </ul>
2. Pagnotte piatte, non lievitano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non si è aggiunto il lievito.</li> <li>• Il lievito è troppo vecchio.</li> <li>• Il liquido è troppo caldo.</li> <li>• Si è aggiunto troppo sale.</li> <li>• Se si usa il timer, il lievito si è bagnato prima dell'inizio della panificazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aggiungere gli ingredienti come spiegato dalla ricetta.</li> <li>• Controllare la data di scadenza.</li> <li>• Usare i liquidi alla corretta temperatura per la regolazione selezionata.</li> <li>• Usare le quantità consigliate.</li> <li>• Versare gli ingredienti secchi negli angoli della teglia e fare un piccolo incavo al centro degli ingredienti secchi per il lievito, per proteggerlo dai liquidi.</li> </ul>
3. Pane gonfio in cima – simile a un fungo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppo lievito.</li> <li>• Troppo zucchero.</li> <li>• Troppa farina.</li> <li>• Non abbastanza sale.</li> <li>• Condizioni atmosferiche calde e umide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.</li> <li>• Ridurre di 1 cucchiaino lo zucchero.</li> <li>• Ridurre di 6 - 9 cucchiaini la farina.</li> <li>• Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta.</li> <li>• Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido e di ¼ di cucchiaino il lievito.</li> </ul>
4. Il pane si affossa in cima e ai lati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troppo liquido.</li> <li>• Troppo lievito.</li> <li>• Il tempo caldo e molto umido può aver causato una lievitazione troppo rapida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido la prossima volta, oppure aggiungere un po' più di farina.</li> <li>• Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta oppure la prossima volta provare con un ciclo più rapido.</li> <li>• Raffreddare l'acqua oppure aggiungere latte direttamente dal frigorifero.</li> </ul>
5. Pane grumoso in alto – non liscio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non abbastanza liquido.</li> <li>• Troppa farina.</li> <li>• Non sempre il pane assumerà una forma perfetta, ma questo non compromette il delizioso sapore del pane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare di 15ml/3 cucchiaini il liquido.</li> <li>• Misurare con precisione la farina.</li> <li>• Controllare che l'impasto avvenga nelle migliori condizioni possibili. <b>Vedi i consigli e suggerimenti nel ricettario.</b></li> </ul>

## GUIDA ALLA RICERCA E SOLUZIONE DEI PROBLEMI (continua)

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
6. Il pane si affossa durante la cottura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'elettrodomestico è stato collocato in una posizione esposta a spifferi, oppure è stato urtato o capovolto durante la lievitazione.</li> <li>Si è superata la capacità della teglia.</li> <li>Non si è usato abbastanza sale o lo si è ommesso (il sale aiuta a prevenire l'eccessiva lievitazione dell'impasto).</li> <li>Troppo lievito.</li> <li>Condizioni atmosferiche calde e umide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riposizionare il Piccolo Fornaio.</li> <li>Non usare più ingredienti di quelli consigliati per una pagnotta grande.</li> <li>Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta.</li> <li>Misurare con precisione il lievito.</li> <li>Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido e ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.</li> </ul>
7. Le pagnotte sono poco uniformi e più corte da un lato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impasto troppo asciutto e non lasciato lievitare uniformemente nella teglia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aumentare di 15ml/3 cucchiaini il liquido.</li> </ul>
<b>CONSISTENZA DEL PANE</b>		
8. Consistenza densa e pesante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Troppa farina</li> <li>Troppo poco lievito.</li> <li>Troppo poco zucchero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Misurare con precisione (vedi pag. 5).</li> <li>Misurare la giusta quantità consigliata di lievito.</li> <li>Misurare con precisione (vedi pag. 5).</li> </ul>
9. Consistenza aperta, grossa, a forellini.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si è ommesso il sale.</li> <li>Troppo lievito.</li> <li>Troppo liquido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aggiungere gli ingredienti nell'ordine dato dalla ricetta.</li> <li>Misurare la giusta quantità consigliata di lievito.</li> <li>Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido.</li> </ul>
10. Il pane è crudo al centro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Troppo liquido.</li> <li>È mancata la corrente durante il funzionamento.</li> <li>Eccessive quantità e l'elettrodomestico non ha potuto accomodarle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido.</li> <li>Se manca la corrente durante il funzionamento, il Piccolo Fornaio rimane spento quando torna la corrente. Occorrerà togliere dalla teglia il pane non cotto e ricominciare usando ingredienti freschi.</li> <li>Ridurre le quantità ai massimi livelli consentiti.</li> </ul>
11. Il pane si affetta a fatica; molto appiccicoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lo si affetta quando è ancora troppo caldo.</li> <li>Non si usa un coltello giusto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasciare raffreddare per almeno 30 minuti il pane sulla griglia, per dissipare il vapore, quindi affettarlo.</li> <li>Usare un buon coltello per affettare il pane.</li> </ul>
<b>COLORE E SPESSORE DELLA CROSTA</b>		
12. Crosta scura/troppo spessa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si è usata la regolazione DARK (scura) per la crosta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La prossima volta usare la regolazione WHITE large ☉ (pane bianco grande).</li> </ul>
13. La pagnotta è bruciata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il Piccolo Fornaio funziona male.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vedi la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica" (pag. 15).</li> </ul>
14. La crosta è troppo leggera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il pane non è cotto a sufficienza.</li> <li>La ricetta non prevedeva latte in polvere o fresco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prolungare il tempo di cottura.</li> <li>Aggiungere 15ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere oppure sostituire il 50% dell'acqua con del latte, per favorire la doratura.</li> </ul>

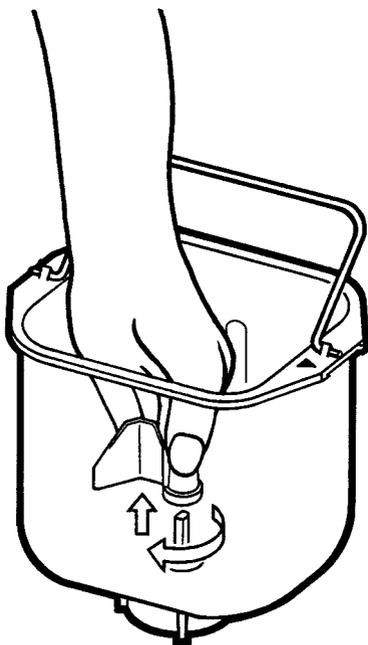
## GUIDA ALLA RICERCA E SOLUZIONE DEI PROBLEMI (continua)

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<b>PROBLEMI CON LA TEGLIA</b>		
15. Non è possibile estrarre il braccio impastatore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Occorre aggiungere acqua nella teglia e lasciare immerso il braccio impastatore prima di poterlo estrarre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seguire le istruzioni per la pulizia dopo l'uso. Potrebbe essere necessario ruotare leggermente il braccio impastatore dopo averlo lasciato in acqua, per allentarlo.</li> </ul>
16. Il pane si attacca alla teglia/è difficile staccarlo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questo può accadere con l'uso prolungato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ungere leggermente l'interno della teglia con olio vegetale.</li> <li>Vedi la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica' (pag. 15).</li> </ul>
<b>ASPETTI MECCANICI DELL'ELETTRODOMESTICO</b>		
17. Gli ingredienti non si miscelano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non si è avviato il Piccolo Fornoio.</li> <li>Non si è messo il braccio impastatore nella teglia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dopo aver programmato il pannello di controllo, premere il tasto Start di avvio per accendere il Piccolo Fornoio.</li> <li>Controllare sempre che il braccio impastatore sia sull'alberino sul fondo della teglia, prima di aggiungere gli ingredienti.</li> </ul>
18. Durante il funzionamento si avverte odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si ha una fuoriuscita di ingredienti nel forno.</li> <li>La teglia perde.</li> <li>Si è superata la capacità della teglia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attenzione a non rovesciare gli ingredienti quando li si aggiunge nella teglia. Essi possono bruciare quando si riscalda l'elettrodomestico e generare fumo.</li> <li>Per ottenere un ricambio, rivolgersi al negozio dove si è acquistato il Piccolo Fornoio.</li> <li>Non usare più ingredienti di quelli consigliati nella ricetta e misurare sempre con precisione gli ingredienti (vedi pag. 5).</li> </ul>
19. Si è staccata per errore la spina dell'elettrodomestico o è mancata la corrente. Come posso salvare il pane?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se durante il ciclo di impasto, gettare gli ingredienti e ricominciare da capo.</li> <li>Se durante il ciclo di lievitazione, togliere l'impasto dalla teglia, dargli forma e metterlo in una teglia debitamente unta di 23 x 12,5 cm. Coprirlo e lasciarlo lievitare finché non raddoppia in dimensioni. Infornare in un tradizionale forno preriscaldato a 200°C per 30-35 minuti, oppure fino a quando non risulta ben dorato.</li> <li>Se durante il ciclo di cottura, preriscaldare un forno tradizionale a 200°C e togliere la griglia superiore. Estrarre con cura la teglia dal Piccolo Fornoio e appoggiarla sul piano inferiore del forno. Cuocere fino a quando il pane non risulta ben dorato.</li> </ul>	
20. Sul display appare EH e non è possibile accendere l'elettrodomestico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il forno è troppo caldo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Staccare la spina elettrica e lasciare raffreddare per 30 minuti.</li> </ul>
21. Sul display appare E-L oppure E-S e non è possibile accendere l'elettrodomestico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il Piccolo Fornoio non funziona bene.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vedi la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".</li> </ul>

## CURA & PULIZIA

**IMPORTANTE:** prima di pulire il Piccolo Fornaio, togliere la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.

- **NON** immergere in acqua il Piccolo Fornaio o la base esterna della teglia.
- **NON** usare la lavastoviglie per pulire la teglia, altrimenti si rischia di danneggiare le sue proprietà antiaderenti e il pane si attaccherà durante la cottura.
- **NON** usare pagliette abrasive oppure utensili metallici per la pulizia.
- Pulire la teglia e il braccio impastatore dopo ciascun uso, riempiendo parzialmente la teglia con acqua saponata tiepida. Lasciare immersa per 5-10 minuti. Per togliere il braccio impastatore, girarlo in senso orario e sollevarlo. Terminare la pulizia con un panno morbido, sciacquare e asciugare.
- Usare un morbido panno umido per pulire le superfici interne ed esterne del Piccolo Fornaio, se necessario.



Estrazione del braccio impastatore

## MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- assistenza tecnica o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

Kenwood Limited  
New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)