

Manuale d'uso/Garanzia

Macchina del pane



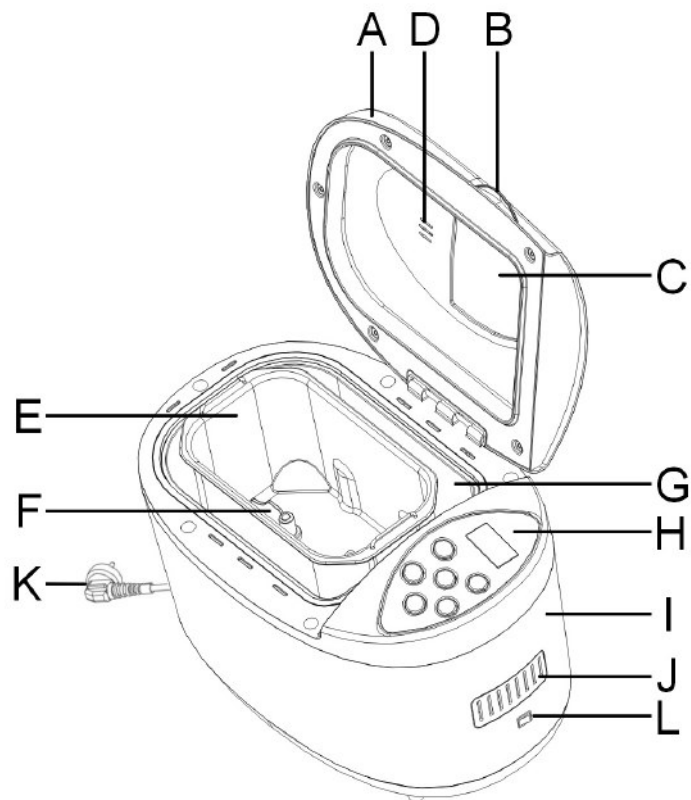
BBA 2865

Indice

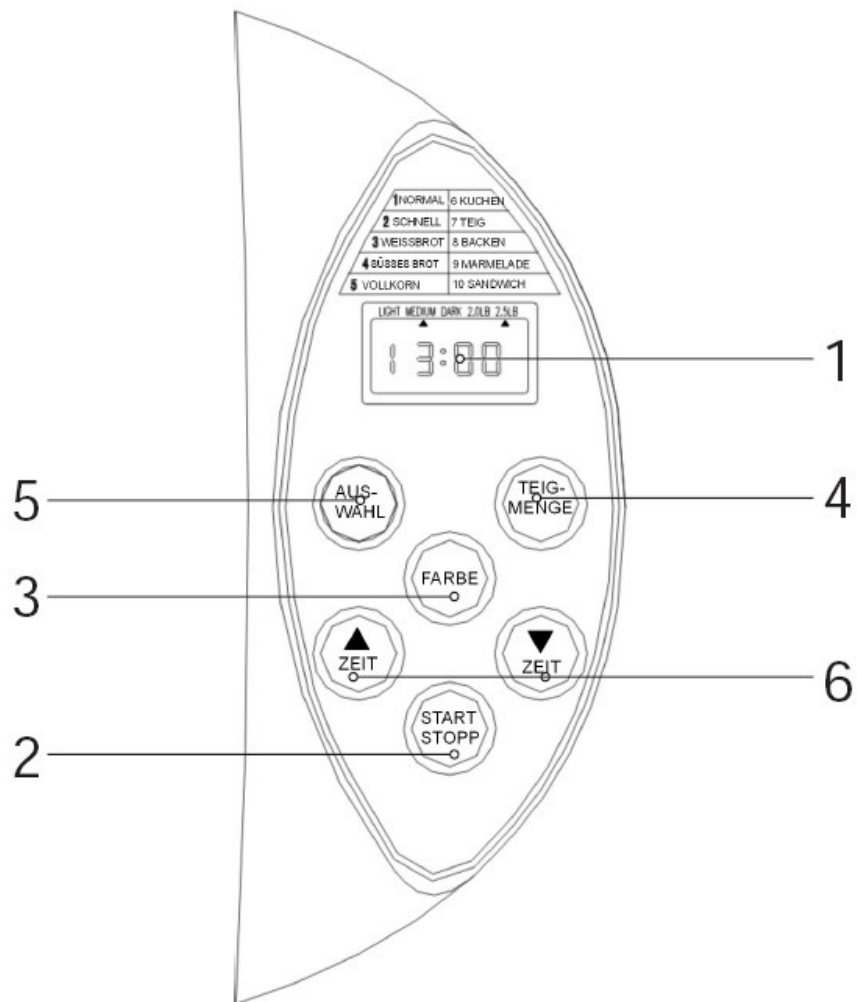
Parti e illustrazioni, Pannello di controllo
Istruzioni per l'uso
Garanzia

Pag 2
Pag 3
Pag 20

Parti e illustrazioni



Pannello di controllo



Istruzioni per l'uso

Complimenti per aver acquistato la macchina del pane BBA 2865. Avete acquistato una macchina con un concetto rivoluzionario di base.

- La pasta del pane è impastata con due pioli di impasto ed è lavorata meglio.
- Alcuni programmi offrono due livelli diversi per la cottura di grandi o piccole quantità di pane. La macchina del pane ha 10 programmi pre-selezionabili con 31 diverse combinazioni. Esiste un programma completamente nuovo con il quale si può cuocere una pane in cassetta oppure rendere più croccante un pane già cotto.
- È possibile impostare la macchina del pane, ad esempio è possibile pre-impostare un programma fino a 13 ore prima dall'utilizzo.

L'apparecchiatura è completamente automatica ed estremamente semplice da usare. Di seguito troverete le ricette per la preparazione delle seguenti specialità:

- pane bianco, pane con noci e uvetta, pane integrale, pane al latte, pane con cipolle, pane ai sette cereali, pane con semi di girasole, pane bianco grezzo e pane azzimo.
- Ciambelle, che richiedono una lavorazione più lunga
- Marmellata, poiché la macchina del pane può preparare anch'essa.

Istruzioni di sicurezza

Leggere tutte le istruzioni riportate nel manuale e seguirle attentamente!

1. Non toccare alcuna delle parti calde dell'apparecchio. Utilizzare guanti da forno! La macchina del pane diventa molto calda dopo l'utilizzo.
2. Non immergere per nessun motivo il cavo di alimentazione o la macchina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
3. Tenere la macchina sotto controllo quando ci sono bambini! Staccare la spina se l'apparecchiatura non viene utilizzata e prima di pulirla. Prima di togliere le singole parti dell'apparecchiatura lasciarla raffreddare.
4. Non utilizzare mai la macchina del pane con un cavo di alimentazione difettoso, dopo disfunzioni o se la macchina presenta dei guasti! In questi casi contattare il Customer Service ed eseguire la riparazione. Non cercare di effettuare la riparazione da sé. In questo caso la garanzia decade.
5. L'utilizzo di accessori non autorizzati dal produttore possono causare guasti. Utilizzare la macchina del pane solo per le applicazioni previste.
6. Collocare l'apparecchio saldamente al ripiano per evitare che cada durante la lavorazione di un impasto duro. Tenere presente questo fattore quando la macchina non è sorvegliata in caso di ripiani estremamente lisci l'apparecchio dovrebbe essere collocato su un tappetino di gomma sottile per eliminare qualsiasi rischio di caduta.
7. La macchina del pane deve essere tenuta ad una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti e dalle pareti durante il suo funzionamento. L'apparecchio è adatto solo per l'utilizzo in ambienti interni.
8. Assicurarci che il cavo di alimentazione non tocchi nessuna delle parti calde dell'apparecchio e che e che non penda da uno spigolo del tavolo, questo per evitare che un bambino lo possa tirare.
9. Non posizionare mai la macchina del pane vicino ad apparecchiature a gas o fornelli elettrici o forno caldo.
10. Non rimuovere mai il recipiente metallico quando l'apparecchio è in funzione.
11. Non riempire il contenitore di cottura con una quantità di ingredienti superiore a quella richiesta nella ricetta! Se questo dovesse accadere, il pane non si cuocerebbe uniformemente oppure l'impasto potrebbe fuoriuscire. Seguire attentamente le istruzioni.
12. Fogli di alluminio o di altri materiali non possono essere inseriti nella macchina poiché potrebbero causare incendi o corto circuiti.
13. Non coprire mai l'apparecchio con tovaglioli o altri materiali durante l'uso. Il calore e il vapore devono poter uscire. Pericolo di incendio se l'apparecchio è coperto con materiale infiammabile o entra in contatto con tende, ecc..
14. prestare estrema attenzione nel maneggiare l'apparecchio soprattutto se pieno di liquido caldo (es. marmellata)!
15. prima di tentare di cucinare un tipo di pane durante la notte, provare la ricetta tenendo sotto controllo l'apparecchio per essere sicuri che le dosi siano corrette, che l'impasto non sia troppo duro o sottile e che la quantità non sia eccessiva e rischi di fuoriuscire.

Il produttore non è responsabile se l'apparecchio viene utilizzato per scopi commerciali o in qualsiasi modo che non sia contemplato nel manuale di istruzioni qui riportato

Parti e illustrazioni

A	Coperchio removibile
B	Maniglia
C	Finestrella di controllo
D	Foro di ventilazione
E	Teglia
F	Ganci dell'impasto
G	Compartimento di cottura
H	Pannello di Controllo
I	Rivestimento
J	Foro di ventilazione laterale
K	Cavo alimentazione
L	Interruttore ON/OFF

Accessori (non nella figura):

- 1 Gancio per rimuovere i pioli dell'impasto
- 1 Bicchiere dosatore, cucchiaino dosatore

Pannello di controllo

1. Display LED

Visualizza il tempo rimanente al termine del programma

2. Interruttore START/STOP

Per iniziare e interrompere un programma

3. Tasto FARBE

Per selezionare il livello di cottura desiderato

4. Tasto TEIGMENGE

Per impostare 2 livelli di peso come descritto sotto

5. Tasto AUSWAHL

Per impostare i programmi descritti nella sessione "programmazione del tempo"

6. Tasti ZEIT

Per impostare il timer

Descrizione del pannello di controllo

Inserire la spina in una presa adeguatamente installata a 230V/50Hz

Accendere l'apparecchio con l'interruttore (L).

1. DISPLAY

Programmazione di base:

il display segnala quando l'apparecchio è pronto per l'uso. Corrisponde al programma normale. Sul display appare "13:30".

L"1" indica il numero di programma scelto e "3:30" è la durata del programma.

Le posizioni delle due frecce informano sul livello di doratura del pane e sul peso che sono stati impostati.

La programmazione base dell'apparecchio appena viene acceso è: "peso superiore" e "livello medio di doratura".

E' sempre possibile a che punto è il programma. Man mano che il programma procede il tempo di cottura diminuirà progressivamente.

2. Tasto START/STOPP:

Serve per far iniziare e terminare i programmi.

Non appena si preme il tasto START/STOPP l'ora inizia a lampeggiare. Utilizzare il tasto START/STOP per interrompere in qualsiasi momento un programma. Tener premuto il tasto finchè non si sentirà un segnale acustico. La posizione start dei programmi menzionati appare sullo schermo. Se c'è necessità di usare un programma diverso, selezionarlo col tasto SELECTION.

3. Tasti ZEIT:

I programmi che possono essere attivati con la funzione timer sono elencati nel "Tempi dei Programmi". I programmi: RAPIDO, TORTE, PANE DOLCE e MARMELLATE non possono essere fatti iniziare con il timer.

Le ore e i minuti dopo i quali la preparazione avrebbe dovuto iniziare devono essere aggiunti al tempo base relativo al programma specifico aggiungendo un'ora di raffreddamento (dopo la funzione cottura). Può essere selezionato un tempo di utilizzo di massimo 13 ore.

Esempio: sono le 20:30 e il pane deve essere pronto per le ore 07 del mattino successivo, quindi in 10 ore e 30. Premere il pulsante TIME (ora) fino a raggiungere 10:30 poiché ci sono 10 ore e 30 ore di tempo. Quando si usa la funzione timer bisogna assicurarsi che l'apparecchio sia sorvegliato. Quando si cucina utilizzando la funzione timer non usare prodotti deperibili come: latte, uova, frutta, yogurt, cipolle, ecc.

4. Tasto **FARBE**:
Il livello di doratura del pane si regola con questo tasto (leggero – medio - scuro)
5. Tasto **TEIGMENGE**:
Provvede le seguenti programmazioni nei vari programmi:
LIVELLO 1= per piccole quantità di pane
LIVELLO 2= per grandi quantità di pane
Nelle ricette sono riportate le dosi raccomandate.
6. Tasto **AUSWAHL**:
Utilizzare questo tasto per scorrere i vari programmi disponibili e descritti nel “Tempi dei Programmi”
Utilizzare i programmi come qui di seguito per le seguenti specialità:
 - a. NORMAL (Normale) Normale per pane bianco, pane di frumento e pane di segale.
 - b. SCHNELL (Rapido) Per la preparazione veloce di pane bianco, di segale e frumento
 - c. WEISS BROT (Pane bianco) Per la preparazione di pane bianco particolarmente leggero.
 - d. SUSSES BROT (Pane dolce) Per la preparazione di pane dolce con lievito
 - e. VOLLKORN (Integrale) Per la preparazione di pane integrale
 - f. KUCHEN (Dolci) Per la preparazione di dolci con lievito in polvere
 - g. TEIG (Impasto) Per la preparazione dell'impasto
 - h. BACKEN (Cottura al forno) Pane nero o dolci
 - i. MARMELADE (Marmellata) Per la preparazione di marmellate e confetture
 - l. SANDWICH Per la preparazione di pane per sandwich leggero

FUNZIONI DELLA MACCHINA DEL PANE

Funzione del segnale acustico

Il segnale acustico si spegne quando:

- dopo aver premuto un qualsiasi tasto di programmazione
- dopo il secondo ciclo di impasto dei programmi NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN e SANDWICH, per segnalare che i cereali, frutta, noci o altri ingredienti possono ora essere aggiunti
- alla fine del programma
- al termine della fase di cottura durante la fase di raffreddamento il segnale suonerà diverse volte.

Funzione ripetizione

In caso di blackout la macchina del pane deve essere riaccesa. Questo è possibile solo se il programma si è interrotto prima che la fase di impasto fosse conclusa.

Altrimenti si deve ricominciare dall'inizio!

Funzione di sicurezza

Se selezionando un nuovo programma la temperatura all'interno dell'apparecchio è ancora troppo elevata (oltre i 40°), apparirà H:HH sul display quando si preme start e si attiva un segnale acustico. Se ci si trova in questa situazione, premere START/STOPP finché il messaggio H:HH si cancella e ricompare l'impostazione base sul display. Rimuovere il contenitore e attendere finché l'apparecchio non si raffreddi.

Il programma BAKEN invece può essere attivato immediatamente anche se l'apparecchio è ancora caldo.

FASI DI PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA DEL PANE

Inserimento della teglia

La teglia anti aderente deve essere tenuta saldamente con entrambe le mani e posizionata al centro del compartimento di cottura. Inserire la teglia all'interno con cautela finché non entri al suo posto. Inserire i due ganci per l'impasto.

Dosare gli ingredienti

Gli ingredienti devono essere messi all'interno della teglia nell'ordine specifico della relativa ricetta.

Accensione

Inserire la spina in un'apposita presa elettrica 230 V, 50 Hz con messa a terra e girare l'interruttore on/off (L).

Selezionare il programma

Selezionare il programma desiderato con il tasto AUSWAHL. Selezionare il livello corrispondente al programma selezionato. Poi selezionare il grado di doratura che si desidera. Utilizzare i tasti ZEIT per regolare il tempo in cui il programma deve iniziare. Premere il tasto START/STOPP.

Nota! I programmi NORMAL, SCHNELL, WEISSBROT, SUSSESBROT, VOLLKORN, TEIG, SANDWICH iniziano con il preriscaldamento degli ingredienti. Durante questa funzione il programma si attiva senza il movimento delle pale impastatrici. Per ulteriori dettagli vedere la tabella “Sequenze dei Programmi”.

Mescolare e lavorare l'impasto

La macchina del pane mescola e lavora l'impasto finché esso non raggiunge la consistenza adeguata.

Lasciare lievitare l'impasto

Dopo l'ultimo ciclo di impasto la macchina del pane raggiunge la temperatura ottimale per la crescita dell'impasto.

Cottura

La macchina del pane programma la temperatura e il tempo automaticamente. Se il pane è troppo chiaro alla fine del programma di cottura, utilizzare il programma BAKEN per farlo scurire. Per far questo, premere START/STOPP, poi selezionare il programma BACKEN. Quando il grado di doratura desiderato è raggiunto, terminare il programma.

Riscaldamento

Terminato il programma di cottura, il segnale acustico si spegne e indica che il pane è pronto per essere tolto. L'ora di riscaldamento inizia immediatamente.

Fine del programma

Una volta che il programma è terminato spegnere la macchina girando l'interruttore on/off (L). A questo punto rimuovere la teglia con l'aiuto di un guanto da forno muovere la teglia muoverla, girarla e se il pane non esce immediatamente muovere la teglia dal basso alcune volte finché il pane non esce. Se i ganci dell'impasto rimangono infilzati nel pane girarli verso l'alto in modo da vedere le eliche. Poi tagliare lungo le eliche con un coltello. Poi si possono rimuovere tranquillamente i ganci.

La cottura può essere interrotta in qualsiasi momento. Tenere premuto il pulsante del programma corrispondente premuto per qualche secondo. Allo stesso tempo un segnale acustico verrà udito una volta e la luce di controllo si spegne.

Se non siete soddisfatti dei risultati utilizzando il programma normale si raccomanda di selezionare il programma per il pane bianco oppure del pane integrale.

TEMPI DEI PROGRAMMI

Menu no.	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10		
	NORMALE		RAPIDO	PANE BIANCO	PANE DOLCE	FARINA INTEGRALE		DOLCI	IMPASTO	DORATURA	MARCELLATA	SANDWICH	
Livello	1	2				1	2					1	2
Peso del pane, in grammi, appross.	750	1300				750	1300					750	1300
Tempo totale - h	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Le prossime indicazioni di tempo sono in minuti													
Pre-riscaldamento Il motore non funziona - Calore on/off 5/25 S)*	17	20	5	22	3	37		40		22		11	22
Energico (sinistra)	3	3	3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
Impasto (sinistra)	2	2	2	2	2	2		-	2	-	-	2	
Impasto (destra/sinistra alternato) Calore on/off 5/25 s*	13	20	16	5		13		Sbattere 12,5 min. Riscaldamento On/off 5/25 s	16				13
Segnale per aggiungere gli ingredienti													
Tempo indicato	Ca. 2:54	2:57	Ca 1:33	-	-	Ca 2:44	Ca. 2:47	Ca. 1:49	-	-	-	Ca 2:34	Ca 2:45
Aumento calore On/off	45		-	45	-	45		-	-	-	-	45	
Ammorbidire l'impasto	1		1	1	-	1		-	-	-	-	1	
Aumentare il calore 5/25 s*	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Ammorbidire l'impasto	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
Calore di cottura on/off (22/8 s) 8/22 dopo aver raggiunto la temperatura	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 mescolare /cucinare/ destra/sinistra/calore on/off 15s/15s	56	
Fase di riposo (w/o calore)	-		-	-	-	-		16	-	-	20		
Calore on/off	60		60	60	-	60		-	-	-	-	60	
Pre-programmazione													
Timer (max)	13 ore		-	13 ore	-	13 ore		-	13ore	13 ore	-	13 ore	

* la funzione di riscaldamento dell'apparecchio avviene solo se la temperatura della stanza è inferiore ai 25°C. Se la temperatura della camera è superiore ai 25°C gli ingredienti sono già alla temperatura ideale e non c'è necessità di un pre-riscaldamento. Per il primo e il secondo impasto la temperatura della stanza deve essere superiore ai 25°C o abbastanza alta da far lievitare l'impasto senza ulteriore calore.

** la funzione di riscaldamento dell'apparecchio avviene solo se la temperatura della stanza è inferiore ai 35°C. Una temperatura maggiore ai 35°C è sufficiente per far lievitare l'impasto senza ulteriore riscaldamento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavare la macchina e la teglia (mai immergerle nell'acqua) con un detergente delicato e pulire i pioli dell'impastatrice.
- È assolutamente raccomandato ungere la nuova teglia e i pioli dell'impastatrice con olio resistente alle alte temperature prima di usarli per la prima volta e lasciarli riscaldare per 10 minuti a 160°C. Una volta che questi si sono riscaldati pulire l'olio dalla teglia con un tovagliolo di carta assorbente. Questa operazione serve per proteggere la macchina e può essere ripetuta più volte.
- Dopo l'uso lasciare sempre che la macchina si raffreddi prima di pulirla o di metterla via. La macchina impiega circa mezz'ora prima di raffreddarsi e prima di poter essere riutilizzata.
- Prima di pulire la macchina togliere la spina e lasciar raffreddare la macchina. Utilizzare un detergente delicato. Non usare mai agenti chimici, detersivi per forno o comunque nessun detergente che graffi e rovini la superficie del contenitore.
- Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, recipiente e compartimento di cottura con un panno umido. **Non immergere mai nulla nell'acqua e non riempire la camera di cottura con acqua!** Per una pulizia più facile il coperchio può essere rimosso posizionandolo verticalmente e tirandolo.
- Pulire l'esterno della macchina con un panno umido. L'interno della teglia può essere lavato con un po' di detersivo liquido. Non lasciarlo troppo a contatto con l'acqua.
- Entrambi i pioli dell'impastatrice che le guide devono essere puliti immediatamente dopo l'uso. Se i pioli dell'impastatrice rimangono all'interno della teglia diventa difficile rimuoverli. In questo caso riempire la teglia con acqua tiepida e lasciare riposare per 30 minuti. Poi rimuovere.
- La teglia ha una rivestitura antiaderente. Non utilizzare oggetti di metallo che possano graffiare rovinare la superficie. E' normale che il colore di questa rivestitura può cambiare nel corso del tempo. Questo cambiamento non altera la qualità della macchina.
- Prima di mettere via la macchina del pane, assicurarsi che sia perfettamente fredda, pulita e asciutta. Mettere via l'apparecchio con il coperchio chiuso.

DOMANDE E RISPOSTE PER CUOCERE IL PANE

- Il pane si attacca alla teglia dopo la cottura

lasciare raffreddare il pane per 10 minuti dopo la cottura – capovolgere il contenitore. Se necessario muovere il contenitore dell'impasto. Ungere il contenitore dell'impasto prima della cottura.

- Come evitare il formarsi di buchi nel pane dovuti alla presenza delle palette nell'impasto

Puoi togliere le palette dall'impasto con le dita cosparse di farina prima di lasciare lievitare l'impasto per l'ultima volta (vedi il programma "Tempi dei Programmi" e il messaggio). Se non volete fare quanto detto, utilizzate gli appositi ganci dopo la cottura. Se procedete con cautela potete evitare la formazione del buco.

- La pasta si spande quando viene lasciata a lievitare

Questo accade in particolare quando viene utilizzata della farina di frumento e al suo maggior contenuto di glutine.

Rimedio:

- a) ridurre la quantità di farina e di conseguenza ridurre le quantità degli altri ingredienti. Quando il pane è pronto sarà comunque voluminoso (bello gonfio).
- b) Sciogliere un cucchiaino da cucina di margarina fusa nella farina.

- Il pane aumenta e si spande ovunque

a) Se si forma una V al centro del pane, la farina non ha abbastanza glutine. Questo significa che il frumento contiene troppo poche proteine (accade in caso di piogge estive) oppure se la farina è troppo umida.

Rimedio: aggiungere un cucchiaino da cucina di glutine di frumento per 500gr di frumento.

b) Se il pane presenta un solco nel mezzo, la causa possibile è una delle seguenti:

- la temperatura dell'acqua era troppo alta
- è stata usata troppa acqua
- la farina era povera di glutine

- Quando si può aprire il coperchio della macchina durante la cottura?

Generalmente parlando, è sempre possibile quando l'impasto è in corso di lavorazione. Durante questa fase è possibile aggiungere piccole quantità di farina o di liquidi.

Se il pane deve avere un aspetto particolare dopo la cottura, procedete come segue:
prima dell'ultima fase di lievitazione aprire il coperchio con cautela e per poco tempo intagliando con un coltello pre riscaldato la crosta del pane che si sta formando, cospargete dei cereali o della farina di patate e acqua. Questa dovrà essere l'ultima volta che si apre il coperchio altrimenti il pane andrà giù (s'affloscia).

- Cosa significano i diversi numeri di farina?

Il più basso, è il numero del tipo, minore è la quantità di cereali contenuta nella farina e più sarà leggero.

- Cos'è la farina integrale?

La farina integrale è composta da tutti i tipi di cereali incluso il frumento. Il termine "integrale" significa che la farina si basa su grani interi, da qui il fatto che ha un alto contenuto di cereali più scura.

- Cosa bisogna fare quando si usa la farina di segale

La farina di segale non contiene glutine e il pane lievita difficilmente. Per rendere più digeribile il pane di farina integrale bisogna farlo col lievito.

L'impasto lieviterà solo se una parte di farina tipo 550 viene aggiunta a 4 parti di farina di segale senza glutine.

- Cos'è il glutine nella farina?

Più alto è il numero della farina, più è basso il contenuto di glutine della farina e meno lieviterà l'impasto. La quantità maggiore di glutine è contenuta nella farina di tipo 550.

- Quanti tipi di farina esistono e come vengono usati?

a) farina di grano, di riso e di patate sono adatte a persone allergiche al glutine o per coloro che soffrono di morbo celiaco.

b) La farina di farro è molto costosa, ma è senza additivi chimici poiché cresce in un terreno acquoso e non ha bisogno di fertilizzanti. La farina di farro è particolarmente indicata alle persone con allergie. Può essere usata in tutte le ricette che richiedono la farina di tipo 405,550 o 1050.

c) La farina di segale è particolarmente indicata a tutte quelle persone che soffrono di varie allergie. Può essere utilizzata per tutte quelle ricette che richiedono la farina di tipo 405, 550 o 1050.

d) la farina di grano duro è ideale per baguettes grazie alla sua consistenza e può essere sostituita con semolino di grano duro.

- Come può essere fatto il pane fresco facilmente digeribile?

se si aggiunge una patata schiacciata alla farina e all'impasto, il pane fresco è facilmente digeribile.

- Quale dose di fattore lievitante dovrebbe essere usata?

Per il lievito seguire le dosi consigliate sulla scatola.

- Cosa si può fare se il pane sa di lievito?

a) spesso si aggiunge lo zucchero per eliminare quel sapore. L'aggiunta di zucchero rende il pane più chiaro.

b) Aggiungere un cucchiaino da tavola di aceto per ogni pagnotta piccola e due cucchiaini per una pagnotta più grande.

c) Usare il siero di latte invece dell'acqua. Questo è possibile in tutte le ricette ed è raccomandato per la freschezza del pane.

- Perché il pane fatto al forno ha un gusto diverso di quello fatto con la macchina del pane?

Dipende dai diversi gradi di umidità: il pane è cotto in modo più asciutto "secco" nel forno dovuto al maggior spazio del forno, mentre il pane fatto nella macchina del pane è più bagnato.

DOMANDE E RISPOSTE SULLA MACCHINA DEL PANE

Problema	Causa	Soluzione
La macchina o il display non presentano alcuna funzione	Non avete connesso la macchina alla corrente; Non avete acceso la macchina con il tasto on/off (L)	Controllare la spina ed il tasto accensione
Esce fumo dalla cassetta di cottura o dalla valvola di sfogo	Gli ingredienti si sono attaccati alla cassetta di cottura oppure fuori dalla cassetta di cottura	Staccare la spina e pulire
Il pane si abbassa nel mezzo e rimane bagnato sul fondo	Il pane è rimasto troppo tempo nella cassetta di cottura dopo la cottura.	Tirar fuori il pane prima che la funzione di riscaldamento sia finita.
E' difficile tirar fuori il pane dalla cassetta di cottura	Il fondo del pane è attaccato alle palette impastatrici.	Pulire le palette impastatrici e i supporti dopo la cottura. Se necessario riempire la cassetta di cottura con acqua tiepida per 30 minuti. Poi le palette possono essere facilmente rimosse e pulite.
Gli ingredienti non sono ben amalgamati o il pane non è cotto correttamente	Selezionato il programma sbagliato. E' stato premuto il tasto START/STOP mentre la macchina era in funzione. Il coperchio è stato aperto più volte mentre la macchina era in funzione. La rotazione delle palette è bloccata.	Controllate il menu selezionato e le altre selezioni. Non usare gli ingredienti e ricominciare daccapo. Dopo l'ultima lievitazione non aprire più il coperchio. Non usare gli ingredienti e ricominciare daccapo. Controllare che le palette siano bloccate. Tirare fuori il cestello e controllare che le guide girino. Se non è questo caso, spedire la macchina al customer service.
La cassetta per la cottura salta durante l'impasto	Le molle nella parte interna della base hanno perso tensione	Premere il tasto START/STOPP e interrompere il programma. Tirar fuori il contenitore e spingere leggermente le molle lateralmente. Inserire il contenitore e chiudere il coperchio. Ricominciare il programma.
L'apparecchio non parte. Il display mostra H:HH	La macchina è ancora calda dopo l'ultima cottura	Premere il tasto START/STOPP finchè non appare la programmazione base sul display. Rimuovere il cestello e lasciar raffreddare la macchina. Poi rimettere il cestello e rifelezionare il programma.

DOMANDE E RISPOSTE SULLE RICETTE

Problema	Causa	Soluzione
Il pane aumenta troppo velocemente	Troppo lievito, troppa farina, non abbastanza sale Oppure molte di queste cause	A/b
Il pane non aumenta affatto o non abbastanza	Troppo poco lievito o assente completamente Lievito vecchio Liquido troppo caldo Il lievito è venuto in contatto col liquido Tipo di farina sbagliato o farina vecchia Troppo o troppo poco liquido Non abbastanza zucchero	A/b e c d e a/b/g a/b
L'impasto lievita troppo ed esce dal cestello.	Se l'acqua non è abbastanza dura il lievito fermenta di più Troppo latte ha alterato la fermentazione del lievito	f c
Il pane si abbassa nel centro	Il volume dell'impasto è più largo della teglia di cottura e il pane si affloscia La fermentazione è troppo breve e troppo veloce dovuto all'eccessiva temperatura dell'acqua o della macchina del pane o all'eccessiva umidità	A/f C/h/i
Il pane è bagnato finita la cottura Struttura pesante e granulosa	Non abbastanza glutine nella farina Troppo liquido Troppa farina o non abbastanza liquido Non abbastanza lievito o zucchero Troppa frutta, farina integrale o uno degli altri ingredienti Farina vecchia	K A/b/h A/b/g A/b B e
Il pane non è cotto al centro	Troppo o non abbastanza liquido Troppa umidità Ricetta con ingredienti liquidi, ad es. yogurt	A/b/g H G
Struttura aperta o grossa o troppi buchi	Troppa acqua Senza sale Elevata umidità, acqua troppo calda Troppi liquidi	G B H/i C
Aspetto di un fungo, superficie non cotta	Il pane è troppo grande per la teglia Troppa farina, soprattutto per pane bianco Troppo lievito o non abbastanza sale Troppo zucchero Ingredienti dolci dopo il sale.	A/f F A/b A/b B
Le fette non sono uniformi e ci sono grumi	Il pane non si è raffreddato abbastanza (il vapore non è uscito)	J
La farina si deposita sulla crosta del pane	La farina non è stata lavorata adeguatamente durante l'impasto.	G/l

Soluzioni ai problemi

- a) Misurare correttamente gli ingredienti
- b) Regolare le dosi degli ingredienti e controllare che siano stati messi tutti gli ingredienti.
- c) Usare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere gli ingredienti nel giusto ordine indicato nella ricetta. Fare un piccolo buco al centro della farina e mettere il lievito. Evitare di mettere a contatto il liquido e il lievito.
- d) Usare solo ingredienti freschi e ben conservati
- e) Ridurre l'ammontare totale degli ingredienti, non usare un quantitativo maggiore di farina quello indicato. Ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
- f) variare la quantità di liquido. Se gli ingredienti contengono acqua, la dose di liquido deve essere ridotta.
- g) In caso di elevata umidità togliere 1-2 cucchiaini d'acqua.
- h) In caso temperatura calda non usare la funzione timing. Usare liquidi freddi.
- i) Tirar fuori il pane dalla teglia immediatamente al termine della cottura e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
- j) Ridurre la quantità di lievito o di tutti gli ingredienti di 1/4.
- k) Aggiungere un cucchiaino di glutine all'impasto.

OSSERVAZIONI SULLE RICETTE

1. Ingredienti

poiché ogni ingrediente ha un ruolo importante nella riuscita del pane, la misurazione è importante così come l'ordine con cui vengono aggiunti gli ingredienti.

1. Gli ingredienti più importanti come il liquido, farina, sale, zucchero e lievito condizionano la riuscita di un buon impasto e quindi di un buon pane. Utilizzare sempre la giusta dose nella giusta proporzione.
2. Utilizzare ingredienti tiepidi se si deve preparare l'impasto immediatamente. Se si desidera attivare la funzione pre-riscaldamento, è meglio utilizzare ingredienti freddi per evitare che il lievito aumenti troppo velocemente
3. La margarina, il burro o il latte cambiano il gusto del pane.
4. Lo zucchero può essere ridotto del 20% per rendere il pane più leggero e più sottile senza alterare l'esito della cottura. Se si preferisce una crosta più morbida e più leggera sostituire lo zucchero con il miele.
5. Il glutine prodotto dalla farina durante l'impasto serve per la struttura del pane. La miscela ideale di farina è 40% farina integrale e 60% farina bianca.
6. Se si desidera aggiungere dei fiocchi di cereali, lasciarli a bagno tutta notte. Ridurre la quantità di farina e del liquido (fino a 1/5).
7. Il lievito è molto importante se si usa la farina di segale. Contiene lattosio e acetobatteri che rendono il pane più leggero e più semplice da digerire. Si può fare il lievito da sé, ma richiede molto tempo. Per questo motivo, nelle ricette qui di seguito viene utilizzato il concentrato di lievito in polvere. La polvere si trova in vendita in sacchetti da 15gr (per 1 kg di farina). Seguire le istruzioni date nelle ricette (1/2, o 1 sacchetto). Se viene usato meno lievito di quello richiesto il pane si sbriciola.
8. Se vengono usate polveri di lievito con diverse concentrazioni (100gr per 1 kg di farina) si deve ridurre la quantità di farina.
9. E' disponibile anche il lievito liquido, venduto in sacchetti ed è adatto all'uso. Seguire le dosi indicate sulla confezione. Riempire il misuratore prima con il lievito liquido e poi versare gli altri ingredienti liquidi nelle giuste dosi e nel giusto ordine.
10. Il lievito di grano che si trova spesso secco incrementa la facilità di lavorazione dell'impasto, il gusto e la freschezza. E' più dolce del lievito di segale.
11. Utilizzare i programmi NORMAL o VOLLKORN quando si cuoce un pane con lievito.
12. I fermenti possono essere usati per sostituire il lievito. La sola differenza è nel gusto. E' adatto da utilizzare per la macchina del pane.
13. La farina di crusca si può aggiungere all'impasto se si desidera un pane particolarmente leggero e ricco di crusca di cereali. Usare un cucchiaino da cucina per ogni 500gr di farina e aumentare la quantità dei liquidi sempre usando un cucchiaino.
14. il glutine di farina è un additivo naturale ottenuto dalle proteine della farina. Rende il pane più leggero e più voluminoso. Il pane si abbassa più difficilmente ed è più digeribile. Il risultato è facilmente apprezzabile quando si cuociono pane integrale e altri prodotti da forno con farina macinata in casa.
15. il malto nero utilizzato in alcune ricette è orzo tallito tostato. Si utilizza per ottenere un pane più scuro (es. pane nero). L'orzo integrale è anch'esso adatto ma non è così scuro. Questo orzo lo si trova in tutti i negozi di alimentari.
16. la polvere di lecitina pura è un emulsionante naturale che aumenta il volume del pane, rende le parti morbide ancora più morbide e più leggere e mantiene il pane fresco più a lungo.

2. Regolare le dosi

Se le dosi necessitano di essere aumentate o diminuite, assicurarsi che le proporzioni della ricetta originale siano mantenute. Per ottenere un risultato perfetto, le regole basilari qui di seguito per la regolazione delle dosi sono le seguenti:

- Liquidi/farina: l'impasto deve essere morbido (non troppo) e facile da impastare. Si può ottenere una palla lavorando l'impasto leggermente. Non è il caso di impasti più duri e pesanti come quello con la farina di segale o il pane ai cereali. Controllare l'impasto 5 minuti dopo il primo impasto. Se è troppo bagnato, aggiungere della farina sino a raggiungere la consistenza corretta. Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere un cucchiaio colmo di acqua alla volta durante l'impasto.
- Sostituzione liquidi: Quando si usano ingredienti contenenti molto liquido in una ricetta (es. yogurt, formaggio fresco) la quantità di liquidi richiesta deve essere diminuita. Quando si usano uova sbatterle all'interno del misurino e aggiungere gli altri liquidi richiesti.

Se si vive in un posto ad alta quota (più di 750 m) l'impasto lievita più rapidamente. Il lievito in questo caso si può ridurre di $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ di cucchiaio per ridurre proporzionalmente l'aumento. La stessa cosa vale per posti con acqua particolarmente morbida.

3. Aggiungere e misurare gli ingredienti e le quantità

- mettere sempre prima i liquidi e il lievito alla fine. Per evitare che il lievito agisca troppo in fretta (soprattutto quando si usa la funzione di pre-riscaldamento), il contatto tra il lievito e l'acqua deve essere evitato.
- Quando si misurano le dosi, utilizzare sempre la stessa unità di misura, ciò significa utilizzare anche il cucchiaio misuratore fornito con la macchina del pane o un cucchiaio da cucina quando la ricetta richiede dosi misurate in cucchiaio o cucchiaino.
- Le dosi in grammi devono essere misurate correttamente ed esattamente.
- Per l'indicatore in millimetri si può utilizzare il misurino fornito con l'apparecchio.

Abbreviazioni nelle ricette:

EL= un cucchiaio pieno

TL= un cucchiaino

g = grammi

ml= millilitri

Packet= 7g lievito secco per 500g di farina – corrispondono a 20g di lievito fresco

Frutta, noci e cereali. Se si vogliono aggiungere altri ingredienti, lo si può fare con programmi specifici (vedi la tabella "Tempi dei Programmi"), quando si sente il segnale acustico. Se si aggiungono gli ingredienti troppo presto, saranno frantumati durante la fase dell'impasto.

4. Ricette per la macchina del pane modello BBA 2865

Le seguenti ricette sono per diverse grandezze di pane. In alcuni programmi (vedi tabella nel "Tempi dei Programmi") vi è una differenza in base al peso. Vi suggeriamo di utilizzare il

Livelli I per pane di 750gr e

Livello II per pane tra i 1000 gr e i 1300 gr.

Nota: le ricette dovrebbero essere adattate ai rispettivi pesi.

5. Peso e volume del pane

- nelle seguenti ricette troverete le indicazioni esatte riguardanti il **peso del pane**. Si noterà che il peso del pane bianco è inferiore di quello del pane con farina integrale. Ciò dipende dal fatto che la farina bianca aumenta di più e perciò l'impasto deve essere messo a riposare.
- Il peso del pane dipende molto dall'umidità della stanza al momento della preparazione.
- Tutti i tipi di pane con un'elevata quantità di farina raggiungono un ampio volume e fuoriescono dai bordi del contenitore. Ma il pane non dovrebbe fuoriuscire. La parte di pane fuori dal contenitore si scurisce molto più facilmente di quella all'interno del contenitore.
- Quando si suggerisce il programma SCHNELL per pane dolce, si possono usare gli ingredienti in quantità inferiore anche per il programma SUSSESBROT per fare un pane più leggero.

6. Risultati della cottura

Il risultato della cottura dipende dalle condizioni sul posto (acqua morbida – elevata umidità dell'aria – alta quota – consistenza degli ingredienti, ecc). Comunque le indicazioni delle ricette sono un punto di riferimento che possono essere adattate.

In una ricetta o in un'altra non sempre la prima volta il risultato è positivo, non lasciatevi scoraggiare. Cercate di trovare la causa e ritentare cambiando le proporzioni degli ingredienti

TIPICHE RICETTE DI PANE

PANE BIANCO

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	740g	1080g
Acqua	350ml	500 ml
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Farina di semolino		
Di grano duro	150g	200g
Farina tipo 550	350g	500g
Lievito in polvere	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: WEISSBROT

PANE CON UVETTA E NOCCIOLE

Suggerimento: aggiungere le noci e l'uvetta dopo il segnale acustico durante la fase del secondo impasto

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	900g	1180g
Acqua o latte	275ml	350ml
Margarina o burro	30gr	40gr
Sale	½ tsp	¾ tsp
Zucchero	1 tbsp	2 tbsp
Farina tipo 405	500g	650g
Lievito secco	¾ sacchetto	1 pacchetto
Uvetta	75gr	100g
Noci tritate	40gr	60gr

Programma: SCHNELL o SUSSESBROT

ATTENZIONE: quando si usa il programma SUSSESBROT il pane è più leggero. Utilizzare le dosi del Livello I, altrimenti il volume è troppo elevato.

PANE CON SEMI DI PAPAVERO

Suggerimento: prima dell'ultimo impasto aprire il coperchio e coprire l'impasto con un po' d'acqua e poi buttare i semi di papavero. Schiacciare delicatamente i semi con le proprie mani.

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	850g	1380g
Acqua	850g	1380g
Farina tipo 550	500g	670g
Semolino di grano	75g	130g
Zucchero	1 tsp	½ tsp
Sale	1 tsp	½ tsp
Semi di papavero		
Interi o tritati	50g	75g
Burro	15g	20g
Noce moscata	1 presa	2 prese
Formaggio parmigiano		
Grattugiato	1 tbsp	1 ½ tbsp
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto

Programma: SCHNELL o SUSSESBROT

PANE BIANCO CASERECCIO

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	750g	950g
Latte	275ml	350ml
Margarina o burro	25g	30g
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Farina tipo 1050	500g	650g
Lievito secco	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: NORMAL

PANE BIANCO ITALIANO

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	900g	1300g
Acqua	375ml	570ml
Sale	1tsp	1 ½ tsp
Olio vegetale	1tbsp	1 ½ tbsp
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Farina tipo 550	475g	650g
Farina di semolino	100g	150g
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto

Programma: SANDWICH**PANE CON FARINA D'AVENA**

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	800g	1200g
Acqua	350ml	500ml
Margarina o burro	25g	30g
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero scuro	1tsp	1 ½ tsp
Avena arrotolata – “fiocchi teneri”	150g	200g
Farina tipo 1050	375g	550g
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto

Programma: NORMALE**PANE AL LATTE**

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	860g	1150g
Siero di latte	375ml	550ml
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Farina tipo 1050	500g	760g
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto

Programma: WEISSBROT**PANE DOLCE**

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	750g	1080g
Latte fresco	275ml	400ml
Margarina o burro	25g	35g
Uova	2	4
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Miele	2 tbsp	3 tbsp
Farina tipo 550	500g	700g
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto

Programma: SCHNELL o SUSSESBROT

Attenzione: quando si usa il programma SUSSESBROT, il pane è più leggero. Utilizzare le dosi del livello I, altrimenti il volume è troppo elevato.

PANE CON L'UVETTA

Suggerimento: aggiungere l'uvetta o qualunque altro tipo di frutta secca dopo il segnale acustico durante la fase del secondo impasto.

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del Pane	850g	1100g
Acqua	275ml	350ml
Margarina o burro	30g	40g
Sale	½ tsp	¾ tsp
Miele	1tbsp	2 tbsp
Farina tipo 405	500g	650g
Zimt	¾ tsp	1tsp
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto
Uvetta/frutta secca	75g	100g

Programma: SCHNELL o SUSSESBROT

Attenzione: quando si usa il programma SUSSESBROT il pane è più leggero. Usare le dosi del Livello I, altrimenti il volume è troppo elevato.

PANE CASERECCIO

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	780g	980g
Acqua	300ml	450ml
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Lievito di frumento in polvere*	25g	40g
farina tipo 1050	500g	750g
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Lievito in polvere	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: WEISSBROT

* il lievito di frumento fa aumentare la consistenza dell'impasto, la freschezza e il gusto. E' più dolce di quello di segale.

PANE ALLA CIPOLLA

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	860g	1180g
Acqua	350ml	500ml
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	1 tsp	1 tsp
Cipolla grigliata	50g	75g
Farina tipo 1050	540g	760g
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto

Programma: SCHNELL**PANE CON FARINA DI SEGALE**

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	780g	1050g
Acqua	350ml	450ml
Lievito secco*	½ pacchetto	¾ pacchetto
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	½ tsp	¾ tsp
Malto di segale	10g	15g
Farina di segale	300g	400g
Farina di tipo 1050	200g	260g
Lievito	1 sacchetto	1 ½ sacchetto

Programma: VOLLKORN

* lievito secco è concentrato e viene fornito in sacchetti da 15g.

PANE ALLE PATATE

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	1000g	1400g
Acqua o latte	300ml	400ml
Margarina o burro	25g	30g
Uova	1	1
Patate lesse schiacciate	150g	200g
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Farina di tipo 1050	630g	780g
Lievito secco	1 pacchetto	1 ½ pacchetto

Programma: SCHNELL**PANE LIEVITATO**

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	740g	1050g
Lievito secco*	½ pacchetto	¾ pacchetto
Acqua	350ml	450ml
Spezie per pane	½ tsp	¾ tsp
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Farina di segale	250g	340g
Farina di tipo 1050	250g	340g
Lievito in polvere	1 sacchetto	1 ½ sacchetto

Programma: NORMAL

* il lievito in polvere è concentrato e viene fornito in sacchetti da 15g.

PANE INTEGRALE CASERECCIO

PANE INTEGRALE BAVARESE

Suggerimento: invece del cumino, è possibile usare anche ½ cucchiaino da tavola (5g) di coriandolo, finocchietto, anice.

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	850g	1180g
Acqua	300ml	360ml
Frina di grano integrale	400g	570g
Farina di segale Integrale	125g	150g
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Cumino	1 tbsp	2 tbsp
Patate di media Grandezza bollite e schiacciate	100g	150g
Lievito secco	½ pacchetto	¾ pacchetto
Lievito in polvere	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: VOLLKORN

PANE DI FARINA E CRUSCA

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	850g	1350g
Acqua	350ml	570ml
Margarina o burro	30g	40g
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Farina e crusca	75g	100g
Germi di grano	50g	70g
Germi di grano	1 tbsp	1 ½ tbsp
Farina di grano Integrale	400g	650g
Lievito in polvere	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: VOLLKORN

PANE AI CEREALI

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	960g	1350g
Acqua	450ml	650ml
Farina di grano Integrale	175g	250g
Farina di segale Integrale	175g	250g
Farina di segale Casereccia	50g	70g
Farina di grano di farro non maturo	50g	70g
Farina di grano Saraceno	50g	70g
Semi di girasole	35g	50g
Semi di zucca	35g	50g
Semi di lino	1 tbsp	1 ½ tbsp
Sesamo	1 tbsp	1 ½ tbsp
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Miele	1 tsp	1 ½ tsp
Lievito secco	½ pacchetto	¾ pacchetto
Lievito in polvere	1 sacchetto	1 ½ sacchetto

Programma: VOLLKORN

PANE AL FARRO

Suggerimento: aprire il coperchio brevemente prima che l'ultima lievitazione sia terminata, bagnare l'impasto con un po' d'acqua tiepida, spargere il farro o l'avena e premerli delicatamente con le mani.

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	940g	1350g
Siero di latte	400ml	500ml
Farina di farro integrale	230g	280g
Farina di segale	180g	230g
Farina di farro casareccia	180g	180g
Semi di girasole	75g	100g
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Zucchero	1 tsp	1 ½ tsp
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto
Lievito in polvere	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: NORMAL

PANE NERO

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	920g	1080g
Acqua	400ml	450ml
Farina di segale casareccia	180g	180g
Farina di segale integrale	180g	180g
Farina di frumento integrale	230g	280g
Malto nero (fatto con malto tostato – venduto in tutti i negozi di alimentari- dona un colore scuro all'interno del pane	10g	15g
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Semi di girasole	75g	100g
Sciroppo di barbabietola nera	¾ tbsp	1 tbsp
Lievito secco	¾ pacchetto	1 pacchetto
Lievito in polvere	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: VOLLKORN

PANE DI PURA FARINA INTEGRALE

Ingredienti	<u>Livello I</u>	<u>Livello II</u>
Peso del pane	860g	1150g
Acqua	350ml	550ml
Sale	1 tsp	1 ½ tsp
Olio vegetale	1 tbsp	1 ½ tbsp
Miele	¾ tsp	1 tsp
Sciroppo di barbabietola	¾ tsp	1 tsp
Farina integrale	500g	760g
Glutine di frumento	¾ tbsp	1 tbsp
Lievito in polvere	¾ sacchetto	1 sacchetto

Programma: VOLLKORN

RICETTE PER DOLCI

Si può usare la macchina del pane anche per fare eccellenti torte. Poiché la macchina funziona con dei pioli impastatori invece di un mixer, i dolci restano più duri, ma il sapore è lo stesso.

Tenere presente quanto segue:

1. il programma per i dolci non può essere pre-selezionata
2. si possono aggiungere altri ingredienti alla ricetta base. Assicurarsi che le quantità non eccedano altrimenti c'è il rischio che la torta non cuocia bene. Se la crosta è troppo scura, premere il tasto START/STOP dopo circa 60 minuti.
3. Se la torta è già cotta, togliere la teglia dall'apparecchio. Mettere la teglia su un panno umido e lasciare raffreddare per circa 15 minuti. Si potrà togliere la torta facilmente e adagiarla fuori dalla teglia.

RICETTA BASE PER TORTE

Ingredienti per una torta di	1000g	1200g
Uova	4	6
Burro stemperato	150g	250g
Zucchero	150g	250g
Zucchero vaniliato	1 sacchetto	2 sacchetti
Farina di tipo 405	405g	550g
Lievito in polvere	1 sacchetto	1 sacchetto+ 1 tsp

Programma: KUCHEN

Altri ingredienti per variare la ricetta base

Ingredienti per una torta di	1000g	1200g
Noci sbriciolate	70g	100g
Scaglie di cioccolato	70g	100g
Scaglie di noce di cocco	70g	100g
Mele sbucciate e tagliuzzate (1cm)	70g	100g

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

E' possibile preparare facilmente l'impasto con il programma DOUGH della vostra macchina del pane. L'impasto può essere lavorato ulteriormente e cotto poi nel forno tradizionale.

Durante il secondo impasto aggiungere gli ingredienti quando si attiva il segnale acustico.

Nel programma DOUGH non ci sono differenze tra i livelli di cottura. Saranno fornite le dosi che possono essere preparati. Qui di seguito alcune ricette:

BAGUETTE FRANCESE

Peso del pane	850g	1280g
Acqua	375ml	550ml
Lievito di frumento secco	25g	50g
Sale	1 tsp	1 1/2 tsp
Zucchero	1 tsp	1 1/2 tsp
Farina tipo 550	525 gr	700g
Farina di grano duro	75g	100g
Lievito in polvere	1/2 sacchetto	3/4 sacchetto

Programma: TEIG

Dividere l'impasto in 2-4 parti e lasciare riposare per 30-40 minuti. Fare una serie di tagli diagonali sulla superficie e mettere il pane a cuocere in forno.

TORTA AL CAFFE'

Ingredienti per una torta di	22cmØ	26cmØ
Latte	170ml	225ml
Sale	1/4 tsp	1/2 tsp
Tuorlo d'uovo	1	1
Burro o margarina	10g	20g
Farina di tipo 550	350g	450g
Zucchero	35g	50g
Lievito secco	1/2 sacchetto	3/4 sacchetto

Programma: TEIG

- togliere l'impasto dal contenitore e lavorarlo
- fare un taglio circolare o quadrato e aggiungere quanto segue.

Burro sciolto	2 tbsp	3 tbsp
Zucchero	75g	100g
Cannella grattugiata	1 tsp	1 1/2 tsp
Noci sbriciolate	60g	90g
Glassa		a piacere

Cospargere il burro sull'impasto

Mescolare lo zucchero, la cannella e le noci sbriciolate in una tazza e poi metterle nello zucchero

Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti in un posto tiepido e poi cuocerlo al forno.

PRETZEL

Ingredienti per	9 pezzi	12 pezzi
Acqua	200ml	300ml
Sale	¼ tsp	½ tsp
Farina tipo 405	360g	540g
Zucchero	½ tsp	¾ tsp
Lievito secco	½ sacchetto	¾ sacchetto

1 uovo (sbattuto) da cospargere

Sale grosso da cospargere

Mettere tutti gli ingredienti ytranne l'uovo e il sale nel contenitore

Programma: TEIG

- ° quando si attiva il segnale acustico e sul display appare 0:00, premere il tasto START/STOP
- ° accendere il forno a 230°
- ° dividere l'impasto in pezzi e con ogni pezzo formare un lungo rotolo sottile
- ° fare i pretzel e adagiarli sulla teglia antiaderente
- ° cospargere i pretzel con l'uovo sbattuto e spargere poi il sale
- ° cuocere i pretzel a 200° per 12-15 minuti in forno preriscaldato.

MARMELLATE

E' facile preparare marmellate e confetture con la macchina del pane. Anche se non avete mai fatto marmellate prima d'ora. Potete essere sicuri di fare delle marmellate gustosissime.

Procedere come segue:

- ▶ lavare la frutta fresca e matura. Pelare le mele, pesche, pere e altra frutta con la buccia dura
- ▶ usare sempre le dosi consigliate, poiché queste sono specifiche per il programma MARMELADE. Altrimenti si rischia che la marmellata bolla troppo presto o che schizzi.

- ▶ pesare la frutta, tagliarla in pezzi piccoli (max 1 cm) o farne una purea e metterla nel contenitore

- ▶ aggiungere 2:1 gelatina dolce nelle quantità specificate

Non usare assolutamente lo zucchero normale oppure 1:1 di gelatina, altrimenti la marmellata non sarà soda abbastanza

- ▶ mescolare la frutta allo zucchero e iniziare il programma che lavorerà completamente in automatico

- ▶ dopo 1'20 il segnale acustico si attiva. E' possibile versare la marmellata nei vasetti sigillati. Chiudere bene i vasetti

MARMELLATA DI FRAGOLE

Lavare e asciugare delle fragole mature

Tagliarle a pezzettini o ricavarne una purea 900g

2:1 gelatina dolce 500g

succo di limone 1 tbsp

Mescolare tutti gli ingredienti nel contenitore con una spatola di plastica

Selezionare il programma MARMELADE e iniziare

Rimuovere lo zucchero rimasto sui bordi del contenitore che una spatolina

Quando si sente il segnale acustico togliere il contenitore dall'apparecchio indossando dei guanti

Mettere la marmellata nei vasetti e chiuderli molto bene.

DATI TECNICI

Modello	BBA 2865
Voltaggio	230 V, 50 Hz
Potenza	800 W
Capacità	3 L (circa 1300 g)

GARANZIA

La garanzia offerta dalla nostra Compagnia è valida per un periodo di due anni dalla data dell'acquisto.

Durante il periodo di garanzia tutti i difetti dell'apparecchiatura o dei suoi accessori *) associabili ai materiali o alla manodopera saranno eliminati gratuitamente attraverso la riparazione o, a nostra discrezione, attraverso la sostituzione dell'apparecchio. Il servizio di assistenza non dà diritto ad un'ulteriore estensione del periodo di garanzia né dà diritto ad una nuova garanzia.

Il servizio di assistenza per gli apparecchi coperti da garanzia si ottiene solamente presentando la prova d'acquisto.

Se desiderate fare un reclamo durante il periodo di garanzia restituite l'intera apparecchiatura all'interno dell'imballo originale al vostro commerciante assieme alla ricevuta d'acquisto.

*) Danni agli accessori non significa sistematica sostituzione dell'intera macchina. In ogni caso si contatti la nostra linea diretta. Rotture di parti in vetro o di plastica sono sempre soggette a ricambio.

La garanzia decade automaticamente nei seguenti casi: 1) Rotture accidentali dovute a trasporto o cadute 2) Qualora vengano accertate manomissioni o modifiche 3) Qualora il difetto sia causato da uso improprio e non conforme a quello per cui è stato concepito e destinato 4) Errato inserimento nella rete di alimentazione 5) Qualora venga richiesto l'intervento di personale non autorizzato.

DOPO LO SCADERE DELLA GARANZIA

Dopo lo scadere della garanzia la riparazione può essere eseguita dal commerciante o da un centro di servizio contro il pagamento del prezzo concordato.