

Macchina del pane

Manuale di utilizzo

Modello 355186



Pane classico



Pane Integrale



PanDolce



Senza Glutine

Indice

IMPORTANTI INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA2

CARATTERISTICHE TECNICHE5

ISTRUZIONI DI UTILIZZO6

Contenuto del prodotto6

Descrizione dei comandi6

Avvio Ritardato7

Preparazione9

Consigli al primo utilizzo9

Installazione Miscelatore10

Inserimento del cestello10

Utilizzo.....11

Preparazione Ingredienti11

Descrizione dei Programmi12

Tipo di cottura14

Impostazione del Peso14

Descrizione delle fasi15

Togliere il pane16

PULIZIA E MANUTENZIONE17

CARATTERISTICHE TECNICHE17

TRATTAMENTO RIFIUTI17

RICETTE18

CONSIGLI PRATICI28

DISPOSIZIONI DI GARANZIA30

Importanti informazioni per la sicurezza

Per evitare danni o pericoli dovuti ad un utilizzo non conforme, leggere e conservare con cura queste istruzioni d'uso.



ATTENZIONE: RISCHIO DI SOFFOCAMENTO

Piccoli componenti. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Anche i materiali utilizzati per imballare il prodotto non sono giocattoli.

- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchio è concepito per il solo uso domestico e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

- Controllare che la tensione indicata sulla targhetta posta al di sotto della macchina corrisponda a quella della rete locale.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa con messa a terra. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
- **NON FAR FUNZIONARE L' APPARECCHIO** con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose. Non utilizzare timer esterni.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio rivolgersi esclusivamente a un centro autorizzato o contattare l'assistenza tecnica.
- Installare l'apparecchio su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso dell'apparecchio. Maneggiare con cura.

AVVERTENZE GENERALI



- Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.



- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.



- L'apparecchio non è un giocattolo. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dai bambini.

- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o umide e a piedi nudi.



- Non collocare l'apparecchio all'esterno, evitare esposizioni ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..)

- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.



- Non sottoporre l'apparecchio ad urti, pericolo di danneggiamento.

- Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione. Prestare estrema cautela quando si sposta l'apparecchio perchè contiene prodotti molto caldi.

- Non posizionare il prodotto vicino ai lavandini o altre fonti di acqua. Durante l'utilizzo assicurarsi che non vi sia possibilità di caduta in acqua o altri liquidi.

- Non lasciate l'apparecchio incustodito quando è collegato alla rete elettrica; staccate la spina dalla presa di corrente dopo ogni uso.

- Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo per il quale è stato progettato ovvero esclusivamente come macchina del pane per uso domestico, non per uso professionale.

- Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione.

- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non aprire il coperchio del prodotto quando in funzione.
- In caso di guasti, difetti o sospetto difetto dopo una caduta o un urto, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione l'apparecchio difettoso. LE RIPARAZIONI POSSONO ESSERE EFFETTUATE ESCLUSIVAMENTE DAI CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI.



- Non toccare le parti in movimento dell'apparecchio.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Non utilizzare vicino al piano di cottura della cucina. I cavi di alimentazione non devono entrare in contatto con superfici calde, fiamme libere o altri utensili caldi.



- Non ostruire le prese d'aria intorno al prodotto e garantire sempre un'adeguata ventilazione.
- Non sottoporre l'apparecchio ad urti.
- Disinserire sempre l'alimentazione dalla rete elettrica quando non si utilizza il prodotto o quando si eseguono attività di pulizia o manutenzione.
- Prestare attenzione alle superfici calde del prodotto identificate sullo stesso.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non usare l'apparecchio con timer esterni
- Non utilizzare l'apparecchio senza la teglia interna
- Non battere sulla teglia, si potrebbe danneggiare il dispositivo
- Non utilizzare se la teglia non è stata riempita con tutti gli ingredienti

AVVERTENZE PULIZIA E MANUTENZIONE



- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di ogni intervento di pulizia o di manutenzione.



- Dopo aver staccato la spina di alimentazione e dopo che le parti calde si saranno raffreddate, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo aggiungendo poche gocce di detergente non aggressivo (non usare mai solventi che danneggiano la superficie dell'apparecchio). Non usare prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio.



- È possibile lavare gli accessori e il cassetto del pane sotto l'acqua corrente. Non introdurre acqua all'interno del dispositivo per lavarlo.
- Non utilizzare mai utensili metallici ed appuntiti per ripulire la parte interna dell'apparecchio. Non Pulire con oggetti appuntiti o abrasivi la teglia perchè può danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non attorcigliare il cavo di alimentazione e non arrotolarlo intorno all'apparecchio quando è ancora caldo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Lavare la cassetta del pane dopo ogni utilizzo.

Caratteristiche Tecniche

Alimentazione:

AC 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Potenza Assorbita:

710 W

Capacità massima:

Circa 900 g

Dimensioni:

(L x H x P) 28,5 x 28,5 x 33 cm

Peso del Prodotto:

5400 g

Istruzioni di utilizzo

DESCRIZIONE APPARECCHIO



Vetro



Coperchio



Dissipatore Aria calda



Teglia



Quadro



Dissipatori di calore



Involucro

1 - "Classico", 2 - "PanDolce", 3 - "Lievitazione"; 4 - "Francese",
5 - "Integrale", 6 - "Rapido"; 7 - "Senza Zucchero"; 8 - "Pane ai cereali";
9 - "Pane al latte" 10 - "Dolce"; 11 - "Impasto"; 12 - "Impasto Lievitato" 13 -
"Senza Glutine"; 14 - "Cottura"; 15 - "Yogurt"

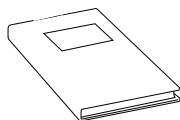
CONTENUTO DEL PRODOTTO



Miscelatore



Gancio ad uncino



Libretto di istruzioni

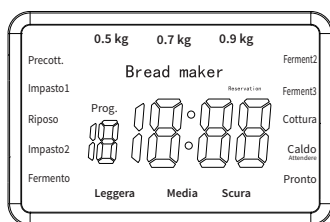


Misurino a Bicchiere



Misurino a cucchiaino

DESCRIZIONE DEI COMANDI



PROGRAMMI:



Il pulsante "PROGRAMMI" serve per selezionare il programma di cottura in base alla tipologia di pane che si vuole realizzare. I programmi sono i seguenti:

- | | | |
|--------------------|----------------------|-------------------------|
| 1. "Classico", | 6. "Rapido"; | 11. "Impasto"; |
| 2. "Pan Dolce", | 7. "Senza Zucchero" | 12. "Impasto Lievitato" |
| 3. "Lievitazione"; | 8. "Pane ai cereali" | 13. "Senza Glutine" |
| 4. "Francese", | 9. "Pane al latte" | 14. "Cottura" |
| 5. "Integrale", | 10. "Dolce" | 15. "Yogurt" |

Una volta scelto il programma questo viene mostrato anche sul display.



PESO:

Il pulsante peso serve per selezionare il peso del pane. E' possibile scegliere tra:

- 500 grammi
- 700 grammi
- 900 grammi

In base al peso del pane che si vuole preparare si sposta l'indicatore sul display nella parte alta.



Il pulsante serve per aumentare tempo totale del programma e quindi per impostare la partenza ritardata (vedi avvio ritardato).



Il pulsante serve per diminuire il tempo totale del programma e quindi per impostare la partenza ritardata (vedi avvio ritardato).



START/STOP/PAUSE:

Il pulsante serve per avviare o per fermare la preparazione. Dopo aver selezionato la ricetta premere il pulsante una volta per avviare.

Se si preme nuovamente il pulsante l'apparecchio entra in modalità "Pause" sospendendo tutto. Per riattivare premere nuovamente il pulsante.

Per interrompere la preparazione tenere premuto per 3 secondi il pulsante.



DORATURA:

Il pulsante serve per selezionare il tipo di Doratura del pane. E' possibile scegliere tra:

- Leggera - Poco cotto
- Media - Cottura Normale
- Scura - Maggiore Cottura

AVVIO RITARDATO



IMPORTANTE

L'AVVIO RITARDATO SI DEVE UTILIZZARE SOLO PER RICETTE GIA' SPERIMENTATE IN PRECEDENZA.

Se si vuole impostare l'avvio ritardato è possibile farlo con i tasti "+" e "-" presenti sul pannello dell'apparecchio. Una volta selezionato il programma la macchina del pane vi informa del tempo necessario ad effettuare tutto il programma. Se si preme il tasto "+" è possibile aumentare il tempo così da far terminare il programma nell'orario desiderato. L'impostazione può arrivare fino ad un massimo di 15 ore e non può scendere sotto il tempo minimo indicato dal programma.

NOTA: L'avvio ritardato non modifica i tempi delle singole fasi.

Per annullare tenere premuto il tasto START/STOP per 5 secondi.



CON L'AVVIO RITARDATO RISPETTARE SEMPRE LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE DEI SINGOLI INGREDIENTI.

L'avvio ritardato non funziona con i programmi 10 e 13. Con il programma 14 l'avvio ritardato modifica il tempo di funzionamento del programma aumentando o diminuendo di 1 minuti ad ogni pressione del tasto.

PREPARAZIONE

Prima di procedere con la cottura del pane togliere tutti gli accessori dall'imballo.



ATTENZIONE:
GLI IMBALLAGGI NON SONO GIOCATTOLI. TENERE
LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Successivamente procedere con una pulizia preliminare di ogni singola parte osservando tutte le indicazioni fornite nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE" e "AVVERTENZE PULIZIA E MANUTENZIONE".

CONSIGLI UTILI AL PRIMO UTILIZZO

- Al primo utilizzo la macchina potrebbe emettere un po' di fumo e di odore, dovuto ad eventuali residui di produzione. Eseguire un ciclo di cottura, facendo un pane in cassetta da buttare via, seguendo le istruzioni del manuale.
- Per imparare ad utilizzare la macchina del pane si consiglia di eseguire, inizialmente, le varie ricette così come vengono proposte, utilizzando gli ingredienti indicati e senza variarne le dosi. In questo modo si prende confidenza con i vari programmi ed accessori e sarà poi possibile iniziare a sperimentare delle varianti con ingredienti proprio gusto o più adatti al tipo di dieta personale che si sta seguendo.
- Nello sperimentare, si consiglia di sostituire un solo ingrediente alla volta (es. farina diversa, olio invece di burro, ecc), per poter poi individuare più facilmente un eventuale difetto o differenza rispetto alla ricetta originale già eseguita.
- Quando si introduce una variante più significativa (es. un tipo di lievito diverso da quello indicato dalla ricetta) o si vuole realizzare una propria ricetta, molto diversa da quelle proposte, è importante tenere sotto controllo le fasi di lievitazione e cottura, per evitare che l'impasto fuoriesca dagli appositi contenitori.
- Se il pane prevede un ripieno, diminuire ulteriormente le quantità.
- Per realizzare un pane con quantità inferiori rispetto alla ricetta proposta dal ricettario, si consiglia di selezionare la doratura "chiara" per avere una cottura più breve. Non ridurre di oltre il 20% la quantità degli ingredienti per non compromettere la buona riuscita dell'impasto e del risultato finale.
- Far riferimento ai consigli generali del ricettario allegato alla macchina per ulteriori suggerimenti pratici legati alla panificazione.

INSTALLAZIONE DEL MISCELATORE

Una volta estratto il prodotto e gli accessori dall'imballo ed effettuata l'attività di pulizia si procede con il montaggio del miscelatore.

Per far questo occorre inserire il miscelatore sul perno all'interno della teglia come mostrato nella figura 2



Figura 1

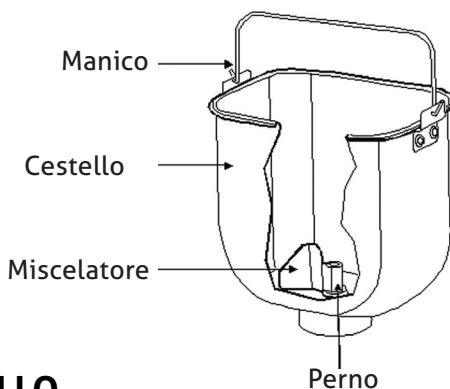


Figura 2

INSERIMENTO DEL CESTELLO

Inserito il miscelatore occorre procedere ad inserire la teglia all'interno del prodotto. Per inserire il cestello procedere come segue:

- 1 - Aprire il coperchio (B)
- 2 - Inserire il cestello (D) leggermente ruotato verso sinistra

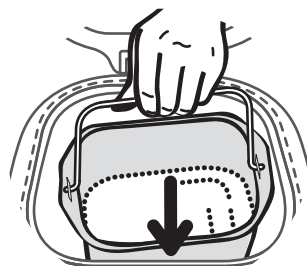


Figura 3

- 3 - Ruotare il cestello verso destra fino al completo serraggio.

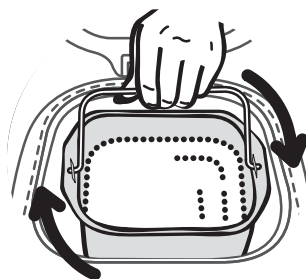


Figura 4



ATTENZIONE
INSERIRE SOLO CON L'ALIMENTAZIONE
STACCAT

UTILIZZO

Le fasi per la preparazione del pane sono:

- Preparazione degli ingredienti (Vedi "PREPARAZIONE INGREDIENTI")
- Scelta del programma (Vedi "DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI")
- Scelta della cottura (Vedi "TIPO DI COTTURA")

PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

La macchina per il pane impasta, lievita e cuoce il pane. Per far questo basta preparare correttamente tutti gli ingredienti. Gli ingredienti devono essere inseriti tutti all'interno della cassetta.

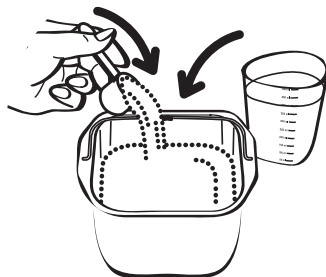


Figura 5

Per una corretta miscelazione degli ingredienti sono forniti in dotazione gli accessori.

Si consiglia di inserire gli ingredienti secondo l'ordine mostrato nell'immagine di fianco.



Figura 6

MISURINO A CUCCHIAIO

Il misurino a cucchiaino deve essere utilizzato per miscelare prodotti nelle dosi di un cucchiaino o un cucchiaino da cucina. Per definire le dosi seguire le indicazioni riportate di seguito:

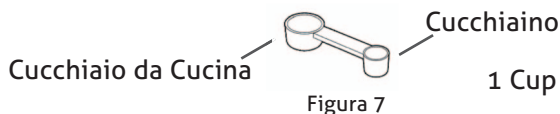


Figura 7

MISURINO A BICCHIERE

Il misurino a bicchiere deve essere utilizzato per miscelare prodotti liquidi. Sul misurino sono riportate le quantità in ml (millilitri).

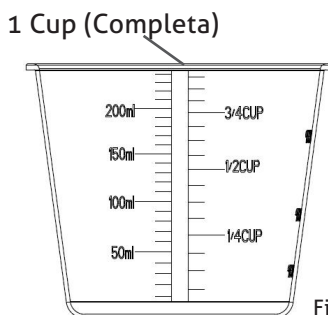
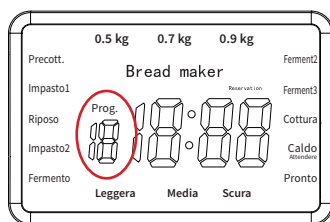


Figura 8

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

La macchina del pane ha 15 programmi selezionabili. I programmi si selezionano tutti premendo il tasto **"PROGRAMMI"**. Il programma selezionato appare sul Display.



Le impostazioni predefinite e le funzionalità dei programmi sono descritti di seguito:

1 CLASSICO

Questo programma è quello base per la realizzazione del pane in cassetta.

2 PAN DOLCE

Questo programma è per la realizzazione di un pane dolce con una maggiore quantità di zucchero

3 LIEVITAZIONE

Questo programma è per la realizzazione di un impasto da portare in lievitazione ed utilizzare come lievito madre.

4 FRANCESE

Questo programma è per la realizzazione del pane alla Francese

5 INTEGRALE

Questo programma è per la realizzazione del pane Integrale

6 RAPIDO

Questo programma è per la realizzazione rapida del pane. La macchina del pane accelera il processo agendo sulla lievitazione del pane.

7 SENZA ZUCCHERI

Questo programma è per la realizzazione del pane senza aggiunta di zuccheri.

8 PANE AI CEREALI

Questo programma è per la realizzazione del pane con farina ai cereali.

9 PANE AL LATTE

Questo programma è per la realizzazione del pane al latte.

10 DOLCE

Questo programma è simile a quelli per il pane. Gli ingredienti si introducono tutti all'interno della teglia e poi si preme **"START"**.

La macchina del pane imposta i tempi di funzionamento automaticamente ad 1 Ora e 33 Minuti.

11 IMPASTO

Questo programma può essere utilizzato per realizzare un impasto di sola pasta escludendo così la fase di cottura. Si introducono gli ingredienti desiderati all'interno e si seleziona il programma. Una volta fatto questo si preme il pulsante **"START"**.

Il programma ha una durata di 23 ed è possibile impostare l'avvio ritardato.

NOTA: Con questo programma non si può selezionare il peso e la tipologia di cottura.

12 IMPASTO LIEVITATO

Questo programma può essere utilizzato per realizzare un impasto di sola pasta escludendo così la fase di cottura ma mantenendo la lievitazione. Si introducono gli ingredienti desiderati all'interno e si seleziona il programma. Una volta fatto questo si preme il pulsante **"START"**.

Il programma ha una durata di 1 ora e 24 minuti ed è possibile impostare l'avvio ritardato.

NOTA: Con questo programma non si può selezionare il peso e la tipologia di cottura.

13 SENZA GLUTINE

Questo programma è per la realizzazione di un pane con farina senza glutine.

AVVERTENZE PER I SOGGETTI CELIACI



Nell'utilizzo della macchina per il pane, i celiaci devono rispettare le regole igieniche normalmente raccomandate per il trattamento dei cibi senza glutine.

14 COTTURA

Questo tipo di programma è molto utile. Il programma esegue unicamente la fase di cottura secondo i tempi che vengono impostati utilizzando i pulsanti "+" o "-". Il tempo è impostabile tra 10 minuti e 1 ora e 10 minuti.

Questo programma può essere utilizzato per inventare e sperimentare nuove ricette.

Con questa funzione si possono impostare sia i tempi che le modalità di cottura premendo **"COLOR"**. Non è attiva la selezione del peso.

15 YOGURT

Il programma esegue solamente la fase di fermentazione. Il tempo è impostabile tra le 5 e le 13 ore.

Con questa funzione non sono attive le selezioni **"COTTURA"** e **"PESO"**.

TIPO DI COTTURA

LEGGERA

La macchina effettua una cottura ad una temperatura inferiore. Con questa impostazione non si ottiene una doratura della crosta del pane.

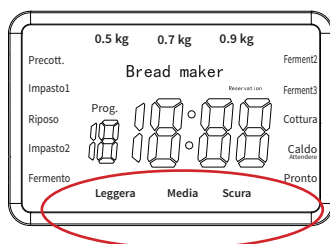
MEDIA

La macchina effettua una cottura ad una temperatura media. Con questa impostazione la crosta del pane ottiene una leggera doratura.

SCURA

La macchina effettua una cottura alla temperatura più alta. Con questa impostazione la crosta del pane ottiene una maggiore doratura.

Per scegliere il tipo di cottura premere il pulsante **"DORATURA"** e l'indicatore sul display si sposterà nella posizione selezionata.

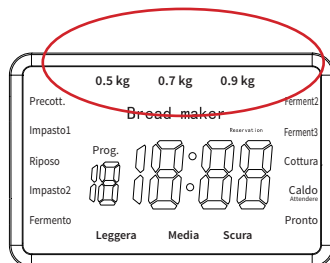


IMPORTANTE:
IL LIVELLO DI COTTURA VARIA
IN FUNZIONE DEGLI INGREDIENTI E DI ALTRI FATTORI.

IMPOSTAZIONE DEL PESO

Selezionata la cottura ora si deve impostare il peso. In base alla tipologia di ricetta scelta si dovrà impostare il peso premendo il tasto **"PESO"**

L'indicatore sul display si sposterà nella posizione selezionata.



IMPORTANTE:
IN BASE AL PESO RISPETTARE
LE DOSI DELLA RICETTA

Una volta impostati tutti i programmi premere il pulsante **"START/STOP"**. Per annullare tenere premuto il pulsante **START/STOP** per 5 secondi. Una volta avviato la macchina del pane procede automaticamente con tutte le fasi di preparazione e cottura del vostro pane. Le fasi sono le seguenti:

DESCRIZIONE DELLE FASI

PRECOTT

Durante questa fase la macchina del pane procede con una prima impastazione degli ingredienti e con un pre - riscaldamento.

IMPASTO 1

Durante questa fase la macchina del pane procede con la prima impastazione degli ingredienti.

RIPOSO

Durante questa fase la macchina del pane procede con una fase di pausa necessaria per far riposare l'impasto appena ottenuto.

CONSIGLI:

SE VOLETE AGGIUNGERE INGREDIENTI SI CONSIGLIA DI FARLO ENTRO IL TERMINE DI QUESTA FASE.

IMPASTO 2

Dopo la fase di riposo la macchina del pane procede con una ulteriore impastatura.



ATTENZIONE:

NON APRIRE IL COPERCHIO DURANTE LE VARIE FASI. NON TOCCARE LE PARTI IN MOVIMENTO. NON INTRODURRE MANI O OGGETTI ALL'INTERNO.

FERMENTO

FERMENT 2

FERMENT 3

La macchina del pane ha avviato la prima fase di lievitazione aumentando leggermente la temperatura interna per portarla a quella ottimale di lievitazione. Questa fase riduce i tempi di lievitazione e ne migliora gli effetti.



ATTENZIONE:

NON APRIRE IL COPERCHIO DURANTE LA FASE DI LIEVITAZIONE PER NON ALTERARE TEMPERATURA E UMIDITA'

IMPORTANTE:

QUANDO LA MACCHINA DEL PANE EMETTE UN BEEP DI AVVERTIMENTO. VUOL DIRE CHE DA QUEL MOMENTO E FINO AL TERMINE DELLA COTTURA NON SI DEVE APRIRE IL COPERCHIO PER NON ROVINARE LA LIEVITAZIONE

COTTURA

La macchina del pane ha avviato la fase di cottura del pane. In questa fase vengono raggiunte le temperature di cottura.



ATTENZIONE! Superfici calde. Non toccare direttamente le superfici calde con le mani.

CALDO Attendere

La macchina del pane ha terminato la cottura e sta mantenendo il pane ad una temperatura alta.



IMPORTANTE:
ATTENDERE CHE L'APPARECCHIO COMPLETI IL CICLO PRIMA DI APRIRE E PRELEVARE IL PANE

PRONTO

La macchina del pane ha terminato e adesso può essere prelevato il pane. Per il prelievo del pane osservare quando indicato alla pagina successiva.

Quando la cottura sarà terminata la macchina del pane emetterà un suono che avvisa del completamento della cottura.

TOGLIERE IL PANE

Una volta cotto il pane può essere tolto dalla teglia. Per rimuovere il pane osservare le seguenti indicazioni.



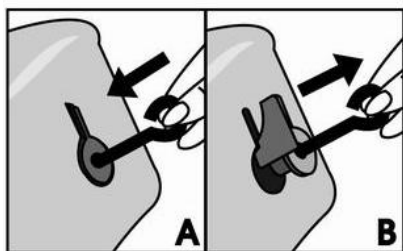
- 1 - Aprire il coperchio
- 2 - Togliere la teglia dalla macchina



ATTENZIONE! Superfici calde. Non toccare direttamente le superfici calde con le mani. Utilizzare apposite presine

- 3 - Rovesciare la teglia per far uscire il pane
- 4 - Estratto il pane assicurarsi che non sia rimasta sul fondo dello stesso la pala per la miscelazione.

- 4 - In caso sia rimasta estrarla con l'apposita chiave ad uncino fornita in dotazione.



ATTENZIONE! PERICOLO DI CHIUSURA ACCIDENTALE. Durante la fase di estrazione prestare attenzione al coperchio

Con il programma terminato non sarà possibile azionare subito una nuova fase di riscaldamento.

Pulizia e Manutenzione



**PRIMA DI PROCEDERE CON LA PULIZIA
LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE
PER LA PULIZIA**

Pulizia della superficie

Applicare la piccola quantità detergente neutro su un panno pulito e morbido e pulire l'unità. Asciugare accuratamente con un panno asciutto. Non utilizzare solventi o altri detergenti aggressivi per pulire. Non utilizzare spazzole abrasive. Non introdurre all'interno delle prese d'aria oggetti metallici. Non immergere il prodotto in acqua. Non introdurre acqua all'interno.

Pulizia degli accessori

Mantenere sempre gli accessori puliti.

Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori utilizzati per evitare l'accumulo di sporcizia.

Se dalla teglia non si staccano i residui rimasti, si potrebbe versare una quantità adeguata di acqua e lasciare per un po'. Successivamente si può procedere ad una normale pulizia.

3. Se non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, è necessario pulire gli accessori.

Trattamento Rifiuti

Non gettare il prodotto tra i rifiuti urbani. Il prodotto è stato progettato per permettere il riutilizzo di parti e il riciclaggio. Il simbolo del cestino con una croce sopra indica che il prodotto (apparecchiature elettriche, elettroniche e batterie di tipo un bottone che contengono mercurio) non deve essere gettato tra i rifiuti urbani. Consultare le normative locali per lo smaltimento dei prodotti elettronici.

RICETTE

Di seguito si riportano le ricette per i programmi dell'apparecchio. Si consiglia di attenersi alle ricette le prime volte che si realizza il pane per poi procedere con modifiche alle dosi, o agli ingredienti, dopo aver verificato il risultato.

Il risultato finale può variare in funzione della tipologia di ingredienti o in base a fattori esterni. Per questo motivo si consiglia di modificare la ricetta adeguandosi alle varie condizioni.



**DURANTE LE FASI DI LIEVITAZIONE E DI COTTURA SI
CONSIGLIA DI NON LASCIARE INCOSTUDITO IL DISPO-
SITIVO IN FUNZIONE.**

Si consiglia sempre di non far entrare in contatto il lievito con il sale e di immettere la ricetta così come illustrato nel manuale (vedi "PREPARAZIONE RICETTA").

Gli ingredienti, se non diversamente specificato, devono essere inseriti a temperatura ambiente.

PRODOTTO	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	2½ Cucchiaini grandi
Sale	½ Cucchiaino piccolo	½ Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo
Zucchero	1 Cucchiaino piccolo	1½ Cucchiaino piccolo	1½ Cucchiaino piccolo
Latte Scremato	2 Cucchiaini grandi	2½ Cucchiaini grandi	2½ Cucchiaini grandi
Farina	300 g	400 g	520 g
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo

Il burro può essere sostituito con l'olio extravergine di oliva nelle seguenti dosi:

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Olio extravergine	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1½ Cucchiaini piccoli

2. PAN DOLCE

PROGRAMMA

2

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	4 Cucchiaini grandi
Sale	½ Cucchiaino piccolo	½ Cucchiaino piccolo	½ Cucchiaino piccolo
Zucchero	4 Cucchiaini grandi	6 Cucchiaini grandi	8 Cucchiaini grandi
Latte Scremato	2 Cucchiaini grandi	3 Cucchiaini grandi	4 Cucchiaini grandi
Farina	250 g	375 g	510 g
Essenze	¼ Cucchiaino piccolo	¼ Cucchiaino piccolo	¼ Cucchiaino piccolo
Lievito in polvere	1 + ¼ Cucchiaino piccolo	1 + ¼ Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo

3. LIEVITAZIONE

PROGRAMMA

3

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Zucchero	1 Cucchiaino piccolo	1,5 Cucchiaino piccolo	2 Cucchiaino piccolo
Latte Scremato	1 Cucchiaino grande	1,5 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	2,5 Cucchiaini grandi
Olio extravergine	1 Cucchiaino grande	1 Cucchiaino grande	2 Cucchiaini grandi
Zucchero	1 Cucchiaino piccolo	1,5 Cucchiaino piccolo	1,5 Cucchiaino piccolo
Sale	½ Cucchiaino Piccolo	½ Cucchiaino Piccolo	1 Cucchiaino Piccolo
Farina	300 g	400 g	520 g
Lievito in polvere	⅓ Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	155 ml	230 ml	300 ml
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	2,5 Cucchiaini grandi
Sale	$\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo	$\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo
Farina	250 g	375 g	500 g
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 + $\frac{1}{4}$ Cucchiaino piccolo	1 + $\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo

Il burro può essere sostituito con l'olio extravergine di oliva nelle seguenti dosi:

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Olio extravergine	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1,5 Cucchiaini piccoli

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	155 ml	230 ml	310 ml
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	2,5 Cucchiaini grandi
Sale	$\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo	$\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo
Farina	100 g	150 g	200 g
Farina Integrale	200 g	300 g	400 g
Zucchero	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo
Latte scremato	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 + $\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 + $\frac{1}{4}$ Cucchiaino piccolo	1 + $\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo

In alternativa si può utilizzare anche la seguente ricetta che prevede l'aggiunta di semi di sesamo o altri ingredienti simili.

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	155 ml	230 ml	310 ml
Olio extravergine di oliva	1 Cucchiaini grandi	1 Cucchiaini grandi	1 + ½ Cucchiaini grandi
Sale	½ Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo
Farina di semola	60 g	80 g	100 g
Farina Integrale	250 g	350 g	500 g
Zucchero	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo
Latte intero	60 ml	80 ml	100 ml
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 + ¼ Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo

Per questa ricetta, prima che inizi il secondo ciclo di impasto la macchina emette alcuni beep. A questo punto si può aggiungere gli ingredienti come i semi di sedano oppure delle noci tritate. Si consiglia di aprire il coperchio solo il tempo necessario e richiuderlo velocemente per non abbassare troppo la temperatura di lievitazione.

In alternativa alle farine indicate si può utilizzare la farina ai 5 cereali nelle seguenti dosi:

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Farina ai 5 cereali	300 g	450 g	600 g

6. RAPIDO

PROGRAMMA

6

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua (40-50°C)	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	2,5 Cucchiaini grandi
Sale	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo
Farina	300 g	400 g	520 g
Zucchero	1 Cucchiaino piccolo	2 Cucchiaino piccolo	3 Cucchiaino piccolo
Latte	2 Cucchiaini grandi	2,5 Cucchiaini grandi	3 Cucchiaini grandi
Lievito in polvere	2 Cucchiaino piccolo	3 Cucchiaino piccolo	4 Cucchiaino piccolo

7. SENZA ZUCCHERO

PROGRAMMA

7

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	150 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	2,5 Cucchiaini grandi
Sale	1 Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo
Farina	300 g	450 g	550 g
Uovo	1	1	1
Latte	2 Cucchiaini grandi	2,5 Cucchiaini grandi	3 Cucchiaini grandi
Xilitolo o Saccarosio	3 Cucchiaino grande	4 Cucchiaino grande	5 Cucchiaino grande
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 + ¼ Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	150 ml	200 ml	240 ml
Burro	2 Cucchiaini grandi	2 Cucchiaini grandi	3 Cucchiaini grandi
Sale	$\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo	$\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo
Farina di avena	50 g	75 g	100 g
Farina Integrale	50 g	75 g	100 g
Farina	150 g	230 g	300 g
Zucchero	1 Cucchiaino grande	1 Cucchiaino grande	1 + $\frac{1}{2}$ Cucchiaino grande
Latte	1 Cucchiaino grande	1 + $\frac{1}{2}$ Cucchiaino grande	2 Cucchiaino grande
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 + $\frac{1}{4}$ Cucchiaino piccolo	1 + $\frac{1}{2}$ Cucchiaino piccolo

In alternativa alle farine indicate si può utilizzare la farina ai 5 cereali nelle seguenti dosi:

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Farina ai 5 cereali	250 g	380 g	500 g

MATERIALE	PESO		
	w0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Latte	200 ml	280 ml	350 ml
Burro	2 Cucchiiai grandi	2 Cucchiiai grandi	3 Cucchiiai grandi
Zucchero	1 Cucchiaino grande	1 Cucchiaino grande	2 Cucchiiai grandi
Farina	300 g	400 g	520 g
Uova	1	1	1
Farina	150 g	230 g	300 g
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 + ¼ Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo

10. DOLCE

MATERIALE	
Uova	4
Burro	60 g
Zucchero	150 g
Farina per dolci	380 g
Sale	1 Cucchiaino piccolo
Bicarbonato di sodio	3.5 g

Se la consistenza risulta eccessiva si può provare ad aggiungere una modesta quantità di latte.

11. IMPASTO

PROGRAMMA

11

MATERIALE	
Acqua	280 ml
Olio extravergine	2 Cucchiaini Grandi
Uova	2
Sale	1 + ⅓ Cucchiaino piccolo
Zucchero	1 Cucchiaino Grande
Farina	4 Misurini a bicchiere completi

Si consiglia di modificare gli ingredienti in base alle vostre esigenze.

12. IMPASTO LIEVITATO

PROGRAMMA

12

MATERIALE	
Acqua	240 ml
Olio extravergine	2 Cucchiaini Grandi
Sale	1 + ½ Cucchiaino piccolo
Zucchero	1 Cucchiaino Grande
Farina	3 Misurini a bicchiere completi
Lievito in polvere	1 + ½ Cucchiaino piccolo

13. SENZA GLUTINE

PROGRAMMA

13

MATERIALE	PESO		
	0.5 Kg	0.7 Kg	0.9 Kg
Acqua	120 ml	180 ml	240 ml
Zucchero	2.5 Cucchiaini grandi	3 Cucchiaini grandi	3.5 Cucchiaini grandi
Sale	½ Cucchiaino piccolo	1 Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo
Farina senza glutine	140 g	210 g	280 g
Farina di mais	140 g	210 g	280 g
Lievito in polvere	1 Cucchiaino piccolo	1 + ¼ Cucchiaino piccolo	1 + ½ Cucchiaino piccolo

MATERIALE	
Latte	350 ml
yogurt	2 Cucchiaini Grandi
Zucchero	3 Cucchiaini Grandi

CONSIGLI PRATICI SUGLI INGREDIENTI

Questa guida vuole aiutarvi nella descrizione dei vari ingredienti che compongono il vostro pane.

I principali ingredienti sono:

FARINA:

Vi sono diversi tipi di farina. Il numero posto sulla farina indica la quantità di ceneri che si trovano nella farina dopo la molitura del grano:

Farina 00 , ceneri fino al 0.5%

Farina 0 , ceneri fino allo 0.65%

Farina 1, ceneri fino allo 0.80%

Farina 2, ceneri fino allo 0.95%

Farina integrale, ceneri fino allo 1.60%

LIEVITO DI BIRRA:

Il lievito, attraverso un processo di fermentazione, è necessario alla lievitazione del pane.

In tutte le ricette si consiglia di usare lievito attivo in granuli. Si può anche usare lievito fresco e 25 g di lievito fresco corrispondono a circa 8 g di lievito secco.

ZUCCHERO:

Lo zucchero aiuta l'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura. Non può essere sostituito da dolcificanti perchè questi non attivano correttamente il lievito.

MIELE:

Si può aggiungere a piccole dosi per dare un aroma e un colore alla crosta. Le sue proprietà regolano l'umidità interna del pane e quindi questo si conserva più a lungo.

SALE:

Serve per far compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione quindi non si consiglia di aumentare le quantità indicate nelle ricette. Aiuta inoltre ad aumentare i tempi di conservabilità del pane. Per motivi dietetici si può eliminare ma questo aumenterà la lievitazione del pane.

LATTE:

Migliora il sapore del pane e tende a produrre una crosta più croccante.

UOVA:

Le uova conferiscono una consistenza vellutata al pane.

BURRO O OLIO:

Servono a rendere il pane più friabile. Il burro è sempre consigliabile lasciarlo ammorbidire per favorire l'impasto. Se vi preoccupa il livello di colesterolo potete utilizzare olio di mais.

ACQUA:

Ha un ruolo fondamentale perché gonfia i grani di amido e assicura l'elasticità e l'allungamento del glutine. L'acqua rende anche la crosta più croccante e consente al lievito di svolgere la sua azione. Si consiglia di usare acqua minerale naturale. La temperatura dei liquidi è cruciale, con una temperatura sopra i 45°C l'impasto non lievita, tra 37 e 45°C lievita correttamente, sotto i 10°C impiegherà circa 12 ore.



DISPOSIZIONI DI GARANZIA

Eventuali difetti causati da uso improprio, danni, o tentativi di riparazione sono esclusi dalla garanzia.

Questo vale anche per la normale usura dei singoli componenti.

In caso di reso, il prodotto deve essere imballato nella sua scatola/pacchetto originale e corredato del documento di acquisto.

Come parte del continuo sviluppo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare prodotti, imballaggio o documentazione in qualsiasi momento.

ASSISTENZA TECNICA



(+39) 055 4206052



assistenza.dmail@dmc.it



Fabbricato in Cina

Importato e distribuito da: **Dmedia Commerce S.p.A.**

Sede legale: via Aretina 25, 50065 Sieci · Pontassieve (FI) · Italy

Sede Logistica e post vendita: viale Gramsci 88/b, 50031 · Barberino di Mugello (FI) · Italy