

KENWOOD

Rapid-Bake

1



Istruzioni/Ricettario

BM300 series

“GUIDA DI INIZIO RAPIDO”

COME UTILIZZARE IL PICCOLO FORNAIO

Prima di utilizzare il Piccolo Forno per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni ed il ricettario forniti. Per familiarizzarsi con il Piccolo Forno, è consigliabile provare una delle seguenti ricette per la prima pagnotta.

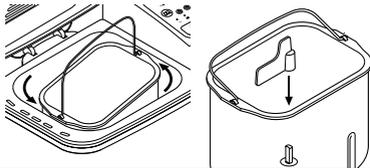
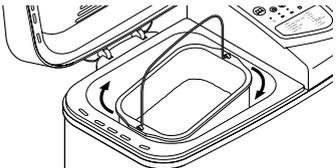
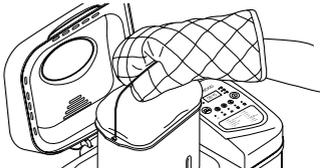
Ricetta	Pagnotta bianca grande	Pane bianco rapido
Programma	1	12
Ingredienti	1 kg crosta media (3 ore 10 minuti)	(59 minuti)
Acqua	400ml	400ml (tiepida 30-35°C)
Farina per pane bianco non sbiancata	600g	600g
Latte scremato in polvere	2 cucchiari	2 cucchiari
Sale	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	5 cucchiaini
Burro	25g	25g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	4 cucchiaini
Nota		L'acqua deve essere tiepida (30-35°C) altrimenti il pane non lievita. Controllare la temperatura con un termometro oppure mescolare 90 ml di acqua bollente con 310 ml di acqua fredda.

CONSIGLI PER LA BUONA RIUSCITA DEL PANE

- Seguire sempre le ricette fornite ed accertarsi di misurare e pesare con cura gli ingredienti. Misurare sempre cucchiari o cucchiaini rasi e per le ½ misure riempire fino alla linea sul cucchiaino dosatore fornito. Il misurino fornito deve essere utilizzato **solo** per misurare gli ingredienti liquidi. Se gli ingredienti non vengono misurati in maniera precisa, i risultati saranno scadenti.
- Utilizzare sempre ingredienti freschi e controllare che non siano scaduti, specialmente il lievito e la farina. Una volta aperta, utilizzare la bustina di lievito entro 48 ore. Le bustine aperte possono essere risigillate e conservate nel congelatore.
- La quantità di acqua necessaria può variare leggermente a seconda del tipo e della marca della farina impiegata e potrà essere necessario alterare leggermente le quantità quando si inizia ad usare una marca specifica. Se il pane non lievita abbastanza ed è denso, aggiungere 15ml di acqua (3 cucchiaini) la prossima volta. **Nota: con il programma EXPRESS (rapido) 12 si produce una pagnotta leggermente più piccola e più densa che con gli altri programmi per via del ciclo di lievitazione più corto.**
- Per i migliori risultati e per mantenere una consistenza croccante, togliere il pane dal Piccolo Forno appena il ciclo di cottura finisce. La crosta si ammorbidisce se si lascia il pane nel ciclo riscaldante.
- I programmi pane integrale 3 e 4 iniziano con un periodo di preriscaldamento. Durante questo tempo il braccio impastatore non funziona.

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI SI PREGA DI FARE
RIFERIMENTO ALLA GUIDA ALLA RICERCA E SOLUZIONE DEI PROBLEMI
CHE SI TROVA ALLA FINE DEL LIBRETTO DI ISTRUZIONI/RICETTE.**

“GUIDA DI INIZIO RAPIDO”

PASSO	COMMENTI
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">1</p> 	<p>Estrarre la teglia tenendo la maniglia e girando la teglia verso il retro del Piccolo Fornaio.</p> <p>Inserire il braccio impastatore.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">2</p> 	<p>Aggiungere gli ingredienti alla teglia nell'ordine illustrato nelle ricette (vedi pagg. da 23 a 47).</p> <p>Accertarsi di pesare correttamente tutti gli ingredienti altrimenti i risultati saranno scadenti.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">3</p> 	<p>Inserire la teglia nel forno ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio. Chiudere la teglia girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia e chiudere il coperchio.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">4</p> 	<p>Inserire la spina ed accendere l'interruttore ON/OFF ubicato sul retro del Piccolo Fornaio. Premere il tasto MENU finché non appare il programma desiderato (vedi pagg. 6 e 7).</p> <p>L'impostazione automatica del Piccolo Fornaio è di 1 kg e colore medio per la crosta. Per esempio, è stato selezionato il programma 1.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">5</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;"> <p>750g ○</p> <p>1kg ○</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 20px; text-align: center; font-size: 24px; font-weight: bold;">03:10</div> <div style="margin-left: 20px;"> <p>○ L</p> <p>○ M</p> <p>○ D</p> </div> </div>	<p>Selezionare la dimensione della pagnotta ed il colore della crosta desiderato premendo SIZE (misura) e subito dopo CRUST (crosta) .</p> <p>La spia corrispondente si accende quando sono stati selezionati il colore della crosta e le dimensioni richiesti.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">6</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;"> </div> <div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>○ </p> <p>Pre-heat</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>○ </p> <p>Knead</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>○ </p> <p>Rise</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>○ </p> <p>Bake</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>○ </p> <p>Keep warm</p> </div> </div> </div>	<p>Premere Start (avvio)</p> <p>La spia al di sopra del simbolo pertinente si illumina per mostrare a che punto del ciclo è arrivato il Piccolo Fornaio.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">7</p> 	<p>Alla fine del ciclo di cottura, spegnere il Piccolo Fornaio e staccare la spina.</p> <p>Estrarre la teglia tenendo la maniglia e girando la teglia verso il retro del Piccolo Fornaio.</p> <p>Utilizzare sempre i guanti da forno perché la teglia sarà calda. Mettere il pane su una griglia metallica e lasciarlo raffreddare.</p>
<p>Pulire la teglia ed il braccio impastatore dopo l'uso. Lasciare l'impastatore in ammollo nella teglia per 10 minuti prima di toglierlo.</p>	

Indice

Introduzione	1
Importanti precauzioni	2
Il Vostro Piccolo Fornaio Kenwood	3
Come utilizzare il Piccolo Fornaio	4
interruttore ON/OFF	4
Il pannello di controllo	5-10
Il tasto menù	6-7
Colore della crosta e dimensioni della pagnotta	7
Barra dello stato del programma	8
Lievitazione prolungata	9
Continua cottura	9
Solo cottura	9
Timer	10
Informazioni dettagliate sui cicli pane/ impasto	11 – 12
Protezione contro l'interruzione della corrente	13
Manutenzione e pulizia	13
Ingredienti	14 – 17
Come adattare le proprie ricette	18
Come togliere, affettare e conservare il pane	19
Consigli generali	20 – 21
Ricette	22 – 47
Pagnotta standard di pane bianco	23 – 24
Nero	25
Bianco rapido/preparati per pane	26 – 27
Integrale	28 – 29
Integrale rapido/pane ai cereali	30 – 31
Senza glutine	32 – 35
Dolce	36 – 37
Francese	38
Torte/Pane rapido	39 – 40
Marmellata	41
Ciclo di impasto	42 – 44
Ciclo rapido	45 – 47
Guida alla ricerca e soluzione dei problemi	48 – 51
Manutenzione ed assistenza post-vendita	52

Introduzione

Il pane assolve un importante ruolo nella nostra dieta ed apporta vitamine, minerali e proteine essenziali. Anche il pane integrale, che contiene farina integrale, e il pane di grano intero, sono un'ottima fonte di fibra. Il vostro Piccolo Fornaio vi aiuterà a trasformare alcuni semplici ingredienti in gustose pagnotte dorate, eliminando tutto il faticoso lavoro di miscelazione e impasto, e naturalmente tanti piatti da lavare!

Se volete fare il pane subito con il nuovo apparecchio, come d'altronde vuole fare la maggior parte degli acquirenti, provate le ricette che si trovano nella guida contenuta nella parte iniziale del presente manuale.

Imparate a conoscere il vostro nuovo elettrodomestico e non preoccupatevi se i primi tentativi non danno risultati perfetti: il pane sarà comunque delizioso. Dopo che avrete cucinato alcune pagnotte seguendo queste ricette, forse vorrete sperimentare da soli per scoprire come ottenere i risultati migliori in assoluto.

In questo ricettario troverete informazioni sugli ingredienti fondamentali, che vi aiuteranno a capire la loro importanza per il successo della panificazione. Vi sono anche consigli e suggerimenti per aiutarvi ad ottenere i migliori risultati, e inoltre per adattare le vostre ricette all'uso di questo Piccolo Fornaio.

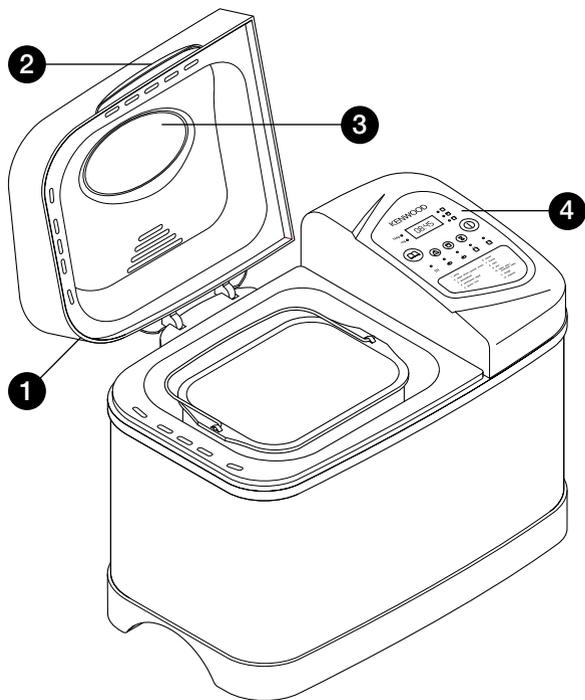
ISTRUZIONI PER L'USO

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

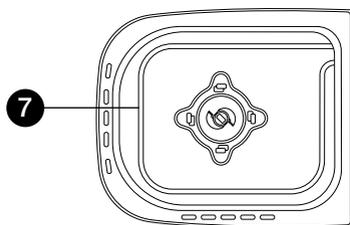
- 1 Leggere tutte le istruzioni.
- 2 **NON** toccare le superfici calde. Le superfici accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia calda.
- 3 Usare il Piccolo Fornaio solo per l'uso domestico per cui è concepito.
- 4 **NON** usare questo elettrodomestico 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 Nel caso sfortunato in cui manchi la corrente dopo che gli ingredienti sono stati parzialmente processati, sarà necessario iniziare 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.
- 20 **NON** lasciare il Piccolo Fornaio incustodito quando si sta utilizzando il modo "continua cottura".

IL VOSTRO PICCOLO FORNAIO KENWOOD

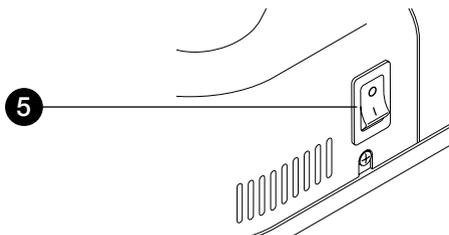


1. coperchio staccabile
2. maniglia del coperchio
3. finestrella di ispezione
4. pannello di controllo
5. interruttore on/off
6. avvolgicavo
7. resistenza termica
8. maniglia della teglia
9. braccio impastatore
10. alberino motore
11. accoppiamento motore
12. misurino
13. cucchiaino dosatore doppio
– 1 cucchiaino e 1 cucchiaio

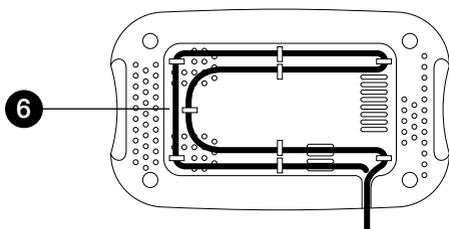
L'interno del forno – vista dall'alto



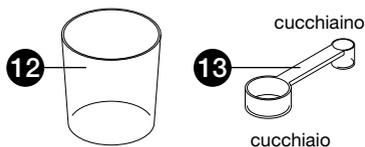
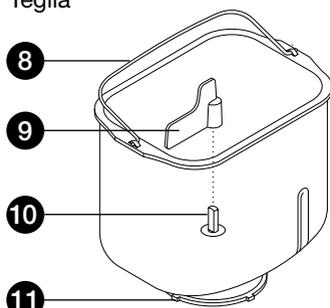
Interruttore ON/OFF – retro del piccolo fornaio



Avvolgicavo – Sotto



Teglia



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 Forno.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC

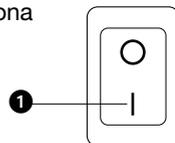
Prima di usare per la prima volta il Piccolo Forno:

- Togliere tutto l'imballaggio e le etichette, inclusa la pellicola protettiva dal pannello di controllo.
- Lavare tutti i componenti (*vedi: pulizia*).

Interruttore ON/OFF

Il Piccolo Forno BM300 è dotato di un interruttore ON/OFF e non funziona se non si preme il tasto "ON" (acceso).

- Inserire la spina ed accendere ① - '000' lampeggia sul display.
- Spegner sempre il Piccolo Forno e staccare la spina dopo l'uso.

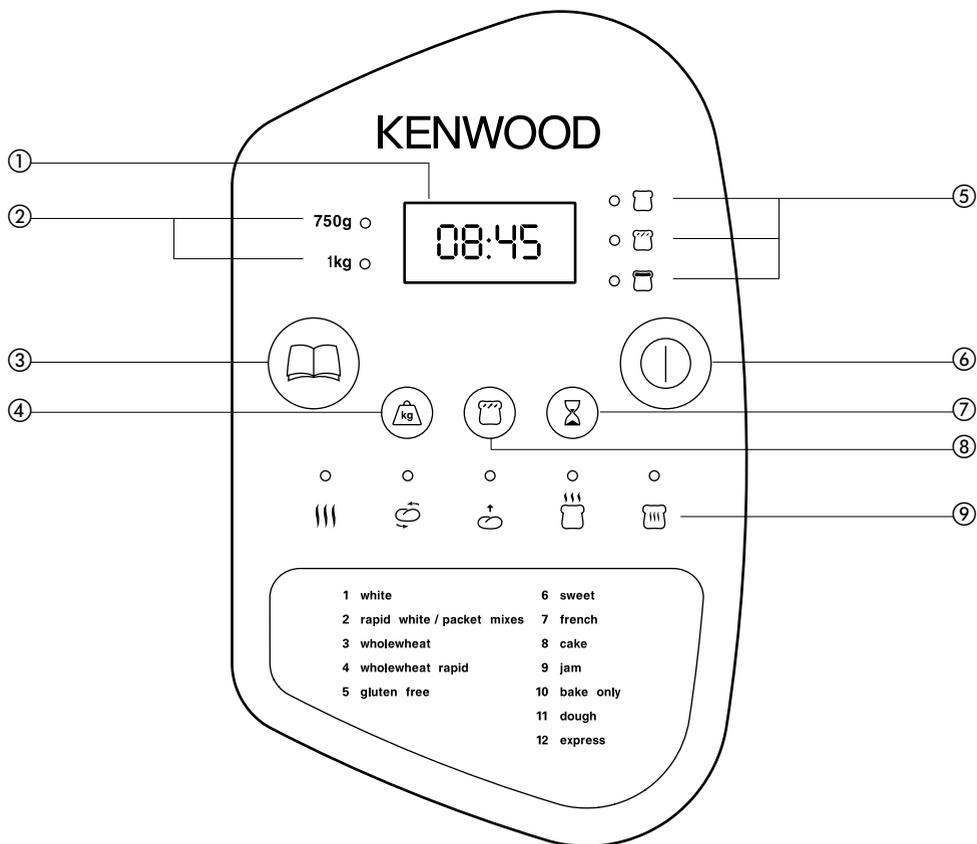


Come misurare gli ingredienti:

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.
- Misurare **SEMPRE** gli ingredienti liquidi nel misurino trasparente con i contrassegni graduati fornito. Per 1 cucchiaino, usare un dosatore pieno e poi livellarlo a raso. Per ½ cucchiaino, riempire il dosatore fino alla linea.

IL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Display
2. Spie per indicare le dimensioni del pane
3. Tasto menù
4. Tasto per selezionare le dimensioni del pane (1 Kg, 750g)
5. Spie per indicare il colore della crosta
6. Tasto avvio/arresto
7. Timer
8. Tasto per selezionare il colore della crosta (chiara, media o scura)
9. Barra dello stato del programma

IL PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo include le seguenti caratteristiche e funzioni: -

Display

Il numero del programma e la durata del ciclo sono mostrati sul pannello.

Il tasto menù

Il tasto MENÙ consente di scegliere svariate impostazioni per il pane nonché i cicli dough (impasto), bake only (solo cottura) e jam (marmellata). Ogni volta che si preme il tasto MENÙ, il numero nel display va avanti alla prossima impostazione nel menù da 1 a 12.

Quando si inserisce la spina e si accende il Piccolo Forno si ode un bip e '000' lampeggia finché non si seleziona un'impostazione. Premere il tasto MENU' per selezionare il programma desiderato. L'impostazione automatica del Piccolo Forno è di 1 Kg e con la crosta di colore medio.

1	pane bianco standard	7	francese
2	bianco rapido/preparati per pane	8	torta
3	integrale	9	marmellata
4	integrale rapido	10	solo cottura
5	senza glutine	11	impasto
6	dolce	12	rapido

- 1 Il programma **Bianco standard** può essere utilizzato per quasi qualsiasi ricetta con farina per pane bianco come farina principale. Si può anche utilizzare farina per pane nero con questo programma. Premere il tasto MENÙ una volta per selezionare il programma 1.
- 2 Il programma **Bianco rapido** può essere utilizzato per ridurre il ciclo bianco di circa un'ora. Con questo programma si possono anche utilizzare preparati per pane. Premere il tasto MENÙ due volte per selezionare il programma 2.
- 3 Il programma **Integrale** deve essere utilizzato per le ricette che usano farine per pane integrale come farina principale. Premere il tasto MENÙ 3 volte per selezionare il programma 3.
- 4 Il programma **Integrale rapido** deve essere utilizzato per la farina di cereali maltati e per ottenere una pagnotta integrale più rapidamente. Non è adatta per le pagnotte integrali al 100%. Premere il tasto MENÙ 4 volte per selezionare il programma 4.
- 5 Il programma **Senza glutine** deve essere utilizzato per le farine senza glutine e per gli impasti senza glutine. Premere il tasto MENÙ 5 volte per selezionare il programma 5.
- 6 Il programma **Dolce** cuoce il pane ad una temperatura più bassa per evitare che gli impasti con più zucchero diventino troppo scuri. Premere il tasto MENU' 6 volte per selezionare il programma 6.
- 7 Il programma **Francese** rende la crosta più croccante ed è indicato per il pane con basso contenuto di grasso e zucchero. Premere il tasto MENÙ 7 volte per selezionare il programma 7.

- 8 Il programma **Torta/pane rapido** è unico perché produce pane senza lievito ad impasto semifluido quale il panpepato. Il pane rapido non richiede tempo di lievitazione. Basta impastare gli ingredienti e cuocere il pane. Premere il tasto **MENÙ 8** volte per selezionare il programma 8.
- 9 Il programma **Marmellata** cuoce automaticamente la marmellata nella teglia. Premere il tasto **MENÙ 9** volte per selezionare il programma 9.
- 10 Il programma **Solo cottura** consente di cuocere per 80 minuti. Può anche essere utilizzato per riscaldare o incroccantire pagnotte cotte precedentemente e raffreddate. Premere il tasto **MENÙ 10** volte per selezionare il programma 10.
- 11 Il programma **Impasto** si usa quando si desidera creare un impasto da modellare e cuocere nel proprio forno. Premere il tasto **MENÙ 11** volte per selezionare il programma 11.
- 12 Il **Ciclo rapido** può essere utilizzato per preparare una pagnotta calda e fresca in solo un'ora. Per i migliori risultati, è consigliabile utilizzare lievito facilmente miscelabile e meno sale. Premere il tasto **MENÙ 12** volte per selezionare il programma 12.

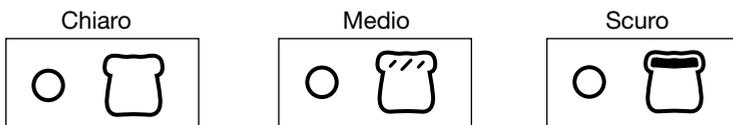
Tasto delle dimensioni del pane

Dopo aver selezionato il programma desiderato dal **MENÙ**, premere il tasto **DIMENSIONI** per selezionare la misura desiderata per il pane: 500g/750g o 1 Kg. La spia pertinente si accende accanto alle dimensioni selezionate. Il Piccolo Fornaio è regolato automaticamente a 1Kg. Le pagnotte da 500g devono essere fatte utilizzando il programma da 750g. L'opzione delle dimensioni del pane non è disponibile con i programmi 2, 4, 5, 7 a 12 perché non è necessaria per queste impostazioni.

Tasto colore crosta

Dopo aver selezionato il programma e le dimensioni desiderate, premere il tasto **CROSTA** per selezionare il colore della crosta – chiaro, medio o scuro.

La spia pertinente si accende accanto al colore della crosta selezionato.



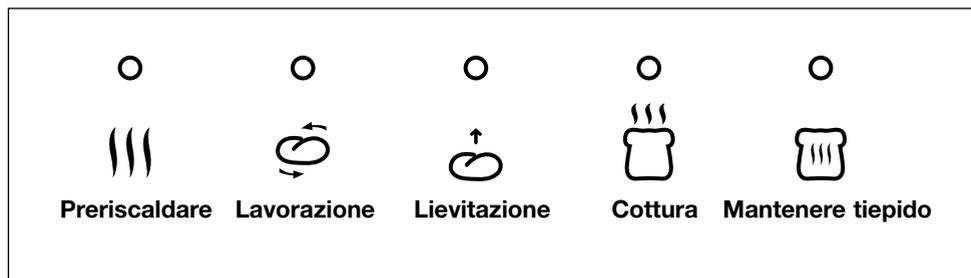
Il programma automatico del Piccolo Fornaio è il colore medio. L'opzione del colore della crosta non è disponibile con i programmi 2, 4, 5, 7 a 12 perché non è necessaria per queste impostazioni.

Pulsante di avvio/arresto

Premere il pulsante **AVVIO** per avviare il programma selezionato o per iniziare il conto alla rovescia per il timer. Per arrestare il programma o cancellare il timer, mantenere premuto il pulsante **AVVIO/ARRESTO** per 2-3 secondi finché non si ode un bip. Staccare la spina dopo l'uso.

Barra dello stato del programma

Le spie sopra al simbolo pertinente si accendono per mostrare a che fase del ciclo è giunto il Piccolo Fornaio.



Preriscaldare |||

L'opzione preriscaldare funziona solo all'inizio dei cicli integrale ③ e ④ e marmellata ⑨. Durante la fase di preriscaldamento, gli ingredienti vengono riscaldati per 15 minuti per il programma marmellata, 5 minuti per quello integrale rapido e 30 minuti per quello integrale prima che inizi la fase dell'impasto. Il braccio impastatore non funziona durante questo periodo.

Lavorazione ↻

L'impasto è alla prima o alla seconda fase di lavorazione oppure è nella fase di rimpasto tra un ciclo lievitante ed un altro. Negli ultimi 10 minuti del secondo ciclo di impasto con i programmi ① – ⑥ e ⑪ suona un allarme per avvertire di aggiungere ulteriori ingredienti manualmente.

Lievitazione ↻

L'impasto è nel primo, secondo o terzo ciclo lievitante.

Negli ultimi 5 minuti del terzo ciclo lievitante con i programmi ①, ②, ④, ⑥ – ⑦ e ⑫ il tempo può essere prolungato di 20 minuti (vedi pagina 9).

Cottura 🍞

Il pane è nell'ultimo ciclo di cottura.

Negli ultimi 5 minuti del ciclo di cottura con i programmi ① – ⑧, ⑩ e ⑫ il tempo può essere prolungato di 20 minuti (vedi pagina 9). Per un pane più croccante, togliere il pane non appena è finito il ciclo di cottura.

Quando si usano i programmi ① – ④, ⑥, ⑦, ⑩ e ⑫ il Piccolo Fornaio passa automaticamente al modo Mantenere Tiepido alla fine del ciclo di cottura, e rimane in questo modo per il periodo più breve, fino a quando si spegne l'apparecchio o al massimo un'ora.

N.B.: la resistenza termica si spegne o si accende in maniera intermittente durante il ciclo "mantenere tiepido".

Per prolungare il ciclo lievitante

L'ultimo ciclo lievitante può essere prolungato manualmente di 20 minuti se lo si desidera. Questo prolungamento è disponibile con i programmi **1**, **2**, **4**, **6** – **7**, e **12**.

L'apparecchio emette 8 bip quando raggiunge gli ultimi 5 minuti dell'ultimo ciclo lievitante. Per aumentare il tempo di lievitazione, premere il pulsante PAGNOTTA **Ⓐ** una volta mentre si odono i bip ed il tempo verrà prolungato di 10 minuti. Quando sono passati questi 10 minuti si può prolungare il ciclo di altri 10 minuti ripremendo il pulsante PAGNOTTA.

Il tempo di lievitazione può essere prolungato solo due volte, per un tempo massimo di 20 minuti.

Nota: se il pulsante START/STOP viene premuto, il programma si cancella.

Continua cottura

L'opzione continua cottura permette di prolungare il tempo di cottura di 20 minuti per cuocere il pane un po' più a lungo se lo si desidera. Questa opzione è disponibile con le impostazioni da **1** a **8**, e da **10** a **12** e può essere selezionata solo negli ultimi 5 minuti del ciclo di cottura di questi programmi.

L'apparecchio emette 8 bip quando raggiunge gli ultimi 5 minuti del ciclo di cottura. Per aumentare il tempo di cottura premere il pulsante CRUST (crosta) **Ⓒ** una volta mentre si odono i bip ed il tempo viene prolungato di 10 minuti. Quando sono passati questi 10 minuti si può prolungare il ciclo di altri 10 minuti ripremendo il pulsante CRUST (crosta). Il tempo di cottura può solo essere prolungato due volte, per un tempo massimo di 20 minuti.

Nota: se il pulsante AVVIO/ARRESTO viene premuto, il programma si cancella.

Solo cottura (80 minuti)

Il programma solo cottura può essere selezionato da solo oppure:

- a) assieme al ciclo di solo impasto.
- b) per riscaldare ed incroccantire pane cotto in precedenza che si è raffreddato.

Non lasciare incustodito il Piccolo Fornaio quando si utilizza il programma solo cottura per riscaldare il pane. Fermare il programma manualmente quando si perviene al colore della crosta desiderato. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dopo l'uso.

Timer

Il timer permette di ritardare il processo di panificazione di 15 ore. L'inizio ritardato non è consigliabile con i programmi impasto, marmellata, senza glutine o rapido.

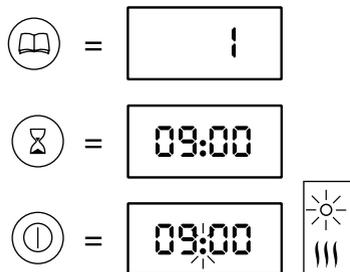
IMPORTANTE: quando si utilizza l'opzione inizio ritardato non si devono utilizzare ingredienti che "vanno a male" facilmente a temperatura ambiente quali latte, uova, formaggio, yogurt, ecc.

Per utilizzare il TIMER basta collocare gli ingredienti nella teglia e chiudere la teglia all'interno del Piccolo Fornaio. Quindi:

- Premere il tasto **MENÙ**  per selezionare il programma desiderato.
- Selezionare il colore della crosta e le dimensioni desiderate.
- Impostare il timer.
- Premendo il tasto timer appare la durata del ciclo selezionato. Mantenere il tasto timer premuto finché non viene visualizzato il tempo totale richiesto. Il tasto timer aumenta in incrementi di 10 minuti. Non è necessario calcolare la differenza tra il tempo selezionato ed il numero totale di ore necessarie, perché il Piccolo Fornaio include automaticamente il tempo del ciclo selezionato quando si preme il tasto timer la prima volta.

Esempio: si richiede una pagnotta pronta per le 7 del mattino. Se il Piccolo Fornaio è impostato con gli ingredienti corretti alle 10 della sera prima, il tempo totale da programmare nel timer è di 9 ore.

- Premere il tasto **MENÙ** per selezionare il programma, p.es. **1**, ed utilizzare il tasto timer per passare da un incremento di 10 minuti al prossimo fino a quando appare '9:00'. Se si oltrepassa '9:00', basta premere il tasto timer finché si ritorna a '9:00'.
- Premendo il pulsante di avvio, i due punti sul display (:) e la spia corrispondente al preriscaldamento incominciano a lampeggiare. Il timer incomincia il conto alla rovescia.
- Se si commette un errore o si desidera cambiare il tempo programmato, premere il tasto **AVVIO/ARRESTO** finché non si ode un bip ed appare 000. Adesso è possibile riprogrammare l'ora.



Informazioni dettagliate sui cicli pane/impasto

La seguente tabella vi mette a conoscenza di ciò che succede all'interno del Piccolo Fornaio. Illustra il tempo in minuti e secondi necessari per ogni ciclo. Questi tempi sono approssimativi e devono solo essere utilizzati come una guida. Il tempo totale del processo è anche illustrato in ore e minuti a seconda della selezione.

MENÙ	Dimensioni	Crosta	Tempo totale	Preriscaldamento*	Lavorazione 1	Lavorazione 2**	Lievitazione1	Lavorazione3	Lievitazione 2	Lavorazione 4	Lievitazione3**	Cottura***	Mantenere tiepido
① Pane bianco standard	750g	Chiara	2:55	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	25	60	60
		Media	3:05	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	25	70	60
		Scura	3:15	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	25	80	60
	1Kg	Chiara	3:00	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	25	65	60
		Media	3:10	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	25	75	60
		Scura	3:20	-	3	22	37	15 sec	28	3 sec	25	85	60
② Bianco rapido/Preparati per pane	750g	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2 sec	35	63	60
	1Kg	-	2:15	-	3	20	-	-	12	2 sec	35	65	60
③ Integrale	750g	Chiara	4:00	30	3	22	60	20 sec	60	-	-	65	60
		Media	4:10	30	3	22	60	20 sec	60	-	-	75	60
		Scura	4:20	30	3	22	60	20 sec	20 sec	60	-	85	60
	1Kg	Chiara	4:05	30	3	22	60	20 sec	20 sec	60	-	70	60
		Media	4:15	30	3	22	60	20 sec	20 sec	60	-	80	60
		Scura	4:25	30	3	22	60	20 sec	20 sec	60	-	90	60
④ Integrale rapido	750g	-	2:45	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	75	60
	1Kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3 sec	40	78	60
⑤ Senza glutine	-	-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

MENÙ	Dimensioni	Crosta	Tempo totale	Preriscaldamento*	Lavorazione 1	Lavorazione 2**	Lievitazione 1	Lavorazione 3	Lievitazione 2	Lavorazione 4	Lievitazione 3***	Cottura ***	Mantenere tiepido
6 Dolce	750g	Chiaro	3:10	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	55	60
		Media	3:20	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	65	60
		Scuro	3:30	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	75	60
7 Francese	1Kg	Chiaro	3:25	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	70	60
		Media	3:35	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	80	60
		Scuro	3:45	-	3	22	43	15 sec	27	3 sec	40	90	60
8 Torta	750g	-	3:45	-	3	22	42	15 sec	28	3 sec	50	80	60
		-	3:50	-	3	22	42	15 sec	28	3 sec	50	85	60
		-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
9 Marmellata	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
		-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
10 Solo cottura	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
11 Impasto	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60
12 Rapido	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* Durante la fase di pre-riscaldamento gli ingredienti sono riscaldati prima dell'inizio del primo ciclo di lavorazione. Il braccio impastatore non funziona durante questo periodo.

** Suona un allarme per 8 minuti prima della fine del ciclo di lavorazione con i programmi 1 - 6 e 11 per avvertire di aggiungere ulteriori ingredienti se richiesto dalla ricetta.

*** 5 minuti prima della fine del ciclo di lievitazione suona un allarme con i programmi 1, 2, 4, 6 - 7 e 12 e durante il ciclo di cottura con i programmi 1 - 8, 10 e 12 per permettere di prolungare il tempo.

Nota: quando di usano i programmi 1 - 4, 6, 7, 10, 12 il Piccolo Forno passa automaticamente al modo "mantenere tiepido" alla fine del ciclo di cottura. Ci rimane fino a quando si spegne l'apparecchio o al massimo un'ora.

Nota: il tempo totale non include il tempo "mantenere tiepido"

Protezione contro l'interruzione della corrente

Il Piccolo Fornaio ha una protezione che protegge contro un'interruzione della corrente da 5 a 8 secondi se si stacca la spina per sbaglio durante l'uso. L'unità continua a funzionare se si r inserisce la spina immediatamente.

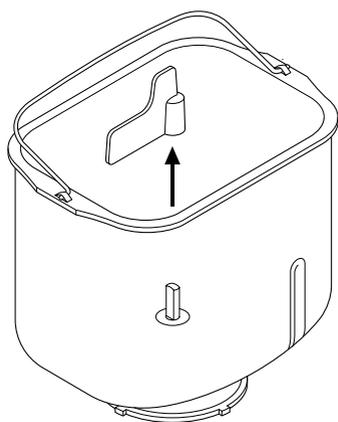
MANUTENZIONE E PULIZIA

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.

Se dopo 10 minuti non si riesce a togliere il braccio impastatore, tenere l'alberino da sotto la teglia e girare avanti ed indietro finché non si riesce a sganciare il braccio impastatore.

- Usare un morbido panno umido per pulire le superfici interne ed esterne del Piccolo Fornaio, se necessario.
- Si può staccare il coperchio per la pulizia.



Estrazione del braccio impastatore

Ingredienti

Il principale ingrediente nella panificazione è la farina, quindi la scelta della farina giusta è la chiave per avere ottimi risultati.

Farine di frumento

Le farine di frumento producono il pane migliore. I chicchi di frumento hanno un guscio esterno che spesso viene chiamato crusca ed una parte interna che contiene il germe di grano e l'endosperma. È la proteina nell'endosperma che, una volta miscelata con l'acqua, forma il glutine. Il glutine si tende come un elastico e i gas liberati dal lievito durante la fermentazione vengono intrappolati, portando alla lievitazione dell'impasto.

Farine bianche

A queste farine vengono rimossi la crusca esterna e il germe di grano, lasciando il solo endosperma, che poi si macina producendo una farina bianca. È essenziale usare una farina bianca forte o una farina per pane bianco, in quanto presentano livelli più alti di proteine, che sono necessarie per lo sviluppo del glutine. Non usare farina bianca semplice o farina autolievitante per cuocere pane a lievitazione nel Piccolo Fornaio, altrimenti si otterrà pane di qualità scadente.

Vi sono molte marche di farina per pane bianco in commercio. Usare una farina di buona qualità, preferibilmente non sbiancata.

Spesso alle ricette per il pane francese si aggiunge una piccola quantità di farina semplice francese, per avere la consistenza tipica di questo pane. Vedi la ricetta a pag. 38.

Farine integrali

Le farine integrali conservano la crusca e il germe di grano, che danno alla farina un gusto di noci e creano un pane dalla consistenza più grossa. Anche in questo caso occorre usare farina integrale forte o farina per pane integrale. Il pane composto da 100% farina integrale sarà più denso del pane bianco. La crusca presente nella farina impedisce il rilascio del glutine, quindi gli impasti integrali lievitano più lentamente. Per lasciare al pane il tempo di lievitare, usare gli speciali programmi per farina integrale del vostro Piccolo Fornaio.

Per un pane più leggero, sostituire parte della farina integrale con farina per pane bianco. Potrete cuocere rapidamente una pagnotta integrale con la regolazione rapida per pane integrale 4.

Farina integrale forte

È possibile usare questo tipo di farina insieme alla farina bianca, oppure da solo. Contiene circa l'80-90% del guscio del frumento, quindi dà un pane più leggero ma comunque gustosissimo. Provate ad usare questa farina con il ciclo di base per il pane bianco, sostituendo il 50% della farina bianca forte con la farina integrale forte. Forse potrebbe essere necessario aggiungere un po' di liquido in più.

Ingredienti

Farina per pane di grano intero

Questa farina contiene un misto di farina bianca, integrale e di segale, insieme a chicchi di grano intero al malto, per consistenza e gusto maggiori. Usatela da sola oppure insieme alla farina bianca forte.

Farine non di frumento

È possibile usare farine di altro tipo, per esempio farina di segale, insieme alle farine per pane bianco e integrale, per cucinare pane tradizionale come il pane nero tedesco o il pane di segale. Anche aggiungendo una piccola quantità di queste farine si ottiene un gusto caratteristico. Non usarle da sole, tuttavia, altrimenti si avrà un impasto appiccicoso e un pane denso e pesante.

Altri cereali, come miglio, orzo, grano saraceno, mais e farina d'avena, hanno poche proteine e quindi non sviluppano sufficiente glutine per avere pane tradizionale. È possibile usare queste farine con ottimi risultati, se aggiunte in piccole quantità. Provate a sostituire il 10-20% della farina per pane bianco con una di queste farine alternative.

Sale

Una piccola quantità di sale è sempre necessaria per la panificazione, per consentire lo sviluppo dell'impasto e dei sapori del pane. Usare sale fine da tavola o sale marino, non sale macinato grosso, che conviene usare solo per cospargere i panini formati a mano, per avere una consistenza croccante. È meglio evitare i sostituti del sale, perché gran parte di essi non contiene sodio.

- Il sale rafforza la struttura del glutine e dona elasticità all'impasto.
- Il sale impedisce che la crescita del lievito porti ad eccessiva lievitazione e previene l'affossamento dell'impasto.
- Se si usa troppo sale, l'impasto non lieviterà a sufficienza.

Dolcificanti

Usare zucchero semolato o di canna, miele, estratto di malto, sciroppo di zucchero, sciroppo di acero o melassa.

- Lo zucchero e i dolcificanti liquidi contribuiscono alla colorazione finale del pane, per una crosta più dorata.
- Lo zucchero attira l'umidità, quindi migliora le proprietà di conservazione.
- Lo zucchero apporta sostanze nutritive al lievito che, anche se questo non è essenziale, visto che i moderni tipi di lievito in polvere possono trarre nutrimento dagli zuccheri ed amidi naturali nella farina, renderà più attivo l'impasto.
- Il pane dolce contiene un moderato livello di zuccheri e la frutta o la glassa lo rende più dolce. Per questi tipi di pane, usare il ciclo per pane dolce del vostro Piccolo Fornaio.
- Se si sostituisce lo zucchero con un dolcificante liquido, ridurre leggermente il contenuto totale di liquidi nella ricetta.

Ingredienti

Grassi e oli

Spesso al pane si aggiunge un piccolo quantitativo di grasso o di olio per avere una mollica più morbida e anche un pane che si mantiene fresco più a lungo. Usare piccole quantità di burro, margarina o anche strutto, non più di 25 g. Se una ricetta prevede l'uso di quantità superiori di questi ingredienti per avere un gusto più pronunciato, si avranno i migliori risultati usando il burro.

- Invece del burro è possibile usare olio d'oliva o di mais, regolando di conseguenza il contenuto di liquido nel caso di quantità oltre 15ml (3 cucchiaini). L'olio di mais è una buona alternativa se vi preoccupano i livelli di colesterolo.
- Non usare margarine magre, che contengono anche fino al 40% di acqua e quindi non hanno le stesse proprietà del burro.

Liquido

Nella panificazione è necessario usare del liquido, solitamente acqua o latte. Con l'acqua si ottiene una crosta più croccante che con il latte. Spesso l'acqua viene mischiata a latte scremato in polvere. Questo è essenziale se si usa la funzione di ritardo della cottura, altrimenti il latte naturale si guasterebbe. Nella maggior parte dei programmi è possibile usare l'acqua dal rubinetto, ma nel caso del ciclo rapido di un'ora l'acqua dovrà essere tiepida.

- Se il giorno di panificazione è particolarmente freddo, misurare l'acqua e lasciare che pervenga a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Procedere nello stesso modo anche se si usa il latte dal frigorifero.
- È possibile usare latticello, yogurt, panna acida o formaggi cremosi, come ricotta o simili e fromage frais, come parte del contenuto liquido del pane, per avere una mollica più tenera e umida. Il latticello dà un gradevole gusto acido, simile a quello del pane di campagna e di quello acido.
- È possibile aggiungere uova per arricchire l'impasto, migliorare la colorazione del pane e aggiungere struttura e stabilità al glutine durante la lievitazione. Se si usano uova, ridurre di conseguenza il contenuto di liquido. Mettere l'uovo in un misurino e aggiungere liquido fino al livello corretto per la specifica ricetta usata.

Ingredienti

Lievito

È disponibile lievito fresco oppure in polvere. Per tutte le ricette di questo ricettario si è usato lievito in polvere a rapida azione, facilmente miscelabile, che non occorre sciogliere prima in acqua. Il lievito va versato in un incavo dell'impasto, dove viene tenuto asciutto e separato dal liquido prima dell'avvio della miscelazione.

- Usare lievito secco per ottenere i risultati migliori. Non si consiglia l'uso di lievito fresco perché tende a dare risultati più variabili rispetto a quello secco. Non usare il lievito fresco con il timer.
Se volete usare lievito fresco, prendete nota delle seguenti informazioni:
6 g di lievito fresco = 1 cucchiaino di lievito secco
Mischiare il lievito fresco con un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di acqua tiepida.
Far riposare per 5 minuti fino a quando non diventa schiumoso.
Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia.
Per ottenere i risultati migliori, è probabile che sia necessario modificare la quantità di lievito.
- Usare le quantità indicate dalle ricette. Troppo lievito causa una lievitazione eccessiva dell'impasto, che traboccherà dalla teglia.
- Una volta aperta la bustina del lievito, usarlo entro 48 ore, salvo se specificato diversamente dal produttore. Richiudere la bustina dopo l'uso.
- Usare il lievito in polvere prima della data di scadenza, visto che la sua azione si riduce progressivamente nel tempo.
- È anche in commercio uno speciale tipo di lievito in polvere realizzato proprio per l'uso coi forni per pane. Anche questo tipo di lievito darà buoni risultati, sebbene forse sarà necessario regolare le quantità consigliate.

Come adattare le proprie ricette

Dopo aver provato alcune delle ricette contenute in questo ricettario, forse vorrete adattare le vostre ricette preferite per il pane, che prima miscelavate e impastavate a mano. Iniziate scegliendo una delle ricette di questo ricettario che sia simile alla vostra ricetta e usatela come guida.

Leggere le seguenti linee guida per avere un aiuto e siate pronti a fare piccole modifiche mano a mano che procedete.

- Controllare di usare le quantità corrette per il vostro Piccolo Forno. Non superare il massimo consentito. Se necessario, ridurre la ricetta per adattarla alle quantità di farina e di liquido date nelle ricette che seguono.
- Aggiungere sempre per primo il liquido nella teglia. Separare il lievito dal liquido aggiungendolo dopo la farina.
- Sostituire il lievito fresco con il lievito in polvere a facile miscelazione.
- Usare latte scremato in polvere e acqua invece del latte, se selezionate la regolazione di ritardo del timer.
- Se la vostra ricetta tradizionale usa le uova, aggiungerle come parte della misurazione totale per il liquido.
- Tenere separati l'uno dall'altro sale, zucchero, burro e lievito fino all'inizio della miscelazione.
- Controllare la consistenza dell'impasto durante i primi minuti di miscelazione. I forni per pane richiedono un impasto leggermente più morbido, quindi potrebbe essere necessario aggiungere un po' più di liquido. L'impasto deve essere sufficientemente bagnato da ridistendersi gradualmente.

Come togliere, affettare e conservare il pane

- Quando il pane è cotto, è meglio toglierlo dal Piccolo Fornaio e dalla teglia, anche se il forno può tenerlo riscaldato per fino ad 1 ora, se desiderate.
- Estrarre la teglia dall'elettrodomestico usando guanti da forno, anche se questo avviene durante il ciclo di riscaldamento. Capovolgere la teglia e scuoterla diverse volte per staccare il pane. Se risulta difficile staccare il pane, cercare di picchiettare piano un angolo della teglia su una tavoletta di legno, oppure ruotare la base dell'alberino sotto la teglia.
- Il braccio impastatore dovrebbe rimanere all'interno della teglia una volta staccato il pane, ma talvolta potrebbe rimanere invece all'interno del pane. In questo caso, toglierlo prima di affettare il pane, usando un utensile in plastica resistente al calore. Non usare utensili in metallo, altrimenti si rischia di graffiare la superficie antiaderente del braccio impastatore.
- Lasciare raffreddare il pane per almeno 30 minuti, per consentire la dissipazione del vapore. Se cercate di tagliarlo subito, sarà molto difficile affettare bene il pane.

Conservazione

Il pane fatto in casa non contiene conservanti e quindi va consumato entro 2-3 giorni dalla cottura. Se non lo mangiate subito, avvolgerlo in carta stagnola oppure metterlo in un sacchetto di plastica e chiuderlo.

- Con la conservazione il pane croccante stile francese si ammorbidisce, quindi conviene lasciarlo scoperto fino al momento di affettarlo.
- Se desiderate conservare il pane per qualche giorno, mettetelo nel congelatore. Affettatelo prima di congelarlo, per poter utilizzare con facilità la quantità desiderata.

Consigli e suggerimenti generali

I risultati ottenibili con la panificazione dipendono da diversi fattori, come la qualità degli ingredienti, la precisa misurazione, la temperatura e l'umidità. Per aiutarvi ad avere ottimi risultati, ecco alcuni utili consigli e suggerimenti.

Il vostro Piccolo Fornaio non è un apparecchio ermetico e pertanto risente della temperatura. Se cuocete il pane in una giornata molto calda oppure se usate il forno all'interno di una cucina molto calda, è probabile che il pane lieviterà di più rispetto alle basse temperature. La temperatura ambiente ottimale è fra 20°C e 24°C.

- In giornate molto fredde, lasciare l'acqua del rubinetto a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Fare lo stesso con gli altri ingredienti dal frigorifero.
- Usare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente, salvo specificato altrimenti nella ricetta, es. per il ciclo rapido di 1 ora occorrerà riscaldare il liquido.
- Aggiungere gli ingredienti nella teglia, seguendo l'ordine consigliato nella ricetta. Tenere il lievito asciutto e separato da tutti gli altri liquidi versati nella teglia, fino all'inizio della misurazione.
- Probabilmente la misurazione accurata è il fattore cruciale per il successo nella panificazione. La maggior parte dei problemi deriva da una misurazione poco precisa o dall'omissione di un ingrediente. Seguire le unità di misura indicate. Usare il misurino e il cucchiaino dosatore forniti.
- Usare sempre ingredienti freschi, prima della data di scadenza. Gli ingredienti deperibili, come latte, formaggio, verdure e frutta fresca, si possono deteriorare, specialmente se fa molto caldo. Usare questi ingredienti solo nei tipi di pane cotti immediatamente.
- Non aggiungere troppo grasso, che altrimenti formerebbe una barriera tra il lievito e la farina, rallentando l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Tagliare burro e altri grassi in piccoli pezzetti prima di aggiungerli nella teglia.
- Sostituire parte dell'acqua con succo di frutta, come succo d'arancia, mela o ananas, quando si prepara pane al gusto di frutta.

Consigli e suggerimenti generali

- È possibile aggiungere brodi vegetali come parte del liquido. L'acqua in cui si sono bollite le patate contiene amido che apporta sostanze nutritive in più al lievito, per un pane ben lievitato, più morbido e durevole.
- È possibile aggiungere verdure come carote, zucchine grattugiate o puré di patate, per avere più sapore. Dovrete ridurre il contenuto liquido della ricetta, poiché questi alimenti contengono acqua. Iniziare con meno acqua e controllare l'impasto non appena si inizia la miscelazione. Se necessario, regolare.
- Non superare le quantità indicate nelle ricette, altrimenti si potrà danneggiare il Piccolo Fornaio.
- Se il pane non lievita bene, cercare di sostituire l'acqua del rubinetto con acqua in bottiglia o acqua bollita e lasciata raffreddare. Se la vostra acqua del rubinetto contiene molto cloro e fluoro, può interferire con la lievitazione del pane. Anche l'acqua contenente molto calcare può avere questo effetto.
- Vale la pena controllare l'impasto dopo circa 5 minuti di impasto continuo. Tenere una spatola flessibile in gomma accanto all'apparecchio, in modo da poter staccare l'impasto dai lati della teglia se alcuni ingredienti dovessero aderire agli angoli. Non usare la spatola in prossimità del braccio impastatore e non impedirne i movimenti. Controllare anche che l'impasto sembri avere la consistenza corretta. Se risulta friabile o la macchina sembra lavorare l'impasto a fatica, aggiungere un po' di acqua in più. Se l'impasto si attacca ai lati della teglia e non forma una palla, aggiungere un altro po' di farina.

KENWOOD

Rapid-Bake



Ricette

Pane bianco standard (Programma 1)

Colore della crosta medio

500g 3 ore 05 minuti

750g 3 ore 05 minuti

1 Kg 3 ore 10 minuti

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nella ricetta eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella al centro della farina, ma non fino al liquido, ed aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio, quindi fissarla girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto **MENÙ** una volta per selezionare il programma **1** Pane bianco standard.
- 7 Selezionare le dimensioni della pagnotta ed il colore della crosta desiderati. Premere avvio.
- 8 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Estrarre la teglia tenendo il manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno. Collocare il pane su una griglia metallica e lasciarlo raffreddare.

Pane bianco standard			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	400ml	315ml	245ml
Farina per pane bianco non sbiancata	600g	450g	350g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	5 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Burro	25g	25g	15g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino

Cucchiaino = 5ml

Cucchiaio = 15 ml

Pane bianco standard (Programma 1)

Pane bianco arricchito con uova			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Uova	2	1 uovo più 1 tuorlo	1
Acqua	Vedi punto 1	Vedi punto 1	Vedi punto 1
Farina per pane bianco non sbiancata	600g	450g	350g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Burro	25g	25g	15g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino

1 Mettere l'uovo/le uova nel misurino o in una brocca ed aggiungere acqua sufficiente per:

Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Liquido fino a	400 ml	300ml	245ml

2 Aggiungere gli ingredienti alla teglia nell'ordine elencato nella suddetta ricetta.

Pane con pomodori secchi			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	375ml	300ml	230ml
Olio di oliva o olio da pomodori secchi in bottiglia	1½ cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina per pane bianco non sbiancata	525g	400g	300g
Farina per pane integrale	75g	50g	50g
Parmigiano grattugiato finemente	40g	25g	15g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1½ cucchiaino
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Pomodori secchi ben scolati	40g	25g	25g

1 Aggiungere l'acqua e l'olio alla teglia.

2 Aggiungere i pomodori secchi quando si ode un suono dopo circa 17 minuti del ciclo di impasto.

Pane nero (Usare Programma 1)

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nella ricetta eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo verso il retro dell'apparecchio, quindi bloccarla in posizione girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto **MENÙ** una volta per selezionare il programma **1** Pane bianco standard.
- 7 Selezionare le dimensioni del pane ed il colore della crosta desiderati, quindi premere avvio.
- 8 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina, Estrarre la teglia tenendola dal manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e lasciarlo raffreddare.

Pane nero			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	410ml	325ml	245ml
Farina per pane nero	600g	450g	350g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	5 cucchiaini	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Burro	25g	25g	15g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino

cucchiaino = 5 ml

cucchiaio = 15 ml

Bianco rapido/preparati per pane

(Programma 2)

750g 2 ore 13 minuti

1 Kg 2 ore 15 minuti

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nella ricetta eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino a liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio, quindi bloccare la teglia girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto **MENÙ** due volte per selezionare il programma **2** Bianco rapido.
- 7 Selezionare le dimensioni del pane desiderate quindi premere il tasto avvio.
- 8 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Estrarre la teglia tenendola dal manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e farlo raffreddare.

Pane bianco rapido			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	400ml	315ml	245ml
Farina bianca non sbiancata	600g	450g	350g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	5 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Burro	25g	25g	15g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1½ cucchiaino

cucchiaino = 5 ml

cucchiaio = 15 ml

Preparati per pane

Nel Piccolo Fornaio possono essere usati i preparati per pane. Controllare che il peso totale della miscela non superi il peso massimo per l'apparecchio.

Il programma ② può essere utilizzato per la maggior parte dei preparati per pane bianco o integrale. Se il vostro pane integrale non lievita abbastanza, cercate di utilizzare il ciclo integrale rapido la prossima volta.

Aggiungere nella teglia la quantità di acqua consigliata dal fabbricante, quindi aggiungere il preparato per pane.

Non si consiglia di utilizzare il timer per queste preparati per pane perché non si può separare il lievito dal liquido.

Ciclo integrale (Programma 3)

Colore della crosta medio

750g 4 ore 10 minuti

1 Kg 4 ore 15 minuti

Nota: I programmi integrali iniziano con un periodo di pre-riscaldamento di 30 minuti. Durante questo periodo il braccio impastatore non funziona.

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nella ricetta eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino a liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio, quindi bloccare la teglia girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto **MENÙ** 3 volte per selezionare il programma **INTEGRALE**.
- 7 Selezionare le dimensioni del pane ed il colore della crosta desiderati, quindi premere il tasto **avvio**.
- 8 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Estrarre la teglia tenendola dal manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e farlo raffreddare.

Pane integrale al 100%		
Dimensioni del pane	1 Kg	750g
Ingredienti		
Acqua	420ml	360ml
Farina per pane integrale	600g	500g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini	1½ cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	5 cucchiaini
Burro	25g	25g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1 cucchiaino	1 cucchiaino

cucchiaino = 5 ml

cucchiaino = 15 ml

Ciclo integrale (Programma 3)

Pane integrale		
Dimensioni del pane	1 Kg	750g
Ingredienti		
Uova	2	1 uovo più 1 tuorlo
Acqua	Vedi punto 1	Vedi punto 1
Succo di limone	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Miele	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina per pane integrale	540g	450g
Farina per pane bianco non sbiancata	60g	50g
Sale	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	1 cucchiaino

- 1 Mettere l'uovo/le uova nel misurino ed aggiungere una quantità di acqua sufficiente per dare:

Dimensioni del pane	1 Kg	750g
Liquido fino a	380ml	310ml

- 2 Versare nella teglia assieme al miele ed al succo di limone.

Ciclo integrale rapido (Programma 4)

750g 2 ore 45 minuti

1 Kg 2 ore 48 minuti

Nota: I programmi integrali iniziano con un periodo di pre-riscaldamento di 5 minuti. Durante questo periodo il braccio impastatore non funziona.

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nella ricetta eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino a liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio, quindi bloccare la teglia girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto **MENÙ** 4 volte per selezionare il programma **4 INTEGRALE RAPIDO**.
- 7 Selezionare le dimensioni del pane desiderate quindi premere il tasto **start** (avvio).
- 8 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Estrarre la teglia tenendola dal manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre i guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e lasciarlo raffreddare.

Integrale leggero			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	380ml	310ml	250ml
Succo di limone	1 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina per pane integrale	500g	425g	350g
Farina bianca non sbiancata	100g	75g	50g
Latte scremato in polvere	2 cucchiai	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Burro	25g	25g	15g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 cucchiaini	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino

Ciclo integrale rapido (Programma 4)

Pane ai cereali			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	380 ml	310ml	250ml
Succo di limone	4 cucchiaini	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina per pane ai cereali	540g	450g	350g
Farina per pane bianco non sbiancata	60g	50g	50g
Latte scremato in polvere	2 cucchiai	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1½ cucchiaino
Zucchero di canna	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Burro	25g	25g	15g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 cucchiaini	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino

Senza glutine (Programma 5)

Le seguenti ricette preparate con i preparati per pane senza glutine e le farine senza glutine sono state provate nel Piccolo Fornaio BM300. Il processo per preparare il pane senza glutine è diverso da quello per il pane normale a base di farina di grano, pertanto è importante attenersi alle raccomandazioni elencate di seguito:

- È importante evitare la contaminazione tra farine con glutine, specialmente se il pane senza glutine è richiesto per motivi di salute. Vale la pena comprare una seconda teglia se si prepara anche del pane normale nello stesso apparecchio. Altrimenti prestare attenzione a pulire a fondo la teglia, gli utensili e qualsiasi altra cosa tra un uso e l'altro.
- Per i migliori risultati, pesare con cura tutti gli ingredienti, incluso l'acqua.
- I preparati senza glutine formano un impasto spesso tipo pastella/torta anziché la palla di pasta che si ottiene normalmente con il pane tradizionale. È importante raschiare i bordi durante la fase di impasto per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano completamente incorporati.
- La maggior parte dei preparati senza glutine è provvista di lievito senza glutine. Se si usano altre marche di lievito, è importante controllare che siano senza glutine.
- I preparati senza glutine quali Glutafin, Trufree e Juvela sono disponibili dalle farmacie su presentazione di una ricetta medica e sono anche disponibili in alcuni negozi di dietetica.
- Nella maggior parte dei preparati, gli ingredienti includono gomma xantano o gomma guar. Entrambe sono delle polveri cremose che danno forza alla struttura ed aiutano il pane a lievitare quando si cuoce. La gomma guar ha un alto contenuto in fibre e può avere un effetto lassativo sulle persone con la digestione sensibile.
- Estrarre la teglia dall'apparecchio non appena è finito il ciclo di cottura. Non utilizzare l'opzione mantenere tiepido. Lasciare il pane nella teglia per circa 5 minuti prima di toglierlo e metterlo su una griglia e lasciarlo raffreddare.
- È normale che il pane senza glutine sia pesante e di costituzione leggermente densa. Ha anche una crosta un po' più pallida rispetto al pane normale. I risultati variano a seconda del preparato e delle farine senza glutine utilizzati.
- Conservare il pane in un posto fresco e asciutto ed utilizzarlo entro 2 giorni, oppure affettarlo e congelarlo.
- Non utilizzare il timer quando si prepara il pane senza glutine perché alcuni degli ingredienti sono facilmente deperibili e potrebbero rovinare il pane.

Senza glutine (Programma 5)

Ricette con preparati senza glutine

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia quindi aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato in ogni ricetta.
- 3 Inserire la teglia nel Piccolo Fornaio e bloccarla in posizione. Premere il tasto **MENÙ 5** volte per selezionare il programma **5 Senza glutine**. Premere il tasto avvio.
- 4 Dopo 5 minuti, raschiare con una spatola di plastica per accertarsi che tutti ingredienti siano incorporati.
- 5 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia servendosi di guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e farlo raffreddare.

Pane bianco standard – preparati			
Ingredienti	Preparato per pane Glutafin	Preparato per pane senza glutine Juvela	Preparato per pane Trufree*
Acqua	400ml	400ml	400ml
Olio di girasole	3 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Preparato per pane senza glutine	500 g	500g	500g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini

* Senza grano e senza glutine.

Nota: se permesso, si possono aggiungere 4 cucchiaini di latte scremato in polvere per dare un colore più scuro alla crosta.

Preparato Juvela Harvest/preparato con fibre		
Ingredienti	Preparato Harvest	Preparato con fibre
Acqua	400ml	450ml
Olio di girasole	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Preparato per pane senza glutine	500g	500g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 cucchiaini	2 cucchiaini

Senza glutine (Programma 5)

Ricette per pane senza glutine

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia quindi aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato in ogni ricetta.
- 3 Inserire la teglia nel Piccolo Fornaio e bloccarla in posizione. Premere il tasto **MENÙ 5** volte per selezionare il programma **5 SENZA GLUTINE**. Premere il tasto avvio.
- 4 Dopo 5 minuti di impasto, raschiare con una spatola di plastica per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano incorporati.
- 5 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia servendosi di guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e farlo raffreddare.

Pane senza glutine standard 1	
Ingredienti	Quantità
Acqua	410ml
Uova	160g
Olio di girasole (o un altro olio vegetale)	45ml
Aceto di sidro	5ml
Farina di riso bianca	330g
Tapioca	85g
Fecola	85g
Gomma xantano	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	25g
Lievito	1½ cucchiaino

Pane senza glutine standard 2

Ingredienti	Quantità
Acqua	410ml
Uova	160g
Olio di girasole (o un altro olio vegetale)	45ml
Aceto di sidro	5ml
Farina di riso bianca	260g
Farina di riso integrale	65g
Farina di ceci	65g
Farina di mais o fecola	110g
Gomma xantano	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	25g
Lievito	1½ cucchiaino

Nota: entrambe le ricette producono una pagnotta piatta con mollica leggermente aerata.

Variazioni per entrambe le ricette

Pane con i semi

Aggiungere con gli altri ingredienti

Semi di zucca 3 cucchiaini

Semi di girasole 3 cucchiaini

Semi di papavero 2 cucchiaini

Semi di sesamo 2 cucchiaini

Pane alla frutta

Impastare la miscela per 10 minuti,
quindi aggiungere

Uva sultanina 40g

Uva passa 40g

Uvetta 40g

Dolce speciale (Programma 6)

Colore della crosta medio

750g 3 ore 20 minuti

1 Kg 3 ore 35 minuti

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nella ricetta eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino a liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio, quindi bloccare la teglia girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto MENÙ 6 volte per selezionare il programma **6** DOLCE.
- 7 Selezionare le dimensioni del pane ed il colore della crosta desiderati, quindi premere il tasto avvio.
- 8 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Estrarre la teglia tenendola dal manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e farlo raffreddare.

Pane ai mirtilli, mandorle e noci pecan

Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	235ml	170ml	140ml
Yogurt naturale	180ml	140ml	115ml
Farina per pane bianco non sbiancata	540g	425g	350g
Mandorle macinate	60g	50g	40g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero semolato	50g	40g	25g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Noci pecan, tritate grossolanamente	50g	40g	25g
Mirtilli secchi, tritati	25g	25g	15g

- 1 Aggiungere noci pecan e mirtilli alla teglia quando l'apparecchio emette un suono dopo circa 17 minuti del ciclo di impasto.

Nota: per i migliori risultati, utilizzare l'opzione della crosta CHIARA per la pagnotta da 500g.

cucchiaino = 5ml

cucchiaio = 15ml

Dolce speciale (Programma 6)

Pane al malto, uva sultanina e albicocche			
Dimensioni del pane	1 Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	315ml	255ml	200ml
Estratto di malto	3 cucchiaini	2 cucchiaini	5 cucchiaini
Farina per pane bianco non sbiancata	550g	450g	350g
Latte scremato in polvere	5 cucchiaini	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Spezie miste	1 cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero semolato	25g	25g	25g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Burro, tagliato a cubetti	40g	40g	25g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 cucchiaini	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Uva sultanina	60g	50g	40g
Albicocche secche che non debbano essere lasciate a mollo, tritate	60g	50g	40g
Per la glassa			
Zucchero semolato	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Latte	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini

- 1 Mettere l'uvetta e le albicocche nella teglia quando l'apparecchio emette un suono dopo circa 17 minuti del ciclo di impasto.
- 2 Fare la glassa sciogliendo lo zucchero semolato nel latte, e cospargere sulla crosta mentre il pane è ancora caldo.

Francese speciale (Programma 7)

750g 3 ore 45 minuti

1 Kg 3 ore 50 minuti

Metodo

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nella ricetta eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio, quindi bloccare la teglia girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto **MENÙ 7** volte per selezionare il programma **7 FRANCESE**.
- 7 Selezionare le dimensioni del pane desiderate quindi premere il tasto start (avvio).
- 8 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Estrarre la teglia tenendola dal manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e farlo raffreddare.

Baguette		
Dimensioni del pane	1 Kg	750g
Ingredienti		
Acqua	400ml	310ml
Farina per pane bianco non sbiancata	540g	400g
Farina normale francese fine	60g	50g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito in polvere facilmente miscelabile	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino

Nota: si può utilizzare farina normale ultrafine al posto della farina francese.

Torte e pane a cottura rapida (Programma 8)

Questa regolazione è una funzione esclusiva che miscela e cuoce torte e pane non a lievitazione. Il programma non include la fase di lievitazione, quindi non va usato per pane dolce o torte che contengono lievito. Usare il ciclo dolce **6** per questi tipi di ricette.

- Usare sempre questa regolazione per le torte ed il pane senza lievito. Con gli altri programmi, infatti, si otterrebbero risultati scadenti.
- Usare burro o margarina a temperatura ambiente, tagliato a pezzetti, oppure fonderlo prima di aggiungerli al Piccolo Fornaio, a garanzia di una miscelazione uniforme.
- Usare farina semplice e prodotti lievitanti come polvere lievitante, bicarbonato di soda e crema di tartaro.
- Dopo aver miscelato per 5 minuti, raschiare i lati della teglia con una spatola in plastica, per asportare tutti i residui di farina. Non toccare il braccio impastatore né impedirne i movimenti. Non spegnere il Piccolo Fornaio e non estrarre la teglia dall'elettrodomestico per raschiarne i lati.
- Lasciare raffreddare la torta o il pane per 5 minuti all'interno della teglia, prima di capovolgere la teglia. Passare una spatola in plastica a bordo liscio attorno al perimetro della teglia, prima di estrarla, per facilitare il distacco.
- Lasciare raffreddare la torta o il pane su una griglia prima di affettarli. Le torte morbide, come il pane allo zenzero, si conservano meglio se avvolte in pellicola e conservate per 24 ore prima di essere consumate.
- Con questo ciclo, il forno cuoce la torta o il pane per 1½ ore, per adattarsi a tutti i tipi di pane a cottura rapida. Per alcune torte ci vuole meno tempo, quindi potrete sempre controllare dopo 1¼ ore di cottura, proprio come con i tradizionali forni. Se la torta è cotta, spegnere il forno ed estrarre la teglia. Capovolgerla su una griglia per raffreddare.

Torte e pane a cottura rapida (Programma 8)

Pane allo zenzero

Ingredienti	Grande
Burro	115g
Sciroppo di zucchero	125g
Melassa	50g
Zucchero chiaro di canna	125g
Latte	180ml
Uovo leggermente sbattuto	1
Farina	280g
Zenzero macinato	2 cucchiaini
Polvere lievitante	2 cucchiaini
Bicarbonato di soda	1 cucchiaini

- 1 Versare il burro, lo sciroppo, la melassa e lo zucchero in un piccolo tegame e farli fondere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Lasciare che si raffreddino leggermente e poi versarli nella teglia.
- 2 Aggiungere nella teglia il latte e l'uovo.
- 3 Setacciare insieme farina, zenzero, polvere lievitante e bicarbonato di soda e spargerli sopra i liquidi.

NB: Il pane allo zenzero si conserva meglio in un recipiente ermetico per 24 ore prima di essere consumato, affinché possa diventare appiccicoso.

Pane dolce dei Caraibi

Ingredienti	Grande
Burro fuso	50g
Latte	170ml
Uova leggermente sbattute	2
Farina	280g
Polvere lievitante	1 cucchiaini
Sale	pizzico
Zucchero semolato fine	115g
Cocco essiccato	25g
frutta secca tropicale pronta, tagliata grossa	75g

- 1 Versare il burro fuso, il latte e le uova nella teglia.
- 2 Setacciare insieme la farina, la polvere lievitante e il sale. Incorporare lo zucchero semolato fine, il cocco e la frutta tropicale. Spargere la miscela sopra i liquidi all'interno della teglia.

Ciclo 'Marmellata' (programma 9)

Tempo : 1 ora e 20 min

- Il ciclo 'Marmellata' comincia con il preriscaldamento (15 minuti). **Durante questo periodo di tempo il braccio impastatore non sarà in funzione.**
- Il braccio impastatore mescolerà gli ingredienti durante il ciclo.
- Usare sempre frutta fresca e matura per ottenere i risultati migliori. Tagliare la frutta di grandi dimensioni in due o in quattro.
- Usare zucchero per marmellata e aggiungere pectina in modo che la marmellata si rapprenda bene.
- Nel caso in cui si usi frutta con un livello di pectina basso, si consiglia di aggiungere 5-10 ml (1-2 cucchiaini) di succo di limone.
- Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia perché sarà molto calda.
- È importante essere presenti durante la cottura per controllare che la marmellata non fuoriesca quando bolle e, se necessario, per mescolarla.
- Versare la marmellata cotta in un vasetto pulito e sterilizzato. Sigillare ed etichettare il vasetto.

Marmellata di albicocche	
Ingredienti	per 350g di marmellata
Albicocche fresche e mature	250g
Succo di limone	2 cucchiaini
Acqua	1 cucchiaio
Zucchero per marmellata con pectina	250g
Burro	15g

- 1 Togliere la teglia e inserire il braccio impastatore. Tagliare e metà le albicocche e togliere il nocciolo. Tagliare in quattro ogni metà e mettere le albicocche nel braccio impastatore. Aggiungere gli altri ingredienti.
- 2 Inserire e bloccare il braccio impastatore nel Piccolo Forno. Chiudere il coperchio e selezionare il programma **9 JAM (MARMELLATA)** dal MENU.
- 3 Far mescolare per 15 minuti e poi, se necessario, togliere lo zucchero dai lati della teglia con un cucchiaio di legno. Prestare la massima attenzione durante questa operazione perché la teglia è calda.
- 4 Alla fine del ciclo, spegnere il Piccolo Forno ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Versare attentamente la marmellata in un vasetto sterilizzato. Sigillare ed etichettare il vasetto.

Variazione:

Usare prugne al posto delle albicocche.

Ciclo di impasto (programma 11)

Tempo : 1ora e 20 min

Questo programma consente di miscelare, impastare e lievitare l'impasto senza cuocerlo. Questo è essenziale per fare pagnotte e panini formati a mano. Dopo averli formati, basterà lasciare lievitare definitivamente l'impasto e poi cuocerlo in un forno tradizionale.

Il ciclo di impasto è ideale per preparare pagnotte di forme diverse, pizze, panini, brioche, krapfen, grissini, tartine e dolci.

La ricetta seguente per i panini offre informazioni su come preparare varie forme. È anche possibile usare questa ricetta per fare i grissini. Se preferite, usate 250 ml di acqua e 50 ml di olio di oliva invece dell'acqua, uova e burro. Aggiungere l'olio di oliva insieme all'acqua.

Come dar forma ai grissini

- 1** Dividere l'impasto a metà e formare ciascun pezzo di impasto in un rettangolo spesso circa 1 cm. Tagliare a strisciole lunghe circa 7 cm e larghe 2 cm.
- 2** Spolverizzare leggermente di farina il piano di lavoro e formare ciascuna strisciolina in lunghi segmenti sottili, usando il palmo della mano. Sollevare ciascun segmento e tendere leggermente l'impasto, se desiderate. Se necessario, lasciare riposare l'impasto per alcuni secondi mentre gli date forma.
- 3** Incorporare semi di papavero, semi di sesamo, sale marino o parmigiano grattugiato, come preferite.
- 4** Appoggiare i grissini su carta da forno leggermente unta, mantenendoli a distanza l'uno dall'altro.
- 5** Spennellarli leggermente con olio d'oliva, coprirli e lasciarli lievitare in un ambiente caldo per 10-15 minuti.
- 6** Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15-20 minuti, oppure fino a quando non risultano dorati, girandoli una sola volta. Raffreddarli su una griglia.

Ciclo di impasto (programma 11)

Bread rolls	
Ingredienti	Per 12 panini
Acqua	240ml
Uovo	1
Farina per pane bianco non sbiancata	450g
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaino
Burro	25g
Lievito in polvere a facile miscelazione	1½ cucchiaino
Per la crosta:	
Tuorlo d'uovo sbattuto con 15 ml (3 cucchiaini) di acqua	1
Semi di sesamo e semi di papavero, facoltativi	

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio e installare il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua e l'olio di oliva nella teglia. Aggiungere farina, sale e zucchero.
- 3 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 4 Inserire la teglia nel Piccolo Fornaio e bloccarla in posizione. Selezionare il programma **11** Impasto dal MENU. Premere il tasto avvio. Ungere leggermente una teglia da pizza o un foglio di carta da forno.
- 5 Al termine del ciclo, capovolgere l'impasto su un piano di lavoro leggermente spolverizzato con farina. Lavorare piano l'impasto e dividerlo in 12 pezzi uguali. Formare altrettanti panini rotondi o in una delle forme seguenti:
 - Per i panini rustici, tagliare un terzo dell'impasto e formare entrambi i pezzi rotondi. Mettere il pezzo più piccolo su quello più grande e fare un foro al centro, usando un dito spolverizzato di farina.
 - Per i nodini, formare ciascun pezzo di impasto in un cilindro allungato e poi annodarli.
 - Per le treccine, dividere in 3 ciascun pezzo di impasto e formare in ciascun un lungo salsicciotto. Comprimerle insieme le tre strisce ad una delle estremità e poi intrecciarle insieme. Mettere le estremità sotto la treccina, per chiuderla bene.
- 6 Mettere i panini sui fogli di carta da forno preparati, ben distanti fra loro. Coprirli con pellicola trasparente unta di olio e lasciarli lievitare in un ambiente caldo per 20-30 minuti, oppure finché non raddoppiano in dimensioni. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 220°C.
- 7 Spennellare i panini con l'uovo e cospargerli di semi di sesamo o di papavero, se desiderate. Informare per 15-18 minuti oppure fino a quando non appaiono dorati. Fare raffreddare su una griglia.

Ciclo di impasto (programma 11)

Pizza		
Ingredienti	Per 2 pizza da 30 cm	Per 1 pizza da 30 cm
Acqua	250ml	140ml
Olio di oliva	1 cucchiaini	1 cucchiaini
Farina per pane bianco non sbiancata	450g	225g
Sale	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Lievito in polvere a facile lievitazione	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Per la copertura:		
Salsa di pomodorini secchi	8 cucchiaini	4 cucchiaini
Origano secco	2 cucchiaino	1 cucchiaino
Mozzarella, affettata	280g	140g
Pomodori freschi, tagliati grossi	8	4
Peperone giallo, senza semi e tagliato a strisciole	1	½
Peperone verde, senza semi e tagliato a strisciole	1	½
Funghi affettati	100g	50g
Formaggio dolcelatte, tagliato a pezzettini	100g	50g
Prosciutto crudo, a pezzetti	100g	50g
Parmigiano fresco grattugiato	50g	25g
Fresche di basilico	12	6
Sale e pepe nero macinato		
Olio di oliva	2 cucchiaini	1 cucchiaini

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Forno e installare il braccio impastatore.
- 2 Versare acqua, yogurt, burro sciolto, burro liquefatto di latte di bufala, o olio nella teglia. Aggiungere il resto degli ingredienti eccetto il lievito.
- 3 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 4 Inserire la teglia nel Piccolo Forno e bloccarla in posizione. Selezionare il programma 11 Impasto dal MENÙ. Premere il tasto avvio.
- 5 Al termine del ciclo, capovolgere l'impasto su un piano di lavoro leggermente spolverizzato con farina. Lavorare piano l'impasto e formare un cerchio di 30 cm. Mettere l'impasto così formato nella teglia o sul foglio di carta da forno.
- 6 Preriscaldare il forno a 220°C. Spargere la salsa di pomodorini secchi sul fondo della pizza. Cospargere con origano e poi con due terzi della mozzarella.
- 7 Aggiungere pomodori, peperoni, funghi, dolcelatte, prosciutto crudo, la rimanente mozzarella e il parmigiano, e per finire le foglie di basilico. Condire con sale e pepe e cospargere di olio di oliva.
- 8 Infornare per 18-20 minuti, oppure fino a quando la pizza non è dorata. Servire immediatamente.

Ciclo rapido (programma 12)

- Il Piccolo Fornaio ha un ciclo per fare il pane ultra rapido che impasta, lievita e cuoce una pagnotta deliziosa in solo un'ora. Per ottenere i migliori risultati, seguire i consigli elencati di seguito.
- Utilizzare un liquido tiepido per accelerare il processo di lievitazione (32-35°C è ideale). Se si usa acqua fredda, il pane sarà di dimensioni ridotte, mentre l'acqua calda annulla l'azione del lievito. Per ottenere i migliori risultati, controllare la temperatura dell'acqua con un termometro o mescolare 90 ml di acqua bollente con 310 ml di acqua fredda.
- Le ricette per il pane devono contenere almeno il 65% di farina per pane bianco quando si utilizza questo ciclo. Il pane integrale al 100% o pane di altro tipo con semi interi darà dei risultati scadenti perché non c'è tempo sufficiente per far lievitare l'impasto.
- Ridurre la quantità di sale utilizzata con questo ciclo perché il sale ritarda l'attività del lievito, ma non eliminarlo del tutto perché è importante per il sapore e la consistenza del pane. Utilizzare 5 ml (1 cucchiaino) di sale per 600 g di farina.
- I livelli del lievito sono più alti con questo ciclo per assicurare che il pane lieviti in fretta. Utilizzare 15-20 ml (3-4 cucchiaini) di lievito in polvere facilmente miscelabile ad azione rapida.
- Se si desidera fare varie pagnotte una dopo l'altra con questo ciclo rapido, lasciare aperto il coperchio e spengere l'apparecchio per 30 minuti tra una pagnotta e l'altra. Questo permette al termosensore all'interno dell'apparecchio di funzionare correttamente, il che è essenziale per un ciclo corto.
- Il pane fatto con questo ciclo non lievita come le altre pagnotte fatte con gli altri programmi. Avrà la crosta più morbida e sarà di consistenza più densa.

Ciclo rapido (programma 12)

Per una pagnotta grande

Tempo: 59 minuti

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio ed inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare i liquidi tiepidi (32 - 35°C) nella teglia.
- 3 Aggiungere il resto degli ingredienti nell'ordine elencato nelle ricette eccetto il lievito.
- 4 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 5 Collocare la teglia ad angolo rispetto al retro dell'apparecchio, quindi bloccare la teglia girandola verso l'avanti. Abbassare la maniglia.
- 6 Premere il tasto MENÙ 12 volte per selezionare il programma 12 RAPIDO. Premere il tasto avvio.
- 7 Alla fine del ciclo di cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Togliere la teglia tenendola dal manico e girandola verso il retro dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno. Mettere il pane su una griglia metallica e farlo raffreddare.

Pane bianco standard

Ingredienti	Grande
Acqua, tiepida	400ml
Farina per pane bianco non sbiancata	600g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	5 cucchiaini
Burro	25g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	4 cucchiaini

Pane bianco rustico

Ingredienti	Grande
Latte parzialmente scremato, tiepido	230ml
Acqua, tiepida	180ml
Farina per pane bianco non sbiancata	450g
Farina per pane integrale	150g
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	5 cucchiaini
Burro	25g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	4 cucchiaini

Ciclo rapido (programma 12)

Pane di noci	
Ingredienti	Grande
Latticello, tiepido	200ml
Acqua, tiepida	120ml
Farina per pane bianco non sbiancata	340g
Farina per pane integrale	110g
Noci tritate	50g
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	3 cucchiaini
Burro	25g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2½ cucchiaino

Pane alle carote e coriandolo	
Ingredienti	Grande
Carote, grattugiate di recente, a temperatura ambiente	235g
Acqua, tiepida	280ml
Olio di girasole	2 cucchiaini
Coriandolo fresco tritato	4 cucchiaini
Farina per pane bianco non sbiancata	600g
Coriandolo macinato	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	5 cucchiaini
Lievito in polvere facilmente miscelabile	4 cucchiaini

- 1 Aggiungere carote, coriandolo e olio alla teglia con i liquidi tiepidi, quindi aggiungere il coriandolo macinato e la farina. Seguire le istruzioni alla pagina 46.

Pane alle cipolle caramellate	
Ingredienti	Grande
Burro	50g
Cipolla grossa, sminuzzata	1
Latte parzialmente scremato, tiepido	350ml
Farina per pane bianco non sbiancata	530g
Farina per pane integrale	70g
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini
Pepe nero macinato di recente	1 cucchiaino
Lievito in polvere facilmente miscelabile	4 cucchiaini

- 1 Sciogliere il burro nella padella e soffriggere le cipolle su fuoco basso finché non siano dorate. Allontanare dal fuoco. Aggiungere il latte rimstando. Seguire le istruzioni alla pagina 46.

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

GUIDA ALLA RICERCA E SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
6. Il pane si affossa durante la cottura.	<ul style="list-style-type: none"> • L'elettrodomestico è stato collocato in una posizione esposta a spifferi, oppure è stato urtato o capovolto durante la lievitazione. • Si è superata la capacità della teglia. • Non si è usato abbastanza sale o lo si è ommesso (il sale aiuta a prevenire l'eccessiva lievitazione dell'impasto). • Troppo lievito. • Condizioni atmosferiche calde e umide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riposizionare il Piccolo Forno. • Non usare più ingredienti di quelli consigliati per una pagnotta grande. • Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta. • Misurare con precisione il lievito. • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido e ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.
7. Le pagnotte sono poco uniformi e più corte da un lato.	<ul style="list-style-type: none"> • Impasto troppo asciutto e non lasciato lievitare uniformemente nella teglia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare di 15ml/3 cucchiaini il liquido.
CONSISTENZA DEL PANE		
8. Consistenza densa e pesante.	<ul style="list-style-type: none"> • Troppa farina • Troppo poco lievito. • Troppo poco zucchero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Misurare con precisione (vedi pag. 4). • Misurare la giusta quantità consigliata di lievito. • Misurare con precisione (vedi pag. 4).
9. Consistenza aperta, grossa, a forellini.	<ul style="list-style-type: none"> • Si è ommesso il sale. • Troppo lievito. • Troppo liquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere gli ingredienti nell'ordine dato dalla ricetta. • Misurare la giusta quantità consigliata di lievito. • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido.
10. Il pane è crudo al centro.	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo liquido. • È mancata la corrente durante il funzionamento. • Eccessive quantità e l'elettrodomestico non ha potuto accomodarle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido. • Se manca la corrente durante il funzionamento, il Piccolo Forno rimane spento quando torna la corrente. Occorrerà togliere dalla teglia il pane non cotto e ricominciare usando ingredienti freschi. • Ridurre le quantità ai massimi livelli consentiti.
11. Il pane si affetta a fatica; molto appiccicoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Lo si affetta quando è ancora troppo caldo. • Non si usa un coltello giusto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciare raffreddare per almeno 30 minuti il pane sulla griglia, per dissipare il vapore, quindi affettarlo. • Usare un buon coltello per affettare il pane.
COLORE E SPESSORE DELLA CROSTA		
12. Crosta scura/troppo spessa.	<ul style="list-style-type: none"> • Si è usata la regolazione DARK (scura) per la crosta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un'impostazione bassa o media la prossima volta.
13. La pagnotta è bruciata.	<ul style="list-style-type: none"> • Il Piccolo Forno funziona male. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vedi la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica" (pag. 52).
14. La crosta è troppo leggera.	<ul style="list-style-type: none"> • Il pane non è cotto a sufficienza. • La ricetta non prevedeva latte in polvere o fresco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prolungare il tempo di cottura. • Aggiungere 15ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere oppure sostituire il 50% dell'acqua con del latte, per favorire la doratura.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
PROBLEMI CON LA TEGLIA		
15. Non è possibile estrarre il braccio impastatore.	<ul style="list-style-type: none"> • Occorre aggiungere acqua nella teglia e lasciare immerso il braccio impastatore prima di poterlo estrarre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguire le istruzioni per la pulizia dopo l'uso. Potrebbe essere necessario ruotare leggermente il braccio impastatore dopo averlo lasciato in acqua, per allentarlo.
16. Il pane si attacca alla teglia/è difficile staccarlo.	<ul style="list-style-type: none"> • Questo può accadere con l'uso prolungato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ungere leggermente l'interno della teglia con olio vegetale. • Vedi la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica' (pag. 52).
ASPETTI MECCANICI DELL'ELETTRODOMESTICO		
17. Il Piccolo Fornaio non è in funzione/Il braccio impastatore non è in movimento.	<ul style="list-style-type: none"> • Il Piccolo Fornaio non è acceso. • La teglia non è stata inserita correttamente. • Selezionato inizio ritardato. • Selezionato programma 'Pane integrale'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che l'interruttore ON/OFF sia su ON (vedi pagina 4). • Controllare che la teglia sia ben fissata. • Il Piccolo Fornaio non si attiverà fino a quando il conto alla rovescia non avrà raggiunto l'ora di inizio del programma. • Ritardo di 5-30 minuti all'inizio del programma 3, 4, 9.
18. Gli ingredienti non si miscelano.	<ul style="list-style-type: none"> • Non si è avviato il Piccolo Fornaio. • Non si è messo il braccio impastatore nella teglia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo aver programmato il pannello di controllo, premere il tasto Start di avvio per accendere il Piccolo Fornaio. • Controllare sempre che il braccio impastatore sia sull'alberino sul fondo della teglia, prima di aggiungere gli ingredienti.
19. Durante il funzionamento si avverte odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> • Si ha una fuoriuscita di ingredienti nel forno. • La teglia perde. • Si è superata la capacità della teglia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione a non rovesciare gli ingredienti quando li si aggiunge nella teglia. Essi possono bruciare quando si riscalda l'elettrodomestico e generare fumo. • Per ottenere un ricambio, rivolgersi al negozio dove si è acquistato il Piccolo Fornaio. • Non usare più ingredienti di quelli consigliati nella ricetta e misurare sempre con precisione gli ingredienti (vedi pag. 4).
20. 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"> • Se l'apparecchio è nel ciclo di lavorazione buttare via gli ingredienti e ricominciare. • Se l'apparecchio è nel ciclo di lievitazione, togliere l'impasto dalla teglia, modellare e collocare in una forma per il pane unta che misuri 23 x 12,5cm. Coprire e lasciare che lieviti fino a quando raddoppia. Utilizzare solo il programma di cottura 10 oppure far cuocere in un forno tradizionale pre-riscaldato a 200°C per 30-35 minuti oppure fino a quando è dorato. • Se l'apparecchio è nel ciclo di cottura, utilizzare il programma di solo cottura 10 oppure far cuocere in un forno tradizionale pre-riscaldato a 200°C e togliere il ripiano superiore. Estrarre la teglia dall'apparecchio con cura e collocarla sul ripiano basso del forno. Cuocere finché non è dorata. 	

GUIDA ALLA RICERCA E SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
21. Sul display appare EH e non è possibile accendere l'elettrodomestico.	<ul style="list-style-type: none">• Il forno è troppo caldo.	<ul style="list-style-type: none">• Staccare la spina elettrica e lasciare raffreddare per 30 minuti.
22. I seguenti messaggi appaiono sul display: E:02, E:03, E:04, E:05 e l'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none">• Il Piccolo Fornaio non funziona correttamente. E:02 o E:03 = errore del termosensore E:04, E:05 o E:08 = errore del termocontrollore.	<ul style="list-style-type: none">• Vedi la sezione "Manutenzione ed assistenza post-vendita" (pagina 52).

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.

