Ⓘ

# Macchina per pane

**SOMMARIO**


| | |
|---|---|
| Caratteristiche tecniche | 30 |
| Importanti informazioni di sicurezza | 31 |
| La Vostra macchina per il pane | 32 |
| Pannello di controllo | 33 |
| Utilizzo della macchina per pane | 35 |
| Funzioni dei programmi | 36 |
| Prima del primo utilizzo | 37 |
| Funzionamento | 37 |
| Pulizia e manutenzione | 38 |
| Risoluzione di problemi | 38 |
| Ricette | 39 |
| Garanzia | 44 |


**CARATTERISTICHE TECNICHE**

| | |
|---|---|
| Modello n°: | BM 3983 |
| Voltaggio : | 230 V 50Hz |
| Consumo: | 450 W |
| Capacità di produzione per ogni ciclo: | max. 600 g. di farina per 1000 g. di pane |
| Dimensioni (circa) | cm. 35(L)x22(P)x30(A) |
| Peso: | 4,6 Kg. |
| Timer: | pre-programmabile fino a 12 ore e 58 minuti |
| Programmi: | 12 |
| Accessori: | tazza e cucchiaio graduati |
| Questo prodotto è conforme alle direttive necessarie per il rilascio del marchio CE | |

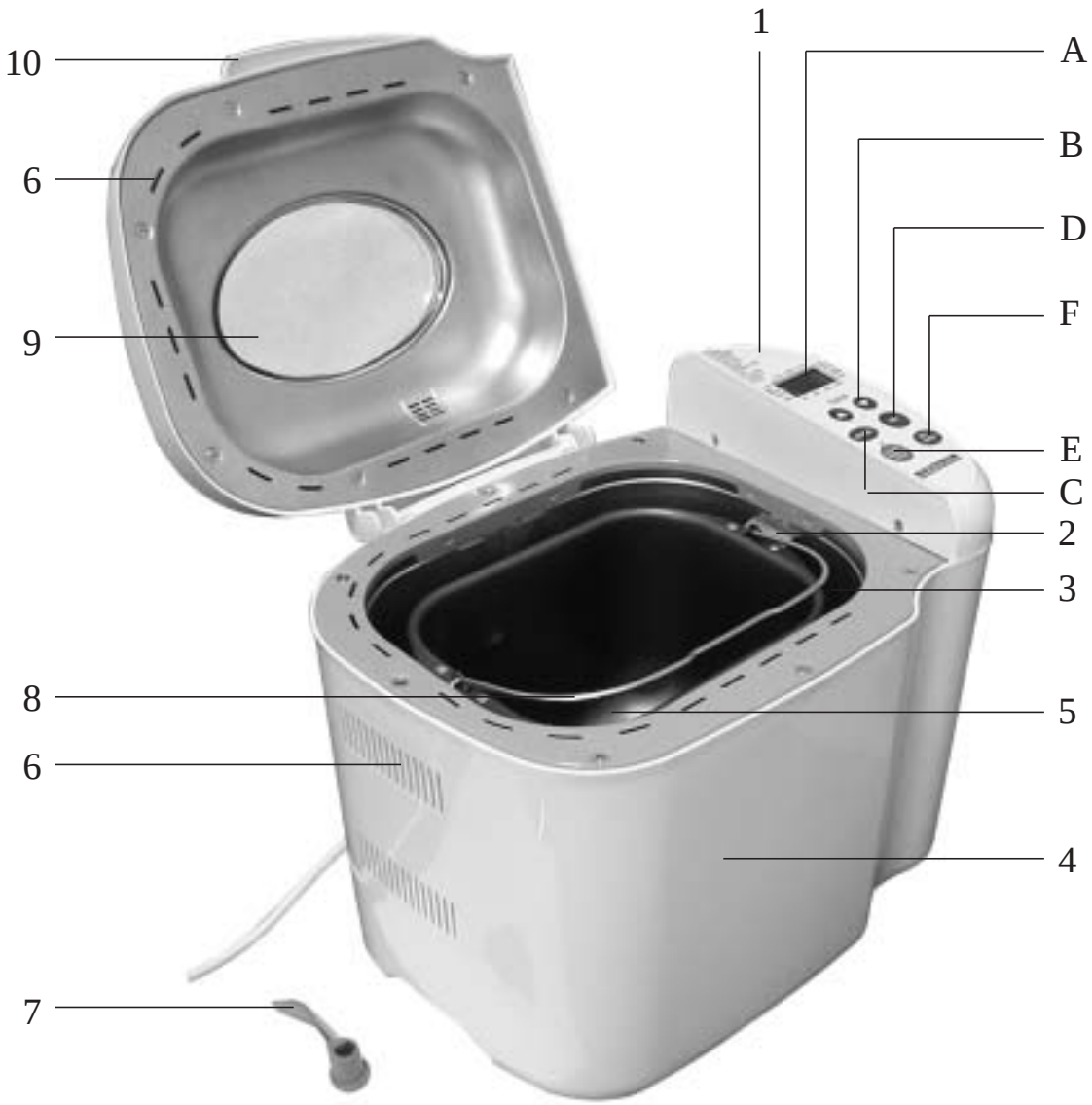
## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**Prima di utilizzare la macchina per il pane, leggete attentamente le seguenti istruzioni.**

- Il corpo esterno dell'apparecchio e il vapore che fuoriesce sono molto caldi durante il funzionamento. Non toccare le parti soggette a riscaldamento della macchina. Assicurarsi di utilizzare presine o guanti da forno quando si estrae il pane dalla macchina.
- La macchina per pane dovrebbe essere connessa solo a una presa principale, installata secondo le normative vigenti. Assicurarsi che il voltaggio fornito corrisponda al voltaggio segnato sulla targhetta portadati.
- Togliere sempre la spina dalla presa dopo l'uso e anche:
  - in caso di malfunzionamento durante l'uso;
  - quando si rimuove lo stampo del pane;
  - durante la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano segni di danneggiamento.
- I bambini non riconoscono i pericoli legati all'utilizzo di apparecchi elettrici. Posizionare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere sempre una distanza minima di 5 cm. tra l'apparecchio e il muro o altri oggetti. Non posizionare o utilizzare l'apparecchio vicino o al disotto di oggetti pendenti come tende o altri materiali infiammabili e non mettere alcun oggetto sopra l'apparecchio mentre questo è in uso.
- Posizionare sempre l'apparecchio su di una superficie piana e resistente alle alte temperature. Evitate che l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione tocchino superfici bollenti o vengano in contatto con qualsiasi sorgente di calore (come forni o fiamme libere).
- Non utilizzate l'apparecchio senza lo stampo e senza che lo stampo sia stato riempito con i vari ingredienti.
- Non esporre l'apparecchio a pioggia o umidità e non usare l'apparecchio all'aperto o su superfici bagnate. Assicurarsi che sia sempre protetto dagli spruzzi. MAI immergere la spina, il cavo d'alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Questa macchina per pane è progettata esclusivamente per uso domestico e non per applicazioni commerciali
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli contenuti in questo manuale.
- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio oltre a quelli forniti dal produttore di questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio stesso e possono anche causare gravi danni alle persone.
- Non toccare nessuna parte in movimento durante l'utilizzo. Non mettere le dita o le mani all'interno dell'unità prima di averla scollegata dalla presa di corrente e prima che si sia raffreddata completamente.
- Per soddisfare le norme di sicurezza ed evitare ogni pericolo, ogni riparazione di un apparecchio elettrico – compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – deve essere compiuta da personale specializzato. Nel caso in cui si renda necessaria una riparazione, rinviare l'apparecchio a uno dei nostri centri assistenza autorizzati. Ne troverete gli indirizzi in appendice al presente libretto.
- Conservare il presente libretto per future consultazioni.

## LA VOSTRA MACCHINA PER PANE

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | Pannello di controllo | 2. | Fermo di sicurezza |
| | | 3. | Compartimento di cottura |
| A | Display a cristalli liquidi | 4. | Corpo dell'apparecchio |
| B | Timer | 5. | Stampo di cottura del pane |
| C | Controllo del tipo di cottura | 6. | Feritoie di ventilazione |
| D | Menu | 7. | Paletta impastatrice |
| E | Accensione/spegnimento | 8. | Maniglia dello stampo |
| F | Peso del pane | 9. | Finestrella di controllo |
| | | 10. | Coperchio |



## PANNELLO DI CONTROLLO

**A Display a cristalli liquidi**

Il display a cristalli liquidi mostra il programma selezionato e il tempo rimanente alla fine del programma. Quando il programma è attivo, la parte del display che indica il tempo continua a lampeggiare.

*Esempio:*
In questo caso, è stato selezionato il programma 2 (per pane bianco o alla francese) premendo il pulsante MENU. Il display mostra 2 3:35; Inoltre, il peso è segnalato in un punto nella parte alta del display, indicante il peso di 1 Kg.. Il livello di cottura selezionato è mostrato come "MEDIUM", indicato nella parte bassa del display. Il tempo totale del programma selezionato è di 3 ore e 35 minuti.

**B Minuterie**

I programmi 1,2,3,4,8,9,10 possono essere impostati per attivarsi in un tempo successivo in modo che il programma finisca il suo ciclo fino a 12 ore e 58 minuti dopo il momento in cui lo impostate.

*Esempio:*
Volete far partire il programma alle ore 20,00 e volete che il pane sia pronto alle ore 7,30 della mattina. Quindi il ciclo totale del programma durerà 11 ore e 30 minuti.

- usate il tasto MENU per selezionare il programma desiderato;
- premete il pulsante appropriato del timer fino a che il display mostrerà il tempo totale di 11 ore e 30 minuti;
- aggiungere gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione FUNZIONAMENTO. Evitate ogni contatto tra il lievito e liquidi o sale.

● Non usare il timer quando una ricetta richiede l'uso di prodotti deperibili come uova, latte fresco o frutta. Non è possibile utilizzare il timer anche quando una ricetta richieda l'aggiunta di qualche ingrediente (ad es. noci o frutta secca) durante la seconda fase di impasto.

**C Livello di Cottura (Braunung)**

Con i programmi da 1 a 3 si può selezionare il desiderato livello di cottura: sono disponibili 4 livelli; il livello 4 inoltre, serve a un'addizionale brunitura veloce. Il livello selezionato è mostrato in un punto della parte bassa del display.

LEGGERMENTE COTTO (PALE)
MEDIO (MOYEN)
BEN COTTO (FONCE)
VELOCE (RAPIDE)

**D Menu**

Premete il pulsante Menu fino a quando il programma desiderato appaia nel display a cristalli liquidi (A).
Il menu permette di scegliere tra 12 diversi programmi:

| Programma | | 1<br>standard | 2<br>pane bianco/<br>alla francese | 3<br>pane<br>integrale | 4<br>dolci | 5<br>programma<br>corto, 750 g | 6<br>programma<br>corto, 1000 g | 7<br>biscotti,<br>pasticceria | 8<br>pane di segale<br>e similari | 1<br>standard<br>veloce | 2<br>pane bianco/<br>alla francese<br>veloce | 3<br>pane integrale<br>veloce |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pre-riscaldamento | | - | - | 30 Min. | - | - | - | - | 30 Min. | - | - | 5 min. |
| Prima fase di impasto | | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Fase di attesa | | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Seconda fase di impasto | | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| Prima fase di lievitazione | | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. |
| I breve fase di mescolatura | | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| Seconda fase di lievitazione | | 25 min.<br>50 sec. | 30 min.<br>50 sec. | 25 min.<br>50 sec. | 25 min.<br>50 sec. | - | - | - | 25 min.<br>50 sec. | 8 min.<br>50 sec. | 15 min.<br>50 sec. | 10 min.<br>50 sec. |
| II breve fase di mescolatura | | 15 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 5 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| Ultima fase di lievitazione | | 49 min.<br>45 sec. | 59 min.<br>50 sec. | 44 min.<br>50 sec. | 51 min.<br>55 sec. | - | - | - | 44 min.<br>50 sec. | 29 min.<br>50 sec. | 38 min.<br>50 sec. | 34 min.<br>50 sec. |
| Cottura | 500 g | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 35 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. |
| | 750 g | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 55 min. | | | | | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 60 min. | 55 min. | 53 min. | 60 min. | | | | | 60 min. | 55 min. | 53 min. |
| Tempo tot. | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | 0:58 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:12 | 2:30 | 2:28 |
| del pro- | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3.45 | 3:22 | | | | | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| gramma per | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | | | | | 2:24 | 2:35 | 2:33 |
| Segnale acustico dopo: (dall'avvio) | | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Menu 9 Pasta di pane (Teig) | Prima fase di impasto 5 min. | Fase di attesa 5 min. | Seconda fase impasto 20 min. | Segnale acustico dopo 18 min. (dall'avvio) | Fase di lievitazione 60 min. | Totale 1:30 |
| Menu 10 Pasta di pane-leggermente cotto | Fase di impasto 30 min. | | | Segnale acustico dopo 10 min. (dall'avvio) | Fase di lievitazione 90 min. | Totale 2:00 |
| Menu 11 conserve, marmellata | Fase di impasto 15 min. | | | | Fase di lievitazione 50 min. | Totale 1:05 |
| Menu 12 Cottura | Cottura 60 min. | | | | | Totale 1:00 |

**E Pulsante Démarrage/Arrêt**

Il pulsante Démarrage/Arrêt avvia o fa terminare il programma. Il continuo lampeggiare dell'indicatore del tempo nel display a cristalli liquidi indica che il programma è stato attivato.

*Protezione contro operazioni sbagliate:*

Una volta che il programma è stato avviato, tutti gli altri pulsanti di controllo resteranno disattivati fino a che il processo di cottura sarà finito, o fino a che si prema il pulsante Démarrage/Arrêt per minimo 2 secondi. Quando si preme qualsiasi pulsante di controllo, attendere fino a che la macchina emetta un segnale sonoro prima di rilasciare il pulsante.

**F Peso del pane**

I programmi di cottura da 1 a 4 permettono di preselezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato e sottolineato sul display a cristalli liquidi.

## UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PANE

**La vostra nuova macchina per pane vi permette di:**

- Realizzare vari tipi di pane utilizzando tante ricette diverse, alcune delle quali sono in appendice a questo manuale. Comunque, questa macchina per pane permette anche di utilizzare pasta di pane già pronta, fino a un massimo di 600 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 1.000 grammi di prodotto finito).
- Miscelare, realizzare impasti per pizza o dolci e far lievitare gli impasti stessi.

**Importanti istruzioni supplementari**

- Usare sempre presine o guanti da forno quando si tocca la macchina dopo l'uso, o quando si maneggia il pane appena sfornato.
- Si possono utilizzare solo ricette che prevedano da 200 a 600 grammi di farina. Al disotto di questa quantità non può essere assicurata la riuscita dell'impasto. Oltre questa quantità la lievitazione dell'impasto può superare la capienza massima dello stampo.
- In caso di interruzione di corrente fino a un massimo di 30 minuti durante il ciclo, la macchina riprenderà automaticamente il processo dal punto di interruzione una volta ripristinata la normale alimentazione di corrente.
- Durante il processo di impasto, del vapore acqueo può condensarsi sulla finestrella di controllo. Questa condensa comunque sparirà durante la fase di cottura.
- Per assicurare la corretta cottura del pane, non aprire il coperchio durante la fase di cottura.
- Dopo l'uso, dare tempo alla macchina e allo stampo di raffreddarsi completamente prima di procedere alla pulizia.
- Lo stampo e la paletta impastatrice sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per non danneggiarli, non usate mai oggetti duri, metallici, taglienti o appuntiti su questo rivestimento.
- **ATTENZIONE: far funzionare la macchina vuota può danneggiare la macchina stessa** a causa del surriscaldamento dello stampo vuoto.

**Precauzioni**

- nel caso in cui fuoriesca del fumo dal comparto di cottura, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso, ma comunque estrarre subito la spina dalla presa di corrente. Mai, in nessun caso, tentare di soffocare o estinguere il fumo gettando acqua sull'impasto. Può accadere che del fumo fuoriesca quando, a causa della crescita dell'impasto data dalla lievitazione,

l'impasto stesso ecceda la capacità dello stampo e che quindi della pasta vada in contatto con gli elementi riscaldanti. E' dunque molto importante seguire le quantità massime indicate nelle ricette.

- Assicurarsi sempre che la macchina sia collocata fuori dalla portata dei bambini, specialmente mentre è in uso.
- Non collocare la macchina su superfici morbide o infiammabili (ad es. tappeti). Assicurarsi sempre che sia collocata su di una superficie solida e piatta. Mettere sempre la macchina in modo che non possa cadere.
- Non toccare le feritoie sul retro dell'unità, così come la finestrella di controllo: queste parti diventano molto calde durante l'utilizzo della macchina.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente e che la macchina stessa si sia raffreddata completamente.

**PROGRAMMI**

**1 = STANDARD (NORMAL)**

Questo è in genere il programma più usato, per la realizzazione di pane ad alto contenuto di farina.

**2 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE (PAIN BLANC)**

Per la realizzazione del tipico impasto leggero PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE.

**3 = PANE INTEGRALE (PAIN COMPLET)**

Rispetto al programma STANDARD, questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe, a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca.

**4 = DOLCI (BRIOCHE)**

A causa dello zucchero contenuto, l'impasto tende a scurirsi più velocemente; in questo programma la fase di cottura è quindi più corta.

**5 = PROGRAMMA CORTO, 750g. (BREF 750g.)**

Utilizzabile per ricette fino a 750 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

**6 = PROGRAMMA CORTO, 1000g. (BREF 1000g.)**

Utilizzabile per ricette fino a 1000 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

**7 = BISCOTTI, PASTICCERIA (BISCUITS, GATEAUX)**

Utilizzabile per preparare biscotti, quando si usa lievito per dolci al posto del normale lievito.

**8 = PANE DI SEGALE E DI FRUMENTO 1000 g. (PAIN DE FROMENTET SEIGLE 1000g)**

Rispetto al programma STANDARD, questo programma comprende una fase di preriscaldamento ed è utilizzabile per realizzare pane con diversi tipi di farina.

**9 = IMPASTO (PATE)**

Questo programma non comprende la fase di cottura. Quando il programma ha concluso il suo ciclo, l'impasto (ad es. per la pizza) può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale.

**10 = IMPASTO LEGGERO (PATE LEGERE)**

Rispetto al programma IMPASTO, l'impasto realizzato con questo programma risulterà più leggero.

**11 = CONSERVE, MARMELLATE**

Utilizzabile per preparare conserve, marmellate.

**12 = COTTURA (CUISSON)**

Utilizzabile per cuocere impasti già pronti (ad es. impasti preparati precedentemente con il programma IMPASTO). In questo modo, la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire il programma di cottura.

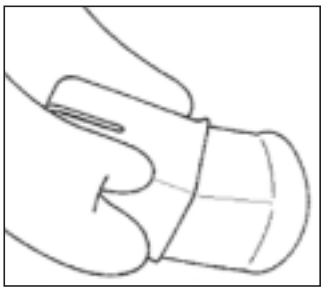
**PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

- Estrarre lo stampo.
- Inserire la spina in una presa di corrente adeguata.
- Usare il pulsante MENU e selezionare il programma 12 (BACKEN)
- Premere il pulsante DÉMARRAGE/ARRÊT e lasciar funzionare la macchina per circa 10 minuti con il coperchio aperto. Questa operazione eliminerà il tipico odore che esalano gli elementi riscaldanti al loro primo utilizzo. Assicurare sufficiente ventilazione. Per evitare che lo stampo si surriscaldi, assicurarsi di rimuoverlo dalla macchina prima di accenderla.
- Dopodichè, premere il pulsante ARRET per almeno due secondi, scollegare la spina dalla presa di corrente e far raffreddare la macchina. Lo stampo deve essere interamente lavato prima del suo primo utilizzo.

**FUNZIONAMENTO**

- Aprire il coperchio e rimuovere lo stampo.
- Inserire la paletta nella sua sede all'interno dello stampo.
- Per ottenere il massimo risultato, mettere sempre prima i liquidi, seguiti dagli ingredienti solidi come ad es. la farina.
- In ultimo, aggiungere il lievito. Assicurarsi che il lievito non venga il contatto con sale o liquidi quando si usa il timer.
- Rimettere lo stampo nell'unità. Assicurarsi che lo stampo sia saldamente nella sua sede. Prima di far partire il programma, chiudere il coperchio e inserire la spina in una presa di corrente adeguata.
- Usare il pulsante MENU per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si schiaccia il pulsante il display passa al programma successivo in sequenza.
- Usando il pulsante di CONTROLLO DELLA COTTURA, si può selezionare il desiderato livello di cottura nei programmi da 1 a 3. E' possibile scegliere tra i seguenti livelli: LEGGERMENTE COTTO (PALE), MEDIO (MOYEN), BEN COTTO (FONCE) e VELOCE (RAPIDE).
- I programmi da 1 a 4 permettono di selezionare il peso del pane, usando il pulsante PESO DEL PANE.
- Se desiderate far iniziare il programma in un tempo successivo, il tempo totale del ciclo può essere impostato usando il pulsante MINUTERIE.
- Altrimenti, premete il pulsante DÉMARRAGE/ARRÊT per iniziare il processo di impasto e/o di cottura.
- Nei programmi 1, 3, 4, 8, 9 e 10, durante la seconda fase di impasto, un segnale acustico indica che possono essere aggiunti altri ingredienti, come noci, olive o frutta. Non aprire il coperchio dopo la seconda fase di impasto, ma attendere fino a che il programma abbia terminato il suo ciclo.
- Una volta pronto il pane o l'impasto, si udirà un segnale acustico multiplo e il segnale del tempo nel display mostrerà **0:00**. Premere il pulsante DÉMARRAGE/ARRÊT per almeno due secondi e aprire il coperchio.
- Se dimenticate di premere il pulsante DÉMARRAGE/ARRÊT e di estrarre il pane subito, questo verrà tenuto caldo automaticamente per 60 minuti. Questo per evitare che si formi condensa nello stampo.

– Estrarre lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettere lo stampo su superfici sensibili al calore.
– Estrarre il pane dallo stampo. Aiutare l'estrazione agitando leggermente lo stampo. Rimuovete con cura la paletta impastatrice. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, non usate oggetti metallici o altri oggetti non adatti. Per permettere al fondo del pane di raffreddarsi velocemente, il pane dovrebbe essere posto su di una griglia. Non tagliare il pane fino a che non si sia raffreddato.



**PULIZIA E MANUTENZIONE**

- **Attenzione: prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che la spina sia stata rimossa dalla presa di corrente** e che la macchina si sia raffreddata completamente. Non immergere la macchina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
– Estrarre lo stampo dall'apparecchio e togliere la paletta impastatrice. Lo stampo e la paletta impastatrice possono essere puliti usando acqua calda e detergenti non aggressivi. Non usare qualsiasi tipo di materiale abrasivo per la pulizia. Se non riuscite a separare la paletta impastatrice dallo stampo usando una forza normale, lasciate il tutto a bagno in acqua calda per circa 30 minuti. Non usate una forza eccessiva per rimuovere la paletta.
- Per prevenire danni alle guide di incastro, lo stampo non dovrebbe restare immerso per lunghi periodi. **Non lavare lo stampo in lavastoviglie.**
– L'interno del coperchio può essere pulito con un panno morbido.
- Non usare prodotti per la pulizia di forni convenzionali e non usare abrasivi o detergenti duri, aceto o candeggina.
- Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che lo stesso si sia raffreddato e che sia completamente asciutto.

**RISOLUZIONE DI PROBLEMI**

1. *Il pane ha un forte odore.*
   Controllare di aver usato la giusta quantità di lievito. Troppo lievito causa uno sgradevole odore e fa lievitare troppo l'impasto. Usare sempre ingredienti freschi.
2. *Il pane è bagnato e presenta una superficie appiccicosa*
   Togliere il pane dallo stampo subito dopo la cottura e collocarlo su di una griglia per farlo raffreddare.
3. *Premendo il pulsante DÉMARRAGE non si attiva il programma.*
   Assicurarsi che la spina sia correttamente collegata all presa di corrente.
   L'apparecchio potrebbe essere troppo caldo dopo un ciclo precedente e un dispositivo automatico di sicurezza protegge l'apparecchio. In questo caso, il display mostra le lettere **HHH** e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. Premere il pulsante DÉMARRAGE/ARRÊT per almeno due secondi ed estrarre lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Far raffreddare la macchina per circa 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad attivare il programma.

4. *Il pane è lievitato troppo*
   Ridurre la quantità di lievito, acqua o farina.
5. *Il pane non è lievitato abbastanza*
   Aumentare la quantità di lievito, acqua o lievito per dolci. Assicurarsi di mettere gli ingredienti nello stampo nella giusta sequenza: prima gli ingredienti liquidi, seguiti dagli ingredienti solidi e infine il lievito. Nota: il pane di farina di segale o di farina integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.
6. *Quando inizia la fase di cottura, l'impasto collassa*
   L'impasto è troppo leggero. Ridurre leggermente la quantità di liquido o di lievito, o usare un programma con una fase di lievitazione più corta. Si può anche provare ad aumentare la quantità di sale.
7. *L'impasto si miscela con difficoltà*
   Aggiungere un cucchiaio di acqua durante il processo di impasto.

## RICETTE

**Pane di Frumento**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 1½ | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 300 | 360 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 120 | 200 | 240 | Grammi | Farina tipo 0 |
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Miele |
| 1 | 1 | 2 | Cucchiaino da the | Lievito per dolci |
| 180 | 290 | 350 | Ml | Acqua |
| *Programma* | | | STANDARD (NORMAL) | |
| *Cottura* | | | BEN COTTO (FONCE) | |

**Pane misto di Grano e Segale con semi di Soia**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 1½ | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 150 | 250 | 300 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 130 | 220 | 260 | Grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| ½ | 1½ | 1½ | Cucchiaino da the | Zucchero |
| 105 | 180 | 210 | Ml | Acqua |
| 95 | 160 | 190 | Ml | Latte Intero |
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Lievito per dolci |
| 20 | 30 | 40 | Grammi | Semi di Soia |
| ½ | 1 | 1 | Cucchiaino da the | Spezie per Pane |
| *Programma* | | | STANDARD (NORMAL) | |
| *Cottura* | | | MEDIO (MOYEN) | |
| I Semi di Soia vanno aggiunti dopo il segnale acustico | | | | |

**Pane alle Cipolle**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 250 | 360 | Grammi | Farina tipo 0 |
| 120 | 250 | 240 | Grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | Cucchiaino da the | Zucchero |
| 110 | 180 | 220 | Ml | Acqua |
| 90 | 150 | 180 | Ml | Latte Intero |
| 30 | 40 | 50 | Grammi | Cipolle soffritte |
| *Programma* | | | PANE BIANCO/ALLA FRANCESE (PAIN BLANC/CROUSTILLANT) | |
| *Cottura* | | | MEDIO (MOYEN) | |
| Le Cipolle soffritte vanno aggiunte dopo il segnale acustico | | | | |

**Pane al Latte**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 1½ | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 145 | 250 | 290 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 155 | 250 | 310 | Grammi | Farina tipo 0 |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | Cucchiaino da the | Zucchero |
| ½ | 1½ | 1 | Cucchiaio | Lievito per dolci |
| 140 | 240 | 280 | Ml | Latte Intero |
| 80 | 120 | 160 | Ml | Latte parzialmente scremato |
| *Programma* | | | STANDARD (NORMAL) | |
| *Cottura* | | | MEDIO (MOYEN) | |

**Pandolce**

*Ingredienti:*

| **750g** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|
| 1 | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 500 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 2 | Cucchiaio | Zucchero |
| 2 | Cucchiaio | Miele |
| 1 | Cucchiaino da the | Sale |
| 185 | Ml | Latte Parzialmente Scremato |
| *Programma* | | BISCOTTI, PASTICCERIA (BISCUITS, GATEAUX) |

**Pane alla Frutta**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 1½ | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 155 | 250 | 310 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 145 | 250 | 290 | Grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | Cucchiaino da the | Zucchero |
| 200 | 350 | 400 | Ml | Succo di Frutta (Pompelmo – Arancia – ecc.) |
| *Programma* | | | STANDARD (NORMAL) | |
| *Cottura* | | | BEN COTTO (FONCE) | |

**Pane Bianco/Pane alla Francese**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| ½ | 1 | 1 | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 260 | 410 | 520 | Grammi | Farina tipo 0 |
| 1½ | 2 | 2½ | Cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaio | Burro |
| 100 | 150 | 200 | Ml | Latte Parzialmente Scremato |
| 80 | 110 | 160 | Ml | Acqua |
| *Programma* | | | PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE (PAIN BLANC/CROUSTILLANT) | |
| *Cottura* | | | MEDIO (MOYEN) | |

**Pane di Segale Integrale – Pane di Frumento**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 150 | 250 | 300 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 150 | 250 | 300 | Grammi | Farina di Segale Integrale |
| 1 | 1 | 1½ | Cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | Cucchiaino da the | Zucchero |
| 190 | 320 | 380 | Ml | Acqua |
| 1½ | 2 | 3 | Cucchiaio | Lievito per dolci |
| *Programma* | | | PANE INTEGRALE (PAIN COMPLET) | |
| *Cottura* | | | BEN COTTO (FONCE) | |

**Pane ai Fiocchi d'Avena**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| ½ | 1 | 1 | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 360 | 360 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 55 | 110 | 110 | Grammi | Fiocchi d'avena |
| 1 | 1½ | 1½ | Cucchiaio | Zucchero |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaio | Burro |
| 200 | 410 | 410 | Ml | Latte |
| *Programma* | | | PANE INTEGRALE (PAIN COMPLET) | |
| *Cottura* | | | MEDIO (MOYEN) | |

**Pane con Crusca**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| ½ | 1 | 1 | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 225 | 370 | 450 | Grammi | Farina tipo 00 |
| ¼ | ½ | ½ | Tazza | Crusca |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaio | Zucchero |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaio | Latte in polvere |
| 1 | 1 | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 2 | 2 | Cucchiaio | Burro |
| 150 | 250 | 300 | Ml | Acqua |
| *Programma* | | | STANDARD (NORMAL) | |
| *Cottura* | | | MEDIO (MOYEN) | |

**Pane al Formaggio**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1½ | 1½ | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 250 | 300 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 120 | 250 | 300 | Grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| 1 | ½ | 1 | Cucchiaino da the | Zucchero |
| 120 | 150 | 240 | Ml | Acqua |
| 200 | 150 | 180 | Ml | Latte intero |
| 40 | 50 | 60 | Grammi | Formaggio Emmenthal grattugiato finemente |
| *Programma* | | | STANDARD (NORMAL) | |
| *Cottura* | | | BEN COTTO (FONCE) | |
| Il formaggio va aggiunto dopo il segnale acustico | | | | |

**Pane di Segale e di frumento**

*Ingredienti:*

| **500g** | **750g** | **1kg** | | **Ingredienti** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 1½ | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 150 | 250 | 300 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 150 | 250 | 300 | Grammi | Farina di Segale Integrale |
| 1 | 1½ | 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | Cucchiaino da the | Zucchero |
| 140 | 200 | 280 | Ml | Acqua |
| 75 | 150 | 150 | Ml | Yogurt Bianco (grasso 3,5%) |
| 1 | 1 | 2 | Cucchiaino da the | Lievito per dolci |
| *Programma* | | | STANDARD (NORMAL) | |
| *Cottura* | | | MEDIO (MOYEN) | |

**Impasto per Pizza**

*Ingredienti:*

| | | **Ingredienti** |
|---|---|---|
| 2 | Cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 400 | Grammi | Farina tipo 00 |
| 2 | Cucchiaino da the | Sale |
| 1 | Cucchiaino da the | Zucchero |
| 3 | Cucchiaio | Olio extravergine d'oliva |
| 230 | Ml | Acqua |
| *Programme:* | | *IMPASTO (PATE)* |

- Quando il programma ha terminato il ciclo, togliere l'impasto dal cestello.
- Ungere una teglia con olio di oliva e tirare la pasta con un mattarello.
- Lasciar lievitare la pasta a temperatura ambiente per circa 30 minuti.
- Tirare di nuovo la pasta fino alla dimensione desiderata e guarnire a piacere. Accendete il forno e fategli raggiungere la temperatura di 200 gradi. Dopodichè infornate la pizza e fatela cuocere per 15-25 minuti sempre a 200 gradi, fino a che il formaggio non si sia completamente sciolto e fino a che la crosta non si sia scurita.

## Miscele pronte normalmente reperibili sul mercato

Sono facilmente reperibili sul mercato diverse miscele di farina pronte all'uso.

- Mettere fino a 600 grammi di miscela pronta e la relativa quantità di lievito nel cestello. A seconda del formato, è possibile che si possa usare solo metà del contenuto alla volta.
- Aggiungere la corrispondente quantità di liquido.

*Programmi:* STANDARD (NORMAL), PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE (PAIN BLANC/CROUSTILLANT) oppure PANE INTEGRALE (PAIN COMPLET), a seconda del tipo di farina usato.

## Informazioni aggiuntive sulle ricette

Le ricette suggerite in questo manuale possono essere modificate a Vostro piacere aggiungendo vari ingredienti di Vostra scelta.

A seconda del Vostro gusto, potete aggiungere germi di grano, semi di girasole, erbe, semi di cumino o di finocchio, grani di pepe, noci, muesli, fiocchi d'avena, cubetti di speck o

pancetta, ecc…
Questi ingredienti possono essere aggiunti dopo il segnale acustico, circa 5-10 minuti dopo l'avvio della seconda fase di impasto, ma solo con i seguenti programmi:
STANDARD, PANE INTEGRALE, BISCOTTI/PASTICCERIA, PANE DI SEGALE E DI FRUMENTO (1000 grammi), IMPASTO e IMPASTO LEGGERO.

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 600 grammi di farina. Per evitare che l'impasto lievitando trabocchi dal cestello e per assicurare la corretta e completa lievitazione dell'impasto, non eccedere questo limite.
Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
Lo zucchero contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura.
Il sale contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione.
Quando si aggiungono altri ingredienti liquidi a una ricetta, assicurarsi di ridurre la corrispondente quantità di liquidi dati nella ricetta. Lo stesso criterio va usato quando si aggiungono uova, formaggio fresco, yogurt ecc…
Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali la pressione dell'aria, l'umidità, la durezza dell'acqua, la temperatura dell'ambiente e la temperatura degli ingredienti. Se una ricetta non viene come volete o non soddisfa il Vostro gusto, modificatela a Vostro piacere, in accordo con quanto descritto nella sezione "RISOLUZIONE DI PROBLEMI".

**GARANZIA**
Questo prodotto è garantito contro difetti di fabbricazione per un periodo di due anni dalla data di acquisto. Entro questo periodo il produttore si impegna a riparare o sostituire qualsiasi parte risultata difettosa, riportando il prodotto a uno dei nostri centri assistenza autorizzati. Questa garanzia è valida solo se la macchina è stata usata in accordo con le istruzioni del presente manuale e se non è stata modificata, riparata o compromessa da qualsiasi persona non autorizzata, o danneggiata attraverso un uso improprio.
Questa garanzia non copre naturalmente il normale logoramento dovuto all'uso, le parti fragili quali vetro e ceramica, lampadine ecc… Se il prodotto presenta qualsivoglia malfunzionamento e necessita di essere riparato, impacchettatelo accuratamente, includendo il Vostro nome e indirizzo e il motivo della restituzione. Se il prodotto è ancora nel periodo di garanzia, includete anche la garanzia e la prova di acquisto.