

MACCHINA PER IL PANE
mod. HO.BM500



European Standard Quality

PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA

Questo apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico, deve essere pertanto utilizzato unicamente a questo scopo, ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pericoloso quindi annulla automaticamente la garanzia. Controllare sempre l'integrità dell'apparecchio in tutte le sue parti prima di utilizzarlo, se dovesse risultare in qualche modo soggetto a vizi rivolgersi immediatamente al rivenditore o contattare il nostro centro d'assistenza.

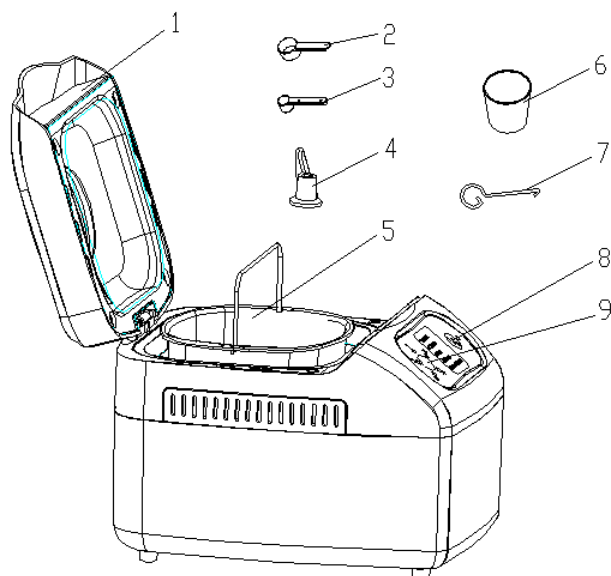
L'uso di questo apparecchio elettrico comporta l'osservanza di tutte le seguenti e fondamentali regole generali:

- Accertarsi che i dati tecnici relativi all'alimentazione riportati sull'apparecchio siano corrispondenti a quelli della rete elettrica alla quale dovrà essere collegato, se il dispositivo è dotato di presa di terra sarà necessario collegarlo ad un impianto con massa a terra conforme alle vigenti normative europee.
- In caso d'incompatibilità tra la spina originale del dispositivo e la presa di corrente della rete elettrica fare sostituire quest'ultima da personale specializzato nel rispetto delle normative tecniche in vigore, ogni errore di collegamento annulla immediatamente la garanzia.
- Questo apparecchio non è inteso ad uso di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensitive o mentali ridotte, o persone manchevoli di esperienza e di conoscenza, a meno che siano sotto il controllo o l'istruzione di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi non idonei e assicurarsi di avere tutte le condizioni necessarie per un corretto utilizzo. Proteggerlo dagli agenti atmosferici e dalle eccessive fonti di calore.
- Non toccare le parti in movimento o quelle calde e non tentare di inserire o togliere accessori quando il dispositivo è in funzione.
- Tutti gli apparecchi da lavoro come frullatori, tritatutto, centrifughe non devono assolutamente funzionare a vuoto.
- Con il cavo dell'alimentatore collegato non toccare con le mani o piedi bagnati o umidi l'apparecchio, anche se non in funzione.
- Per nessun motivo lavare l'apparecchio sotto acqua corrente o in lavastoviglie ad eccezione delle parti d'uso lavabili specificate, il blocco motore può essere pulito con una spugna umida e asciugato con panno morbido. Non tirare il cavo d'alimentazione o lo stesso apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che nelle operazioni di manutenzione e pulizia, durante il montaggio o lo smontaggio di accessori, quando si riscontra un mal funzionamento o al termine dell'utilizzo, l'apparecchio risulti scollegato dalla rete elettrica onde evitare incidenti.
- Qualsiasi intervento di riparazione o sostituzione di parti non deve essere assolutamente effettuato dall'utente, rivolgersi sempre a personale qualificato o al nostro centro d'assistenza. In caso di guasto o malfunzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio, evitate assolutamente qualsiasi tentativo di manomissione e rivolgersi a un nostro centro d'assistenza, ogni intervento non autorizzato fa cessare immediatamente la garanzia!

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

Questa macchina del pane unica nel suo genere miscela, impasta e cuoce pane fresco e croccante in modo completamente autonomo. È dotata di 5 programmi predefiniti per vari tipi di cottura, possiede un timer per impostare l'ora d'avvio della preparazione, tutto è supportato da un schermo a cristalli liquidi di facile intuizione. Grazie ai suoi programmi la macchina del pane risulta particolarmente versatile, infatti, con i diversi tempi di impasto, lievitazione e cottura è possibile realizzare un pane con le caratteristiche a noi più gradite. La macchina del pane è provvista di una teglia rimovibile antiaderente, un recipiente graduato, e un misurino a garanzia di risultati sempre perfetti.

1. coperchio
2. misurino grande
3. misurino piccolo
4. paletta impastatrice
5. teglia
6. bicchiere dosatore
7. gancio
8. pulsante avvio/arresto
9. pannello comandi



AVVERTENZE PER L'USO

- Durante l'utilizzo la macchina del pane si scalda, pertanto raccomandiamo di prestare particolare attenzione nel maneggiare le parti calde, vi ricordiamo inoltre di mantenerla lontana dalla portata dei bambini.
- Utilizzate i guanti o le presine per rimuovere la teglia dopo la cottura, evitate di usare oggetti metallici come ad esempio coltelli, onde evitare di rovinare il rivestimento antiaderente.
- Vi raccomandiamo di prestare particolare attenzione alla paletta impastatrice, è possibile, specialmente durante i primi tentativi, buttarla involontariamente in pattumiera all'interno della pagnotta venuta male.
- Prima di utilizzare la macchina del pane, vi raccomandiamo di lavare accuratamente in acqua tiepida saponata la teglia e la paletta impastatrice, al termine dell'operazione non dimenticate di asciugare completamente le parti in questione.
- Prima di iniziare un ciclo di cottura assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.
- Attenzione! Al primo utilizzo dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire del fumo. Non allarmatevi! Si tratta di un fenomeno normale, tipico delle unità riscaldanti nuove che dovrebbe cessare nell'arco di pochi minuti.

COME FUNZIONA LA MACCHINA DEL PANE

Nel caso più generale un programma della Macchina del pane è costituito da 3 fasi di durata variabile a seconda del programma stesso e delle dimensioni della pagnotta.

- **Impasto:** In genere costituito da una fase di miscelazione lenta e una o più fasi d'impasto vero e proprio. Durante questa fase la macchina emette una segnalazione acustica che sta ad indicare che è giunto il momento per aggiungere eventuali ingredienti come: semi, uvetta, gocce di cioccolato, frutta, ecc...
- **Lievitazione:** Uno o più cicli intervallati da brevissime lavorazioni dell'impasto, in questa fase la macchina produce la giusta temperatura per la lievitazione.
- **Cottura:** Fase finale del ciclo in cui avviene la cottura.

SCELTA DOSAGGIO E CARICAMENTO DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti sono quelli che normalmente si usano nella produzione d'impasti lievitati: farina, acqua, lievito, latte, zucchero, sale, uova, ecc. È consigliabile diluire ingredienti come: zucchero, lievito, latte in polvere in acqua per aiutarne l'amalgamazione con la farina.

- **Farina:** Deve essere adatta alla panificazione, ossia una farina "medio-grossa", che si ottiene facilmente con una miscela di farina 00 e Manitoba.

Si possono usare anche farine di cereali diversi dal grano tenero, e in tal caso bisogna valutare se "correggere" la grossezza della farina con aggiunta di glutine o di una farina macinata più grossa.

- **Lievito:** Si può usare sia il lievito di birra fresco che quello disidratato.

È importante attenersi alle quantità indicate nelle ricette, perché sia un eccesso che un difetto di lievito potrebbero causare risultati negativi.

- **Acqua:** È un ingrediente quasi sempre presente sostituito o integrato con latte e/o uova. Per la quantità d'acqua, vige una "regola" valida anche nella panificazione tradizionale, ossia, l'acqua (o i liquidi in generale) devono essere presente in quantità pari al 60% rispetto alla farina.

Esempio: se nella ricetta vi sono 500 g di farina, l'acqua dovrà essere 300 g circa.

Con percentuali più basse, l'impasto troppo duro non permette al pane di lievitare a sufficienza, al contrario, se c'è troppa acqua, la lievitazione può essere eccessiva con un successivo "sgonfiamento" nella fase di cottura.

- **Zuccheri:** In genere anche le ricette salate richiedono una piccola quantità di zuccheri generalmente sotto forma di zucchero, miele o malto, questi elementi contribuiscono a rendere più attiva la lievitazione e la doratura della crosta.
- **Grassi:** Generalmente tutte le ricette prevedono piccole quantità di olio o burro, che danno morbidezza al prodotto finito.
- **Caricamento:** Generalmente si mettono i liquidi sul fondo, quindi si sparge sopra la farina, in modo da coprire tutto. Sulla farina si pongono in angoli separati il sale e lo zucchero. Al centro del mucchio di farina si scava un piccolo buco (senza però arrivare al liquido sottostante) dove si mette il lievito, se si usa lievito fresco, va sbriciolato con le mani. È importante, specie per le partenze ritardate, evitare il contatto diretto fra il lievito e il sale, poiché il sale tende a renderlo inattivo (specialmente se è fresco), e fra il lievito e i liquidi perché la fermentazione comincerebbe prima dell'inizio del programma e al momento della lievitazione, molto probabilmente, il lievito non avrebbe più la "forza" necessaria.

PANNELLO DI CONTROLLO

Il display lcd riporta in tempo reale tutte le informazioni riguardanti il ciclo di cottura:



inserire l'immagine del pannello con le scritte in italiano

Descrizione tasti:

- **AVVIO/ARRESTO:** Avvia il ciclo selezionato e la spia di controllo si accende. Per arrestare il programma mantenere premuto il tasto fino a quando la macchina emette un suono.
- **MENU:** Permette di selezionare il programma desiderato.
- **TEMPO+/TEMPO-:** Permette di impostare l'ora per l'avvio automatico.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER PER L'AVVIO RITARDATO

È utile sfruttare la funzione "avvio ritardato" quando si desidera trovare il pane pronto all'ora desiderata, è possibile posticipare la cottura per un massimo di 13 ore.

È molto importante considerare l'orario che verrà visualizzato durante l'impostazione non come l'ora d'avvio posticipato, ma bensì, come il tempo che deve trascorrere prima che quello che si ha intenzione di cucinare sarà pronto.

1. Selezionare il programma desiderato tramite il tasto **MENU**.
2. Con i tasti **TEMPO+/TEMPO-** modificare con incrementi di 10 minuti l'ora in cui vorremmo che il pane fosse pronto. L'orario che sarà visualizzato rappresenta la somma del ritardo selezionato + la durata del programma. **Ad esempio: se alle 8 del mattino volete programmare la macchina affinché alle 20 "sforni" un bel pane caldo, impostate il programma prescelto, ad esempio il n.1 che prevede 2 ore e 58 minuti per l'esecuzione, premete sul pulsante "tempo +" finché sul display non compare 11,58. Ciò significa che la macchina avvierà il programma tra 9 ore e, trascorse altre 2 ore e 58 minuti (tempo di esecuzione del programma), il pane sarà cotto.**

3. Per confermare le impostazioni utilizzare il tasto **AVVIO/ARRESTO**.

A questo punto la spia di controllo si accende e la macchina del pane è pronta a partire con la cottura, l'orario visualizzato sul display indica quanto tempo deve trascorrere affinché il pane sarà pronto. Per cancellare la programmazione è necessario tenere premuto il tasto **AVVIO/ARRESTO** per circa 2 secondi.

UTILIZZO

- Caricare gli ingredienti come descritto nel paragrafo precedente.
- Selezionare il programma desiderato con il tasto **MENU**.
- Avviare la macchina attraverso il tasto **AVVIO/ARRESTO**.

Per azzerare la programmazione tenere premuto il tasto **AVVIO/ARRESTO** fino al suono del cicalino.

MENU

Premendo il pulsante "MENU" è possibile impostare differenti programmi di cottura:

1. **base:** *pane bianco classico*
durata del programma 2 ore e 58 minuti (impasto-fermentazione-cottura)
dopo 40 minuti un suono avvertirà che è possibile inserire altri ingredienti.
2. **francese:** *pane di tipo francese più leggero e con crosta più croccante*
durata del programma 3 ore e 16 minuti (impasto-fermentazione-cottura)
dopo 52 minuti un suono avvertirà che è possibile inserire altri ingredienti.
3. **integrale:** *pane con farina integrale per un migliore assorbimento dell'acqua da parte della farina non raffinata*
durata del programma 3 ore e 16 minuti (impasto-fermentazione-cottura)
dopo 56 minuti un suono avvertirà che è possibile inserire altri ingredienti
4. **cottura veloce:** *le fasi di impasto e lievitazione sono più brevi, per ottenere pane in poco tempo*
durata del programma 1 ora e 38 minuti (impasto-fermentazione-cottura)
dopo 21 minuti un suono avvertirà che è possibile inserire altri ingredienti
la pagnotta risulterà piccola e compatta
5. **cottura:** *programma di solo cottura*
durata del programma 60 minuti (solo cottura)
usare per cuocere ulteriormente o per riscaldare il pane

Al termine del programma una serie di suoni segnalerà la fine della cottura e la macchina continuerà per 1 ora a tenere in caldo il pane. Se non si vuole usufruire di questa funzione tenere premuto per 3 secondi il pulsante "avvio/arresto".

MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollegare dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento della macchina prima di qualsiasi operazione di pulizia. Per la pulizia della teglia e le palette impastatrici è consigliabile utilizzare acqua e detersivo per i piatti, è importante asciugare accuratamente ogni pezzo prima di riporlo pronto a un nuovo utilizzo. Per quanto riguarda invece il corpo cottura è consigliabile utilizzare un panno o una spugna leggermente inumiditi, ed è altrettanto importante asciugarlo prima di riporlo pronto a un nuovo utilizzo.

DATI TECNICI

- Alimentazione: 220/240Volt - 50 Hz
- Potenza: 580 Watt
- Peso della pagnotta: 450/500g

Questo apparecchio è conforme alle norme relative alla limitazione delle interferenze radioelettriche.

RICETTE CLASSICHE

Per una buona riuscita delle ricette del pane è necessario attenersi scrupolosamente alle dosi riportate utilizzando il bicchiere dosatore, i misurini, piccolo e grande, inclusi nella confezione.

Tabella delle misure

	acqua	latte (polvere)	burro	farina	sale	zucchero	lievito (polvere)
bicchiere dosatore	250ml/250g			148g			
misurino grande	15ml	6,48g	16g			14g	
misurino piccolo	5ml				6g		3,5g

- 1. BASE - pane bianco classico peso 450g**
 - acqua: 150ml (150g)
 - sale: 1/3 misurino piccolo (2g)
 - zucchero: 1+2/3 misurino grande (22g)
 - burro: 1+2/3 misurino grande (25g)
 - farina: 2 bicchieri dosatore (280g)
 - latte in polvere: 1+2/3 misurino grande (12g)
 - lievito in polvere: 3/4 misurino piccolo (3g)

- 2. FRANCESE: pane di tipo francese più leggero e con crosta più croccante peso 450g**
 - acqua: 150ml (150g)
 - sale: 2/3 misurino piccolo (4g)
 - zucchero: 1+1/2 misurino grande (21g)
 - burro: 1+1/2 misurino grande (24g)
 - farina: 2 bicchieri dosatore (280g)
 - latte in polvere: 1+2/3 misurino grande (12g)
 - lievito in polvere: 3/4 misurino piccolo (3g)

- 3. INTEGRALE: pane con farina integrale per un migliore assorbimento dell'acqua da parte della farina non raffinata peso 450g**
 - acqua: 150ml (150g)
 - sale: 1/3 misurino piccolo (2g)
 - zucchero: 1+1/2 misurino grande (21g)
 - burro: 1+1/2 misurino grande (24g)
 - farina: 2 bicchieri dosatore (280g)
 - latte in polvere: 1+2/3 misurino grande (12g)
 - lievito in polvere: 3/4 misurino piccolo (3g)

4. **COTTURA VELOCE:** le fasi di impasto e lievitazione sono più brevi, per ottenere pane in poco tempo peso 450
- acqua: 150ml (150g)
 - sale: 1/4 misurino piccolo (1,5g)
 - zucchero: 2 misurino grande (28g)
 - burro: 2 misurino grande (32g)
 - farina: 2 bicchieri dosatore (280g)
 - latte in polvere: 2 misurino grande (12g)
 - lievito in polvere: 2 misurino piccolo (8g)
5. **COTTURA:** programma di solo cottura
- Usare questo programma per ottenere una crosta più croccante o per cuocere ulteriormente il pane



Questo prodotto risponde alla **Direttiva dell'articolo 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 - 2002/95/CE (Direttiva RoHS)** RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che **il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.**

Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici.

Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta ad evitare possibili conseguenze negative per la salute dell'ambiente e dell'uomo.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti D.Lgs.n.22/1997).