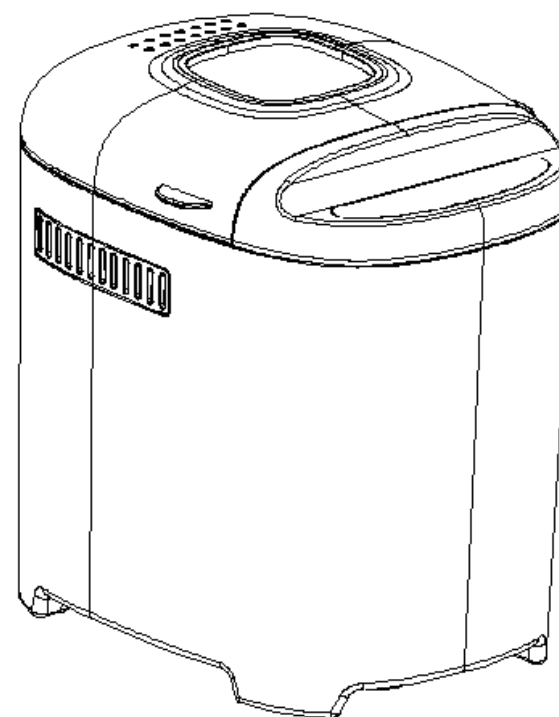


MACCHINA DEL PANE

ITEM NO. 129110.01
220-240V ~ 50Hz, 550W



IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, osservare le seguenti precauzioni di base:

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.
2. Prima di usare l'apparecchio, controllare che la tensione sulla presa a muro corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
3. Non usare l'apparecchio se il filo o la spina sono danneggiati, dopo un guasto, oppure se è caduto o se è stato danneggiato in qualsiasi maniera.
Restituire l'apparecchio al produttore o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo esaminare, oppure per le riparazioni o regolazioni elettriche/meccaniche del caso.
4. Non toccare superfici calde.
5. Per evitare il rischio di elettroshock, non immergere il filo elettrico o la spina in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare il filo di alimentazione dalla presa prima di montare o smontare componenti e prima di eseguire operazioni di pulizia.
7. Non lasciare pendere il filo dal bordo della tavola e non metterlo a contatto con una superficie calda.
8. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare lesioni fisiche.
9. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un piano cottura o forno caldi, né un bruciatore elettrico.
10. Non toccare parti mobili o rotanti dell'apparecchio durante la fase di cottura.
11. Non accendere l'apparecchio senza prima aver riempito il recipiente del pane con gli ingredienti.
12. Non sbattere la parte superiore o il bordo del recipiente del pane per estrarre il pane, poiché può danneggiarsi il recipiente.
13. Non inserire nella macchina del pane fogli di alluminio o altri materiali, poiché potrebbero causare incendi o cortocircuiti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
15. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
16. Non coprire mai la macchina del pane con canovacci o altri materiali che impediscano il libero sfiato di calore e vapore.
C'è rischio di incendio se l'apparecchio è coperto con materiale combustibile.
17. Non usare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.
18. Usare sempre l'apparecchio su una superficie piana e che offra un appoggio stabile.
19. Non utilizzare all'aperto.

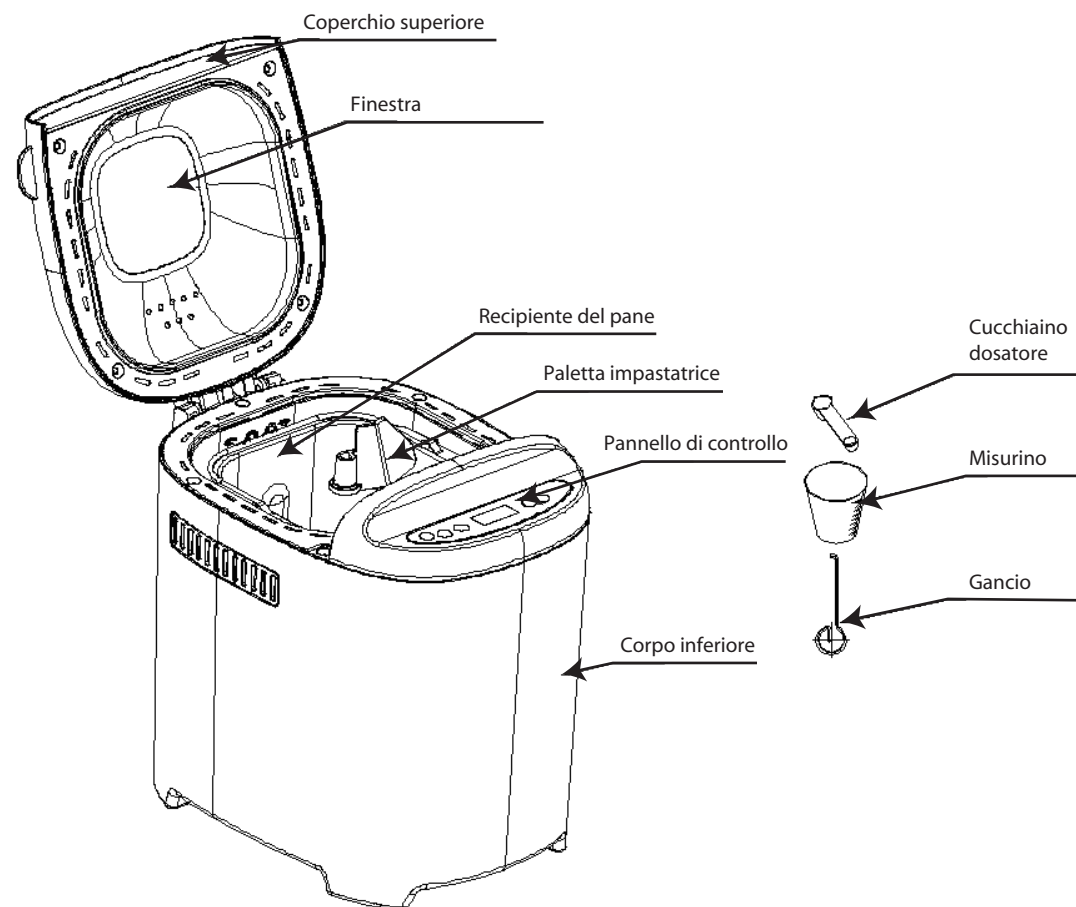
20. Questo apparecchio è provvisto di spina con messa a terra.
Accertarsi che la presa a muro in casa vostra sia collegata a massa.
21. Per evitare di fare danni all'apparecchio, non azionarlo senza il recipiente del pane posizionato nell'apposito vano.
22. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi.
I cavi potrebbero danneggiarsi.
23. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico.
24. Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione.
25. Non usare nebulizzatori spray (per es. Insetticidi, spray per capelli ecc), potrebbe creare danni all'involucro.
26. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza.
27. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente.
28. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
29. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio.
30. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
31. È assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
32. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
33. Non inserire oggetti nelle fessure dell'apparecchio.
34. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
35. Non toccare l'apparecchio con mani umide.
36. Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
Non fare uso errato dell'apparecchio.
37. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
38. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
39. Non lasciare parti dell'imballo (buste di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc) a portata di mano di bambini o persone non autosufficienti, poiché questi oggetti sono potenziali fonti di pericolo.
40. Le quantità massime di farina e lievito sono rispettivamente 490g e 6g.
41. Il simbolo riportato  significa: attenzione: superficie che scotta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

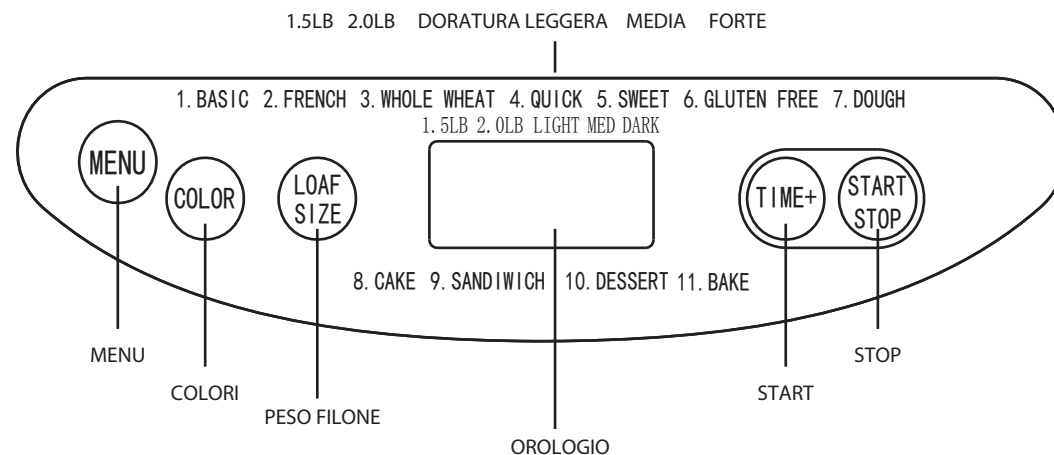
Scollegare il filo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

1. Recipiente del pane: Strofinare l'interno e l'esterno con un panno umido.
Non usare sostanze abrasive o strumenti taglienti che possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Il recipiente deve essere asciugato bene prima di rimontarlo.
2. Paletta impastatrice: Se trovate difficoltà a togliere la paletta impastatrice dall'alberino, riempire il recipiente con acqua calda e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti, dopodiché sarà possibile togliere la paletta facilmente per pulirla. Pulire la paletta con un panno di cotone inumidito.
Sia il recipiente del pane sia la paletta impastatrice possono anche essere lavati in lavastoviglie.
3. Coperchio e finestra: Pulire il coperchio dentro e fuori con un panno leggermente inumidito.
4. Corpo macchina: strofinare delicatamente la superficie esterna del corpo macchina con un panno umido.
Non usare detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare il lucido della superficie.
Non immergere mai il corpo macchina in acqua per pulirlo.
5. Prima di rimettere la macchina del pane nella scatola, assicurarsi che si sia raffreddata del tutto, che sia pulita e asciutta, mettere il cucchiaino e la paletta impastatrice nel cassetto e chiudere il coperchio.

INFORMAZIONI SULLA MACCHINA PER IL PANE



PRESENTAZIONE PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|------------------|---------------|
| 1. STANDARD | 8. DOLCI |
| 2. PANE FRANCESE | 9. SANDI WICH |
| 3. INTEGRALE | 10. DESSERT |
| 4. VELOCE | 11. COTTURA |
| 5. PANE DOLCE | |
| 6. SENZA GLUTINE | |
| 7. IMPASTO | |

DOPO L'ACCENSIONE

Dopo aver collegato la macchina del pane alla presa di corrente, udirete un "beep", dopodiché appare "3:00" sul display. In questa fase, i due punti tra "3" e "00" non lampeggiano costantemente. La freccia indica "800g" e "MEDIUM". È l'impostazione predefinita.

START/STOP

Il tasto è usato per avviare e interrompere il programma di cottura selezionato. Per avviare un programma, premere una volta il tasto START/STOP. Si avverte un "beep" breve e i due punti sul display LCD iniziano a lampeggiare; la spia di funzionamento si accende e si avvia il programma. Una volta avviato un programma, tutti i tasti, tranne START/STOP sono disattivati. Questa funzione aiuta a evitare eventuali interruzioni del funzionamento del programma. Per arrestare un programma, premere il tasto START/STOP per circa 2 secondi; si avvertirà un beep e la spia di funzionamento si spegne per indicare che il programma è stato disattivato.

FUNZIONE "PAUSE" (PAUSA)

Una volta avviato un programma, premendo una volta il tasto START/STOP è possibile interromperlo in qualsiasi momento; il programma entrerà in pausa, ma l'impostazione dello stesso resta in memoria e il tempo di funzionamento lampeggerà sullo schermo LCD. Premere il tasto START/STOP di nuovo, oppure entro 10 minuti senza toccare altri tasti, il programma riprende.

MENU

È usato per impostare i vari programmi. Ogni volta che si preme questo tasto udirete un beep e verrà visualizzato un programma diverso. Tenendo premuto il tasto, i 12 programmi vengono visualizzati in sequenza sul display LCD. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 12 menu sono spiegate di seguito.

- Standard: impasto, lievitazione e cottura di pane normale.
È possibile aggiungere degli ingredienti per dare più sapore.
- Pane francese: impasto, lievitazione e cottura con un tempo di lievitazione maggiore.
Il pane fatto con questo menu ha di solito una crosta più croccante e una consistenza leggera.
- Integrale: impasto, lievitazione e cottura di pane integrale Non è consigliabile usare la funzione "DELAY" perché può dare cattivi risultati.
- Veloce: impasto, lievitazione e cottura di un filone con un tempo inferiore a quello della funzione Standard.
Il pane cotto con questa funzione risulta tuttavia più piccolo e di maggiore consistenza.
- Pane dolce: impasto, lievitazione e cottura di pani dolci.
È possibile aggiungere degli ingredienti per dare più sapore.
- Senza glutine: impasto, lievitazione e cottura di pane senza glutine.
È possibile aggiungere degli ingredienti per dare più sapore.
- Impasto: impasto e lievitazione senza cottura.
Togliere l'impasto e usarlo per fare panini, pizza, pane cotto al vapore, ecc.
- Dolci: impasto, lievitazione e cottura, lievitazione con bicarbonato o lievito in polvere.
- Sandwich: impasto, lievitazione e cottura di pane per sandwich.
Per cuocere pane soffice e leggero con una crosta sottile.
- Dessert: impasto, lievitazione e cottura di pane per dessert.
- Cottura: solo cottura, senza impasto e lievitazione.
Funzione usata per aumentare il tempo di cottura impostandolo in maniera personalizzata.

COLORI

Con questo tasto è possibile selezionare una doratura LEGGERA, MEDIA o FORTE per la crosta.
Premere questo tasto per selezionare il grado di doratura desiderato.
Questo tasto non funziona per i programmi Impasto e Marmellata.

PESO FILONE

Premere questo tasto per selezionare il peso del filone di pane.
Notare che il tempo di funzionamento complessivo può variare a seconda della grandezza del pane.
Questo tasto non funziona per i programmi Veloce, Impasto, Marmellata, Dolci e Cottura.

FUNZIONE "DELAY" (RITARDO)

Se non volete che l'apparecchio inizi a funzionare subito, usare questo tasto per impostare il ritardo di avvio.
Selezionare dopo quante ore / minuti desiderate che il pane sia pronto
agendo sui tasti + o -.

Notare che il tempo di ritardo inserito deve includere il tempo di cottura del programma.

Cioè, alla fine del tempo di ritardo, il pane sarà pronto da servire.

Selezionare prima il programma e il grado di doratura, quindi premere "+" per aumentare il tempo di ritardo in incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo impostabile è di 13 ore.

Esempio: Se sono le 20:30 e desiderate che il pane sia pronto per le 7 di mattina, cioè dopo 10 ore e mezza, procedere come indicato di seguito.

Selezionare il menu desiderato, il grado di doratura, il peso del pane, quindi premere "+" per aumentare il tempo finché non appare 10:30 sul display LCD.

Premere quindi il tasto STOP/START per attivare il programma di ritardo.

I trattini sul display LCD lampeggeranno e inizia il conto alla rovescia del tempo rimanente. Il pane fresco sarà pronto alle 7 di mattina. Se non volete sfornare il pane subito, si avvia la modalità che terrà il pane caldo per un'ora.

NOTA:

- Questo tasto non funziona per i programmi Ultra veloce, Marmellata e Cottura.
- Per la cottura con tempo ritardato, non usare ingredienti deteriorabili come uova, latte fresco, frutta, cipolla, ecc.

MANTENIMENTO CALORE

Il pane viene tenuto caldo automaticamente per 60 minuti dopo la cottura.
Per estrarre il pane, spegnere il programma con il tasto START/STOP.

MEMORIA

In caso di blackout durante la preparazione del pane, il processo viene ripreso e continuato automaticamente se l'energia elettrica viene ripristinata entro 10 minuti, senza bisogno di premere il tasto START/STOP.

Se l'interruzione dura più di 10 minuti, la memoria si esaurisce e occorrerà riavviare la macchina del pane, ma se la preparazione era rimasta interrotta alla fase dell'impasto, basta premere il tasto START/STOP per riprendere la preparazione daccapo.

CONDIZIONI AMBIENTALI

La macchina lavora bene a un'ampia gamma di temperature, ma potrebbero risultare pani di grandezza diversa in un ambiente molto caldo rispetto a uno molto freddo.

La temperatura ambiente consigliata è compresa tra 15°C e 34°C.

AVVERTENZA RELATIVA AL DISPLAY:

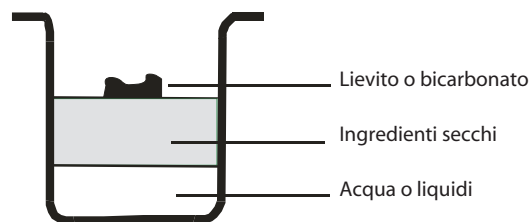
- Se il display visualizza "HHH" una volta avviato il programma, significa che la temperatura interna è troppo elevata (visualizzazione accompagnata da 5 beep). Arrestare il programma.
Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10-20 minuti.
- Se il display visualizza "LLL" dopo aver premuto il tasto START/STOP (tranne che per il programma COTTURA), significa che la temperatura interna è troppo bassa (visualizzazione accompagnata da 5 beep).
Disattivare i beep premendo il tasto START/STOP, aprire il coperchio e lasciare riposare l'apparecchio per 10 - 20 minuti finché non raggiunge la temperatura ambiente.
- Se il display visualizza "EE0" dopo aver premuto il tasto START/STOP, significa che il sensore di temperatura è scollegato, quindi farlo controllare da un esperto autorizzato.

PRIMO UTILIZZO

- Controllare che tutti i componenti e gli accessori siano presenti e non danneggiati.
- Pulire tutti i componenti seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Mettere la macchina del pane in modalità Cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti.
Pulire l'apparecchio una volta raffreddato.
- Asciugare bene tutti i componenti e montarli, in modo che l'apparecchio sia pronto all'uso.

COME PREPARARE IL PANE

- Inserire il recipiente del pane e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.
Montare la paletta impastatrice nell'alberino. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di montare le palette, per evitare che l'impasto si attacchi sotto le palette e per poterle successivamente togliere senza difficoltà.
- Mettere gli ingredienti nel recipiente del pane. Rispettare la sequenza di operazioni indicate nella ricetta.
Di solito, l'acqua o la sostanza liquida devono essere messi per primi, quindi lo zucchero, il sale e la farina, lasciando il lievito (in panetto o in polvere) per ultimo.
Nota: per le quantità massime di farina e lievito che possono essere utilizzate, consultare la ricetta.



NOTA: le quantità massime di farina e lievito sono rispettivamente 490g e 6g.

3. Fare un piccolo foro con le dita nella farina.
 - Aggiungere il lievito nel foro, accertandosi che esso non sia contatto con gli ingredienti liquidi o il sale.
 4. Chiudere delicatamente il coperchio e inserire la spina nella presa a muro.
 5. Premere il tasto Menu per selezionare il programma desiderato.
 6. Premere il tasto DORATURA per selezionare il grado di doratura desiderato.
 7. Premere il tasto "LOAF" per selezionare il peso desiderato per il filone.
 8. Impostare il tempo di ritardo premendo il tasto + o -.
 - Saltare questa operazione se volete che l'apparecchio inizi a funzionare subito.
 9. Premere il tasto START/STOP per avviare il funzionamento; si accende la spia di funzionamento.
 10. Per i programmi Standard, Pane francese, Integrale, Veloce, Pane dolce, Ultra veloce, Dolci e Sandwich, vengono emessi 10 beep durante il funzionamento. Questi segnalano il momento per inserire gli ingredienti.
 - Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti.
 - Può fuoriuscire del vapore dalle fessure di sfianto del coperchio durante la cottura, ma ciò è normale.
 11. Una volta completata la preparazione, si avvertiranno 10 beep e la spia di funzionamento si spegne.
 - Premere il tasto START/STOP per circa 2 secondi per arrestare il funzionamento ed estrarre il pane.
 - Aprire il coperchio e, usando guanti da forno, afferrare il manico del recipiente del pane.
 - Ruotare il recipiente in senso antiorario e tirarlo verso l'alto per estrarlo dall'apparecchio.
 12. Usare la spatola anti-aderente per staccare i lati del pane dal recipiente di cottura.
 - Precauzione: il pane e il recipiente possono scottare! Maneggiare con cura usando guanti da forno.
 13. Capovolgere il recipiente del pane su una superficie pulita e scuotere leggermente finché il pane non si stacca dal recipiente.
 14. Estrarre il pane delicatamente e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di affettarlo.
 15. Se non siete nella stanza oppure non avete premuto il tasto START/STOP alla fine della preparazione, il pane viene tenuto caldo automaticamente per un'ora.
 - Se volete estrarre il pane, spegnere il programma dal tasto START/STOP.
 16. Scollegare il filo di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.
- NOTA:** Prima di affettare il filone di pane, usare il gancio per togliere la paletta impastatrice in fondo al filone. Il filone è caldo, non usare le mani per togliere la paletta impastatrice.

INTRODUZIONE SPECIALE

1. Per pani veloci

Il pane veloce viene fatto con lievito in polvere e bicarbonato che vengono attivati dall'umidità e dal calore. Per ottenere dei buoni pani veloci, consigliamo di mettere tutti i liquidi in fondo al recipiente del pane e gli ingredienti secchi sopra. Durante il mescolamento iniziale del pane veloce, residui di impasto e ingredienti secchi possono raccogliarsi agli angoli del recipiente; può essere necessario agevolare il mescolamento per evitare la formazioni di grumi di farina. A questo scopo, usare una spatola in gomma.

2. Programma ultra-veloce

La macchina del pane può cuocere il pane in un'ora con il programma ultra-veloce. Questa impostazione permette di cuocere il pane in 58 minuti, ottenendo un pane con struttura leggermente più densa. Notare che l'acqua utilizzata per la preparazione deve essere a una temperatura compresa tra 48-50°C; misurare la temperatura con un termometro da cucina. La temperatura dell'acqua è fondamentale per la riuscita della cottura. Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa, il pane non lievita abbastanza; se la temperatura è eccessiva, brucia il lievito prima della lievitazione, con conseguenze anche in fase di cottura.

INTRODUZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL PANE

1. Farina per panificazione

La farina per panificazione ha un elevato contenuto di glutine (quindi può essere definita anche farina ad alta concentrazione di glutine, che contiene molte proteine), ha una buona elasticità e mantiene la forma data prima della lievitazione. Dato che il contenuto di glutine è maggiore rispetto alla farina comune, questa può essere usata per fare pani di dimensioni maggiori e migliore fibra interna.

La farina per panificazione è l'ingrediente più importante per fare il pane.

2. Farina comune

Non contiene lievito in polvere, ed è adatta per ottenere un pane molto compatto.

3. Farina integrale

La farina integrale è il risultato della macinazione del grano senza la successiva eliminazione del glutine e delle pellicole che rivestono i chicchi di frumento. È più pesante e nutriente della farina comune. Il pane fatto con farina integrale è di solito più piccolo di dimensioni. Quindi, in molte ricette, si miscela la farina integrale e la farina per panificazione per ottenere risultati migliori.

4. Farina di segale

La farina di segale, anche denominata "farina grezza", è una farina a elevato contenuto di fibra simile alla farina integrale. Per ottenere pani di dimensioni maggiori dopo la lievitazione, questo tipo di farina deve essere usato insieme a una quantità maggiore di farina per panificazione.

5. Farina autolievitante

Questa tipologia raccoglie tutti i tipi di farina contenenti lievito in polvere, ed è adatta in particolare per fare dolci.

6. Farina di mais o farina d'avena

La farina di mais e avena si ottengono con la macinazione di mais e avena separatamente.

Sono entrambe l'ingrediente additivo per la farina grezza e servono a migliorare il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per dare dolcezza e doratura al pane.

È inoltre ciò che nutre il lievito del pane. Si utilizza per lo più lo zucchero bianco raffinato.

Lo zucchero di canna o lo zucchero a velo possono essere usati in ricette particolari.

8. Lievito

Il processo di lievitazione produce il biossido di carbonio. Esso fa crescere il pane e ne ammorbidisce la fibra interna. Tuttavia, il lievito, per svolgere la sua azione si nutre dei carboidrati dello zucchero e della farina.

1 cucchiaino di lievito in polvere = $\frac{3}{4}$ di un cucchiaino di lievito istantaneo

1.5 cucchiaino di lievito in polvere = 1 cucchiaino di lievito istantaneo

2 cucchiaini di lievito in polvere = 1,5 cucchiaini di lievito istantaneo

Il lievito deve essere tenuto in frigorifero, poiché le alte temperature lo uccidono.

Prima di usarlo controllare la data di produzione e il tempo di conservazione del lievito.

Riporlo in frigorifero subito dopo l'uso.

Di solito la mancata lievitazione del pane è dovuta proprio al lievito non più attivo.

Controllare nelle modalità indicate di seguito se il vostro lievito è attivo o meno.

(1) Versare mezza tazza di acqua calda (circa 45-50°C) in un misurino.

(2) Mettere un cucchiaino di zucchero bianco nella tazza e girare, poi versare due cucchiaini di lievito nell'acqua.

(3) Mettere la tazza al caldo per circa 10 minuti senza agitare l'acqua.

(4) La schiuma che si forma deve arrivare al bordo della tazza.

Altrimenti vuol dire che il lievito è morto o non più attivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e dare colore alla crosta.

Ma esso può anche ostacolare la lievitazione.

Non usare mai troppo sale in una ricetta, e notare che il pane raggiunge dimensioni maggiori se non salato.

10. Uova

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, renderlo più nutriente e di dimensioni maggiori.

Prima di aggiungerle come ingrediente, le uova devono essere aperte e sbattute.

11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso (o lardo) può rendere il pane più morbido per una conservazione prolungata.

Il burro deve essere aggiunto sciolto o fatto a tocchetti.

12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere è usato principalmente per far lievitare il pane in modalità Ultra-veloce e per i dolci.

Non occorre un tempo di lievitazione e produce una fermentazione chimica che forma delle bolle che ammorbidiscono la consistenza del pane.

13. Bicarbonato

È simile al lievito in polvere. Può essere usato in combinazione con il lievito in polvere.

14. Acqua e altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In genere, la temperatura consigliata per l'acqua è compresa tra 20°C e 25°C. L'acqua può essere sostituita con latte fresco o acqua miscelata al 2% di latte in polvere per dare

più sapore al pane e migliorare la doratura. In alcune ricette, per dare un sapore particolare, si possono aggiungere succhi come succo di mela, arancia, limone ecc.

MISURAZIONE INGREDIENTI

Una fase importante della preparazione del pane è la scelta delle dosi giuste di ingredienti. Consigliamo vivamente di dosare gli ingredienti con dei misurini per preparare le quantità giuste, altrimenti la riuscita della ricetta potrebbe non essere quella attesa.

1. Come pesare gli ingredienti liquidi.

L'acqua, il latte fresco o la miscela acqua-latte in polvere devono essere dosati con apposite tazze graduate. Leggere il livello sulla tazza graduata con gli occhi in orizzontale rispetto a essa. Quando si dosano olio o altri ingredienti, pulire dopo la tazza graduata senza inserirvi altri ingredienti.

2. Come pesare gli ingredienti secchi.

Gli ingredienti secchi devono essere pesati inserendoli a cucchiariate nelle tazze graduate e, livellandole passandoci un coltello in orizzontale una volta riempite. Questo per eliminare eventuali quantità in eccesso che potrebbero sbilanciare la ricetta. Per dosare piccolo quantità di ingredienti secchi utilizzare i cucchiaini dosatori. Le quantità devono essere precise e livellate, poiché qualsiasi eccesso può sbilanciare la ricetta con esiti negativi per la riuscita.

3. Sequenza ingredienti

Deve essere rispettata una determinata sequenza di inserimento degli ingredienti, che di norma è la seguente: ingredienti liquidi, uova, sale, latte in polvere, ecc. Quando si inseriscono gli ingredienti, non far bagnare completamente la farina nei liquidi. Mettere il lievito esclusivamente nella farina asciutta e fare in modo che non sia a contatto con il sale. Quando viene usata la funzione di ritardo impostata su un tempo piuttosto lungo, non aggiungere ingredienti deperibili come uova e frutta.

RICETTARIO MACCHINA DEL PANE

1.PANE STANDARD

PESO / INGREDIENTE	650g		800g	
1 Acqua	280 ml	280g	340 ml	340g
2 Olio	2 cucchiiai	24g	3 cucchiiai	36g
3 Sale	1 cucchiaini	7g	1,5 cucchiaini	10g
4 Zucchero	2 cucchiiai	24g	3 cucchiiai	36g
5 Farina	3 tazze	420g	3,5 tazze	490g
6 Lievito	1 cucchiaini	3g	1 cucchiaini	3g

2.PANE FRANCESE

PESO / INGREDIENTE	650g		800g	
1 Acqua	280 ml	280g	340 ml	340g
2 Olio	2 cucchiiai	24g	3 cucchiiai	36g
3 Sale	1,5 cucchiaini	10g	2 cucchiaini	14g
4 Zucchero	1,5 cucchiiai	18g	2 cucchiiai	24g
5 Farina	3 tazze	420g	3,5 tazze	490g
6 Lievito	1 cucchiaini	3g	1 cucchiaino	3g

3. PANE INTEGRALE

PESO / INGREDIENTE	650g		800g	
1 Acqua	260ml	260g	340ml	340g
2 Olio	2 cucchiiai	24g	3 cucchiiai	36g
3 Sale	4 cucchiaini	7g	2 cucchiaini	14g
4 Farina integrale	1 tazze	110g	2 tazze	220g
5 Farina	2 tazze	280g	2 tazze	280g
6 Zucchero di canna	2 cucchiiai	18g	2,5 cucchiiai	23g
7 Latte in polvere	2 cucchiiai	14g	3 cucchiiai	21g
8 Lievito	1 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	3g

4. PANE VELOCE

PESO / MATERIALE	800g	
1 Acqua	320ml	320g
2 Olio	2 cucchiiai	24g
3 Sale	1,5 cucchiaini	10g
4 Zucchero	2 cucchiiai	24g
5 Farina	3,5 tazze	490g
6 Lievito	1,5 cucchiaini	4,5g

5. PANE DOLCE

PESO / INGREDIENTE	650g		800g	
1 Acqua	280ml	260g	340ml	340g
2 Olio vegetale	2 cucchiiai	24g	3 cucchiiai	36g
3 Sale	1,5 cucchiaini	10g	2 cucchiaino	14g
4 Zucchero	3 cucchiiai	36g	4 cucchiiai	48g
5 Farina	3 tazze	420g	3,5 tazze	490g
6 Latte in polvere	2 cucchiiai	14g	2 cucchiiai	14g
7 Lievito	1 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	3g

6. SENZA GLUTINE

PESO / INGREDIENTE	650g	800g
1 Acqua	280ml	340ml
2 Olio	2 cucchiiai	3 cucchiiai
3 Sale	1	1 1/2
4 Senza glutine farina	3 tazze	4 tazze
5 Zucchero	2 cucchiiai	2 cucchiiai
6 Lievito	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini

7. IMPASTO

PESO / INGREDIENTE	/	
1 Acqua	360ml	360g
2 Olio	2 cucchiiai	24g
3 Sale	1,5 cucchiaini	10g
4 Farina	4 tazze	560g
5 Zucchero	2 cucchiiai	24g
6 Lievito	0,5 cucchiaini	1,5g

8. DOLCI

PESO / INGREDIENTE	/	
1 Olio per dolci	2 cucchiiai	24g
2 Zucchero	8 cucchiiai	96g
3 Uova	6	270g
4 Farina autolievitante	250 g	
5 Essenza aromatizzante	1 cucchiaino	2g
6 Succo di limone	1,3 cucchiiai	10g
7 Lievito	1 cucchiaini	3g

9. SANDWICH

PESO / INGREDIENTE	650g		800g	
Acqua	270 ml	270g	360 ml	360g
Burro o margarina	1,5 cucchiiai		2 cucchiiai	
Sale	1,5 cucchiaini	10g	2 cucchiaini	14g
Zucchero	1,5 cucchiiai	18g	2 cucchiiai	24g
Latte in polvere	1,5 cucchiiai	10g	2 cucchiiai	14g
Farina per panificazione	3 tazze	420g	4 tazze	560g
Lievito in polvere	1 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	3g

10. DESSERT(CROCCANTINA DI MELE)

PESO / INGREDIENTE	/
Mele medie da dessert	6
Succo di limone	1 cucchiaino
Zucchero di canna	1/2 tazza
Farina	1/2 tazza
Cereali da cuocere	1/3 tazza
Burro o margarina semi-sciolti j	6 cucchiaini

IDENTIFICAZIONE S SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Domande e risposte sulla macchina del pane	Problema	Causa	Soluzione
	Esce del fumo dal recipiente di cottura o dagli sfati.	Ingredienti attaccati all'interno o all'esterno del recipiente di cottura.	Staccare la spina e pulire la parte esterna o interna del recipiente di cottura.
	Il pane si sgonfia nel mezzo ed è molle in fondo.	Il pane è stato lasciato troppo a lungo nel recipiente dopo la cottura, anche oltre il tempo di mantenimento calore.	Estrarre il pane dal recipiente di cottura prima del termine della funzione di mantenimento calore.
	È difficile estrarre il pane dal recipiente di cottura.	La base del filone è rimasta attaccata alla paletta impastatrice.	Pulire la paletta impastatrice e gli alberini dopo la cottura. Se necessario riempire il recipiente di cottura con acqua tiepida per 30 minuti, in modo da estrarre e pulire più facilmente la paletta impastatrice.
	Gli ingredienti non sono miscelati oppure il pane non risulta cotto bene.	Programma sbagliato	Controllare il menu selezionato e le altre impostazioni.
		È stato premuto il tasto START/STOP mentre la macchina era in funzione.	Non usare gli ingredienti e ricominciare daccapo.
		È stato aperto il coperchio più volte mentre la macchina era in funzione.	Non aprire spesso il coperchio, farlo solo quando necessario, per esempio per aggiungere ingredienti, e dopo richiudere bene il coperchio.
		Lungo blackout durante il funzionamento della macchina.	Non usare gli ingredienti e ricominciare daccapo.
		Qualcosa impedisce la rotazione della paletta impastatrice.	Controllare che la paletta impastatrice non sia bloccata da grumi ecc. Estrarre il recipiente di cottura e controllare se gli elementi sotto girano. In caso negativo, spedire l'apparecchio al servizio clienti.
	L'apparecchio non si avvia. Il display visualizza HHH	L'apparecchio è ancora caldo dalla precedente sessione di cottura.	Staccare la spina, estrarre il recipiente di cottura e lasciare raffreddare a temperatura ambiente, quindi reinserire la spina e riavviare.

Errori nelle ricette	Problema	Causa	Soluzione
	Il pane lievita troppo velocemente.	C'è troppo lievito, troppa farina e non abbastanza sale,	a/b
		o più di queste cause.	
	Il pane non lievita affatto o non abbastanza.	Manca il lievito o non è stata aggiunta una quantità sufficiente.	a/b
		Lievito vecchio o andato a male.	e
		Liquido troppo caldo.	c
		Il lievito è entrato in contatto con il liquido.	d
		Tipo di farina sbagliato o farina andata a male.	e
		Liquido in eccesso o insufficiente.	a/b/g
	L'impasto lievita troppo e fuoriesce dal recipiente di cottura.	Zucchero insufficiente.	a/b
		Se l'acqua è troppo dolce, il lievito fermenta di più.	f
	Il pane si sgonfia in mezzo.	L'aggiunta di troppo latte influisce sulla fermentazione del lievito.	c
		Il volume dell'impasto supera la capienza del recipiente e il pane si sgonfia.	a/f
		Fermentazione troppo veloce o troppo lenta a causa di una temperatura troppo elevata o della presenza di troppa acqua nel recipiente di cottura, oppure di eccessiva umidità.	c/h/i
	Pane pesante e grumoso	Troppa farina o troppo poco liquido.	a/b/g
		Lievito e zucchero insufficienti	a/b
		Troppa frutta, farina integrale o altro ingrediente.	B
		La farina vecchia o andata a male e i liquidi caldi fanno lievitare l'impasto troppo velocemente, facendo sgonfiare il filone prima della fine della cottura.	e
		Manca il sale o non c'è abbastanza zucchero.	
	Il pane non è cotto al centro.	Troppo liquido	
		Troppo liquido o liquido insufficiente.	a/b/g
		Troppa umidità.	h
	Pane non abbastanza compatto e bucherellato.	Ricetta contenente ingredienti molli, per esempio yogurt.	g
		Troppa acqua.	g
		Manca il sale.	b
		Grande umidità, acqua troppo calda.	h/i
	Superficie a fungo, non cotta.	Troppo liquido.	c
		Volume del pane eccessivo per il recipiente.	a/f
		Troppa farina, specialmente nel pane bianco.	f
		Troppo lievito o troppo poco sale.	a/b
		Troppo zucchero.	a/b
	Fette disuguali o con grumi all'interno.	Presenza di ingredienti dolci oltre lo zucchero.	b
		Pane non lasciato raffreddare abbastanza (non è fuoriuscito tutto il vapore).	j
	Depositi di farina sulla crosta del pane.	La farina non è stata lavorata bene ai lati durante la preparazione dell'impasto.	g/i

- a) Dosare gli ingredienti correttamente.
- b) Regolare le dosi degli ingredienti e controllare che siano stati aggiunti tutti.
- c) Usare un altro liquido oppure lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
 Aggiungere gli ingredienti della ricetta nell'ordine giusto, praticando un piccolo foro in mezzo alla farina per inserirvi il lievito in panetti sbriciolato o il lievito in polvere, evitando il contatto diretto tra liquidi e lievito.
- d) Usare solo ingredienti freschi conservati correttamente.
- e) Ridurre la quantità totale degli ingredienti e non usare più farina della quantità specificata nella ricetta.
 Ridurre di 1/3 la quantità degli ingredienti.
- f) Regolare la quantità di liquidi. Se si usano ingredienti contenenti acqua, la dose di liquidi da aggiungere deve essere ridotta opportunamente.
- g) In caso di condizioni atmosferiche di umidità, togliere 1-2 cucchiaini d'acqua.
- h) In caso di condizioni atmosferiche di caldo, non usare la funzione di ritardo. Usare liquidi freddi.
- i) Estrarre il pane dal recipiente subito dopo che è stata ultimata la cottura e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
- j) Ridurre la quantità di lievito oppure le dosi di tutti gli altri ingredienti di 1/4.
- k) Non ungere il recipiente del pane!
- l) Aggiungere un cucchiaino di glutine di frumento all'impasto.

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura.

In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione.

Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale.

Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

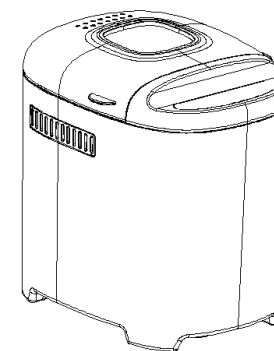
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

KEIROS
 **HOME**



Importato da/Uvoznik: **Spesa Intelligente S.p.A.** - Distribuito da/Dobavitelj za: Eurospin Italia S.p.A.
Via Campalto 3/D - 37036 San Martino B.A. (VR) - Italy - Dobavitelj za Slovenijo: Eurospin Eko d.o.o.
Renški Podkraj 64, 5292 Renče - Telefon: 05 338 36 00 - www.eurospin.it - www.eurospin.si - MADE IN CHINA
Leggere e Conservare. Preberite in Shranite.