



PANE IN CASA

La salute si coltiva sul Campo e si porta in Tavola



Macchina del pane "BACKMEISTER EDEL"

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68456LV



Fusion® È un marchio registrato della Whitford



PANE IN CASA

LA VALLE SRL SOCIETA' AGRICOLA UNIPERSONALE

Via Tabiano, 21

43036 - Fidenza (PR)

Telefono: +39 344 1943919

Email: lavallesocietaagricola@gmail.com

Internet: www.paneincasa.eu

NUOVA CONTEC SRL

Punto vendita UNOLD ITALIA

Zona Industriale, 2/1

33086 - Montereale V (PN)

Telefono 0427 799505; Telefax 0427 799381

E-mail: info@unolditalia.it

Internet: www.unolditalia.it

Indice	3
PANORAMICA PRODOTTO	5
SPECIFICHE TECNICHE	6
SIGNIFICATO DEI SIMBOLI	6
PER LA VOSTRA SICUREZZA	6
MESSA IN FUNZIONE	7
PRIMI PASSI - IL PRIMO PANE	8
SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL DISPLAY	9
I TASTI	10
FUNZIONI DEL BACKMEISTER	11
PREPARAZIONE DI PANE, DOLCI O IMPASTI	12
PULIZIA E MANUTENZIONE	13
TABELLA SEQUENZA TEMPORALE FASI	14
POSSIBILE PROBLEMA DELL'APPARECCHIO	17
LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DELLE 7 MISCELE PANE IN CASA	18
PROGRAMMI PANIFAZIONE PANE IN CASA	19
RICETTE	20
POSSIBILI PROBLEMI NELLE RICETTE	24
GARANZIA	25
CENTRO ASSISTENZA	26
SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE	26
MODULO ORDINE	27

UNOLD ITALIA

Estratto delle condizioni di garanzia

Invitiamo l'utilizzatore finale di Backmeister a leggere attentamente le condizioni di garanzia a pagina 25 e alle stesse attenersi al fine di poter rivendicare l'assistenza gratuita, qualora se ne rendesse necessario.

Il cliente ha diritto all'assistenza in garanzia mentre il fornitore, prima di concederla, ha il diritto di verificare che le modalità d'uso siano state rispettate secondo quanto contenuto nelle condizioni di garanzia riportate a pag. 25 e sottolineate per alcuni punti salienti, qui di seguito:

1. Un cattivo e trascurato utilizzo di Backmeister farà decadere il diritto all'assistenza in garanzia.
Starà al venditore stabilire questa condizione.
2. Il recipiente di cottura deve essere trattato con cura. Dopo ogni panificazione e sua pulizia, in attesa del successivo utilizzo, verificare che i perni su cui si innestano le lame impastatrici girino liberamente e non siano parzialmente o totalmente bloccati, a causa di calcare o residui di impasto penetrati nella loro sede. Utilizzare il recipiente in queste condizioni significherebbe danneggiare seriamente la macchina e quindi **far decadere l'assistenza in garanzia.**
3. Eventuali danni da trasporto non rendono responsabile il venditore: sono ad esclusivo carico del cliente.
Nel caso, il cliente si rivarrà nei confronti del vettore, anche quando questi fosse stato scelto da Unold Italia.
4. La garanzia si riduce a 12 mesi quando il prodotto viene acquistato da attività di impresa quali piccola ristorazione, alberghi, agriturismo ecc. e comunque da acquirenti con partita IVA.
5. Non sono coperti da garanzia i seguenti accessori:
 - a. recipiente di cottura
 - b. lame impastatrici
 - c. coperchio

PANORAMICA PRODOTTO



1. Pale impastatrici art. 6845672
2. Cestello Art. 6845670
3. Pannello comandi
4. Misurino a Bicchiere Art. 8656152
5. Gancio Art. 8656150
6. Misurino a doppio cucchiaio Art. 8656151

SPECIFICHE TECNICHE

Misure:	Circa 36,9 x 26,7 x 30,6 cm (lung./largh./alt.)
Potenza:	600 W, 220-240 V~, 50 Hz
Peso:	Circa 5,5 kg
Cestello:	Misure interne circa 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (lung./largh./alt.)
Capacità:	750 – 1.000 g di pane
Cavo di alimentazione:	120 cm circa, montato in maniera fissa
Scocca:	Acciaio inox
Coperchio:	Coperchio con oblò e manico
Dotazioni:	14 programmi memorizzati, due programmi personali (di cui uno per pane senza glutine) programmabili individualmente, tasto di selezione per tre gradi di doratura impostabili, tasto di selezione peso del pane, indicazione dell'esecuzione programma tramite display
Accessori:	Cestello asportabile con rivestimento ceramico Whitford, pala impastatrice, misurino a bicchiere, misurino a cucchiaino, gancio, istruzioni per l'uso con ricettario



Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
8. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
9. L'apparecchio non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
11. Quando l'apparecchio è inutilizzato, nonché prima della pulizia, spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica. Prima di asportare i singoli componenti lasciar raffreddare l'apparecchio.
12. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica sempre mediante la spina, mai tramite il cavo.
13. Non trasportare l'apparecchio per il cavo di collegamento.
14. Usare l'apparecchio solo in interni.
15. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni. Usare l'apparecchio soltanto per lo scopo previsto.
16. Posizionare l'apparecchio di modo che non possa scivolare dal piano di lavoro, ad es. quando impasta una pasta pesante. Ciò va tenuto presente in particolare in caso di partenza differita tramite Tempo (partenza ritardata) quando l'apparecchio lavora incustodito. Se i piani di lavoro sono molto lisci l'apparecchio va collocato su un tappetino in gomma sottile, al fine di prevenire rischi di scivolate.

17. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.:
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
18. Quando è in funzione il Backmeister® deve trovarsi ad una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. Usare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
19. Fare in modo che il cavo non tocchi alcuna superficie calda e non penda dal bordo di tavoli, di modo che ad es. i bambini non possano stratonarlo.
20. Non appoggiare mai l'apparecchio su o accanto a fornelli a gas o elettrici o su un forno caldo.
21. Nello spostare l'apparecchio pieno di liquidi caldi (confettura) è richiesta la massima prudenza. Non estrarre mai il cestello ad apparecchio in funzione.
22. Non riempire il cestello con quantità di ingredienti superiori a quelle indicate, in particolare non per il pane bianco. Così facendo, infatti, il pane non cuoce in maniera uniforme oppure l'impasto trabocca. Osservare le nostre avvertenze in merito.
23. La prima volta che si sperimenta una nuova ricetta è meglio rimanere nei paraggi della macchina a sorvegliare il processo.
24. Non lasciar mai surriscaldare l'apparecchio a cestello non inserito.
25. Per sfornare il pane non sbattere mai il cestello contro spigoli o piani di lavoro, in quanto così facendo lo si danneggia.
26. Nell'apparecchio non devono mai venir introdotte pellicole metalliche o altri materiali, in quanto ciò crea il rischio di incendi o cortocircuiti.
27. Non coprire mai l'apparecchio con stracci o altri materiali. Calore e vapore devono infatti poter essere dissipati e fuoriuscire. Se l'apparecchio è coperto o entra in contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, può scoppiare un incendio.
28. Prima di preparare un determinato tipo di pane di notte, sperimentare la ricetta per accertarsi che il rapporto reciproco tra gli ingredienti sia corretto, la pasta non sia troppo dura o troppo molle o la quantità eccessiva in quanto in questo caso potrebbe traboccare.
29. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
30. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e la riparazione.
31. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l'utente e causare l'esclusione dalla garanzia.



ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per montaggi errati, utilizzi errati o inadeguati o per riparazioni eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Nello sballare l'apparecchio verificare che tutti i componenti siano integri e presenti.
2. Prima del primo utilizzo estrarre dall'interno dell'apparecchio tutti i materiali da imballo e i componenti spediti alla rinfusa. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
3. Prima del primo impiego lavare brevemente con acqua calda e detersivo delicato sia il cestello che la pala impastatrice della Backmeister®.
4. Strofinare l'apparecchio con un panno umido ben strizzato. L'apparecchio non deve mai essere immerso in acqua.
5. Asciugare bene tutti i componenti. Inserire il cestello nella macchina.
6. Inserire la spina nella presa elettrica. A questo punto l'apparecchio è pronto a funzionare.
7. Dato che al primo riscaldamento può sprigionarsi del fumo, la prima volta raccomandiamo di mettere in funzione l'apparecchio con il cestello inserito ma vuoto (senza pala impastatrice) nel programma COTTURA, in modo da eliminare eventuali residui presenti sulle serpentine di riscaldamento. Consigliamo di produrre inizialmente un pane preparato con una miscela per pane economica (350 ml d'acqua, 500 g di miscela per pane). Si

raccomanda di non consumare, bensì di buttare questo pane.

8. Lasciar raffreddare l'apparecchio per qualche tempo.
9. Quindi è possibile iniziare a preparare il pane.

PRIMI PASSI - IL PRIMO PANE

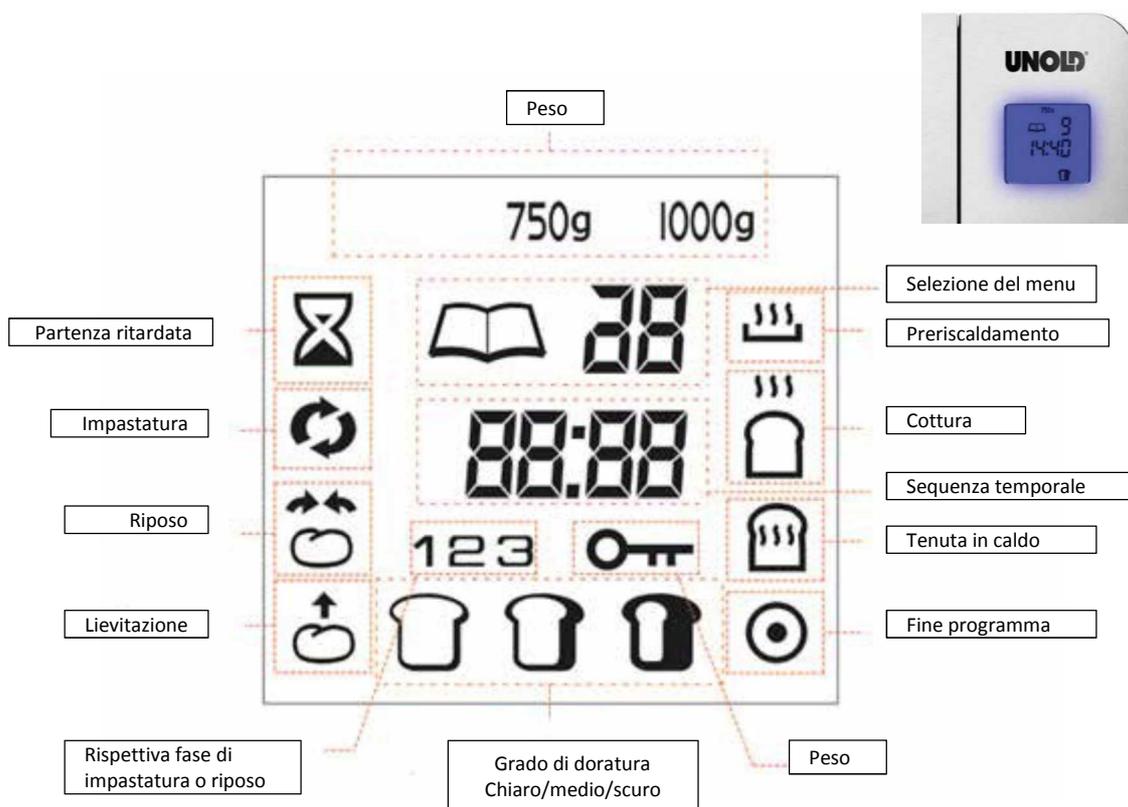
1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo Messa in funzione (vedi pag. 7).
2. Aprire il coperchio della Backmeister® ed estrarre il cestello (ruotandolo verso sinistra in senso antiorario).
3. Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina resistente al calore, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi.
4. Mettere la pala impastatrice sull'albero motore nel cestello. Prestare attenzione a inserire la pala impastatrice nella giusta direzione, in quanto altrimenti il rivestimento può venir danneggiato.
5. Versare nel cestello gli ingredienti indicati nella ricetta. Per gli impasti pesanti un risultato ottimale può essere ottenuto modificando la sequenza degli ingredienti, ossia mettendo prima i secchi e poi i liquidi. Se si usa la funzione di Tempo (partenza ritardata) fare attenzione che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.
6. Reinscrivere il cestello nell'apparecchio girandolo in senso orario finché scatta in posizione.
7. Chiudere il coperchio della Backmeister®.
8. Inserire la spina in una presa elettrica.
9. Selezionare il programma desiderato tramite il tasto MENU. Premere questo tasto finché il numero di programma desiderato (ad es. 1 per il programma BASE) è visualizzato sul display. Informazioni sui singoli programmi sono fornite da pagina 10.
10. Selezionare il grado di doratura desiderato tramite il tasto Doratura (chiaro – medio – scuro). Si tenga presente che non in tutti i programmi è possibile selezionare il grado di doratura. Indicazioni in merito sono fornite da pagina 11 in poi.
11. Selezionare la grandezza del pane desiderata tramite il tasto GRANDEZZA del PANE come ad esempio nei programmi 14 e 15 Pane in Casa. Si tenga presente che non per tutti i programmi è possibile selezionare la grandezza del pane. Indicazioni in merito sono fornite a pagina 11.
12. Dopo avere effettuato tutte le impostazioni desiderate, premere il tasto START/STOP. Attenzione: Se si desidera interrompere il programma, è possibile farlo con il tasto START/STOP. Per ragioni di sicurezza, il tasto START/STOP reagisce con un certo ritardo. Pertanto è normale che l'apparecchio non reagisca immediatamente alla pressione del tasto, bensì soltanto dopo alcuni secondi. Attendere che la pressione del tasto sia confermata da un segnale acustico (dopo circa 3 secondi). Si raccomanda di non premere ripetutamente il tasto.
13. Quando la cottura è terminata, la Backmeister® avvisa mediante segnali acustici ripetuti che il pane può essere sformato. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere il tasto START/STOP e tenerlo premuto per qualche istante finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.
14. Estrarre il cestello con cautela. Per evitare ustioni, usare presine idonee. Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l'azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Fare attenzione in quanto l'azionamento della pala impastatrice può essere ancora caldo. Anche in questo caso usare presine idonee. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro in quanto potrebbe deformarsi.
15. Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio nel lato inferiore del pane ancora caldo attraverso l'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio verso il bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente verso l'alto la pala impastatrice. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.
16. Quindi pulire il cestello come illustrato a pagina 13.



ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL DISPLAY



IMPOSTAZIONE BASE:

Non appena la spina è inserita in una presa elettrica, il display visualizza 2:55 (i due punti tra le cifre non lampeggiano). E' indicato il programma 1 (Base), il grado di doratura medio e il peso del pane di 750 g.

Durante l'esercizio lo stato del programma può essere compreso sia dal conto alla rovescia del tempo che dai simboli sul display. Le indicazioni significano:



Impasto (1+2) = è visualizzato durante la fase in cui l'apparecchio sta impastando.



LIEVITAZIONE (1-3) = indica le diverse fasi di lievitazione.

Quando inizia a venir visualizzata la dicitura LIEVITAZIONE 3, se lo si desidera, è possibile rimuovere la pala impastatrice (vedere anche la tabella dei programmi)



COTTURA = è in corso la cottura.



TENUTA IN CALDO = il prodotto è tenuto in caldo per un'altra ora.

I seguenti messaggi del display indicano degli errori:

HHH: Quando premendo il tasto START/STOP compare quest'indicazione l'apparecchio è ancora troppo caldo dalla precedente cottura. Lasciar raffreddare la macchina a coperchio aperto per altri 10 - 20 minuti.

E E0 ed E E1: Questa visualizzazione del display indica un guasto del sensore termico. Si raccomanda di far controllare l'apparecchio dalla nostra assistenza clienti.

I TASTI



Start / Stop

Serve ad avviare e terminare l'esecuzione del programma. Con il tasto **Start/Stop** è possibile interrompere il programma in qualunque posizione. Per ragioni di sicurezza questo tasto reagisce con un leggero ritardo. Pertanto tenerlo premuto finché viene inviato un segnale acustico. Sul display compare la posizione iniziale del programma Base. Se si vuole usare un altro programma, selezionarlo con il tasto **Menù**.

Menù

Con il tasto **Menù** si richiamano i singoli programmi dettagliatamente descritti su TABELLA SEQUENZA TEMPORALE FASI (pag. 14). Sul display compare il numero corrispondente al programma che, in quanto tale, indica il programma selezionato. Si utilizzano i programmi per le seguenti preparazioni di seguito riportate:

Numero del programma	Nome del programma	Spiegazione programma
1	BASE	Programma standard per tutti i tipi di pani, come ad es. pani bianchi e misti
2	BASE senza glutine	Programma standard per tutti i pani senza glutine
3	INTEGRALE	Per pani integrali
4	INTEGRALE Extra	Per pani preparati con farina macinata in proprio
5	INTEGRALE Rapido	Per la preparazione rapida di pani integrali
6	BASE Rapido	Per la preparazione rapida di pane bianco e misto
7	BASE Super rapido	Preparazione pane molto rapida, si raccomanda di rispettare il ricettario
8	Impasto	Per la preparazione di impasti, senza funzione di cottura
9	IMPASTO Rapido	Per una preparazione più rapida degli impasti, senza funzione di cottura
10	IMPASTO Super rapido	Per una preparazione molto rapida di impasti, senza funzione di cottura
11	IMPASTO senza glutine	Per la preparazione di impasti senza glutine, senza funzione di cottura
12	IMPASTO PASTA	Per la preparazione di impasti
13	CONFETTURA	Per cuocere confetture e marmellate. Per la preparazione di confetture ci si dovrebbe procurare un secondo cestello da usare esclusivamente per queste
14	PANE IN CASA 1	Per la preparazione con le Miscele, Pane in Casa: PANE ITALIANO più croccante.
15	PANE IN CASA 2	Per la preparazione con le Miscele, Pane in Casa: PANE SOFT più morbido.
16	COTTURA	Per la cottura di paste lievitate o torte preparate separatamente (a mano o nel programma IMPASTO). Questo programma è non idoneo per pasta frolla, pasta da bigné e simili.

Doratura

Con questo tasto è possibile impostare la doratura su CHIARA – MEDIA - SCURA. La relativa impostazione è indicata sul display. Questa opzione è selezionabile nei programmi 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 e 16.

Grandezza (pane)

La grandezza pane non è prevista per i programmi 14 e 15 Pane in Casa.

Alcuni programmi prevedono una configurazione specifica a seconda della dimensione del pane desiderato:

750 g = per peso del pane medio

1000 g = per peso del pane grande

Per questi programmi le ricette sono illustrate con quantitativi differenziati a seconda della grandezza del pane.

Nelle ricette sono riportati i nostri consigli in merito. La relativa impostazione è indicata sul display.

Dimezzando le quantità indicate nelle ricette è anche possibile preparare pani più piccoli, ad esempio per single o per nuclei domestici di poche persone. In questo caso consigliamo di usare il programma BASE su **grandezza pane** 750g. Si tenga presente che in questo caso i pani rimangono relativamente piatti.

Tempo (partenza ritardata)

Tutti i programmi tranne COTTURA prevedono la possibilità di impostare la partenza ritardata.

Questa funzione non è però adatta per panificazione senza glutine, in quanto i residui di farina devono essere continuamente staccati dal bordo del cestello e reincorporati nella pasta con un raschino.

Usare la funzione di Tempo (partenza ritardata) solo per ricette già sperimentate con successo sotto sorveglianza e quindi non modificare più tali ricette.

ATTENZIONE: Se la quantità di pasta è eccessiva può traboccare e bruciarsi aderendo all'elemento riscaldatore. I programmi possono essere avviati differiti nel tempo. Al tempo specificato nel singolo programma bisogna aggiungere le ore e per arrivare all'orario di cottura finale desiderato.

Mettere gli ingredienti nel cestello nella sequenza indicata e quindi inserire il cestello nell'apparecchio. Accertarsi che il lievito non entri in contatto con il liquido.

Esempio:

Sono le ore 20:30 e si vuole avere del pane bianco fresco pronto per le 7:00 del mattino successivo, ovvero tra 10 ore e 30 minuti.

Inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica.

Con il tasto **Menù** selezionare il programma desiderato e con quello **Doratura** scegliere la doratura preferita.

Nell'esempio viene usato il programma 1 = Base

Il programma termina alle 7 del mattino. Quindi inizia il tempo di tenuta in caldo di un'ora.

Pertanto per poter avere il pane fresco caldo alle 7:00 del mattino, la sera alle 20:30 si deve aumentare il tempo del programma di 10 ore e 30 minuti premendo ripetutamente il tasto **Tempo**. Ciò si effettua premendo i tasti **Tempo +** e **Tempo -**. Possono essere preselezionate al massimo 15 ore.

Al termine premere il tasto **Start/Stop** in modo da avviare il programma di panificazione con il differimento temporale. Il simbolo di **Tempo** (partenza ritardata) lampeggia finché il programma è avviato. Il display indica il tempo rimanente.

Per interrompere la partenza ritardata, premere il tasto **Start/Stop** per almeno 3 secondi. Se necessario, è possibile modificare la partenza ritardata oppure iniziare subito a preparare il pane.

Nota bene: quando si esegue la cottura con differimento temporale non usare ingredienti facilmente deperibili, come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle ecc.

ATTENZIONE: quando usi questa funzione ricordati che dopo aver versato acqua e miscela è importante posizionare il sale in un angolo sulla farina facendo una leggera conca ben lontano da dove si è versato il lievito. Il sale se a contatto con il lievito ne inibisce le funzioni.

Pausa

Con il tasto di funzione **Pausa** è possibile interrompere brevemente il programma, ad es. per rimuovere la pala impastatrice dall'impasto o per spennellare la superficie del pane con acqua, latte ecc. Premendo il tasto **Pausa** il programma attualmente in corso è interrotto. Finché l'ora lampeggia sul display il programma è in pausa. A questo punto è possibile ad es. rimuovere la pala impastatrice o spennellare la superficie a piacimento. Quindi chiudere il coperchio. Al termine della pausa premere nuovamente il tasto **Pausa**. L'ora non lampeggia più sul display e il programma prosegue.

ATTENZIONE: Interrompere l'esecuzione del programma solo brevemente, per massimo 5 minuti circa. Interruzioni più lunghe possono infatti pregiudicare la lievitazione della pasta e quindi la riuscita del pane.

Personale 1 e 2

Corrisponde al programma 14 e 15 Pane in Casa rispettivamente. È assolutamente sconsigliato premere questi tasti poiché potrebbero compromettere il corretto funzionamento dei programmi 14 e 15 Pane in Casa.

FUNZIONI DEL BACKMEISTER

Funzione cicalino

Il cicalino suona

- all'accensione dell'apparecchio,

- quando vengono premuti i tasti Menù/Menu o Tempo.

- Quale conferma alla pressione dei tasti di programma attivi.
 - Durante il secondo impasto, per indicare che possono essere aggiunti cereali, frutta, noci o altro. Non può essere disinserito, nemmeno ad es. quando si usa la funzione di Tempo (partenza ritardata). Il cicalino è escluso per i programmi 14 e 15.
 - Alla fine del tempo di cottura è inviato un segnale acustico multiplo indicante che il programma è terminato e il pane può essere estratto dal cestello. A questo punto ha inizio la fase di tenuta in caldo.
 - Al termine del tempo di tenuta in caldo è inviato un segnale acustico multiplo indicante che il programma è terminato e il pane può essere estratto dal cestello.
- La funzione cicalino non può essere disinserita, ad es. quando si utilizza la funzione di Tempo (partenza ritardata).

Protezione dalle interruzioni dell'energia elettrica

Se durante il funzionamento del Backmeister® si verifica un'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio si riavvia automaticamente non appena la corrente è ripristinata riprendendo la sequenza da dove era stata interrotta purché l'interruzione non sia durata più di 2 minuti.

Se l'interruzione dura più di 2 minuti e il display visualizza l'impostazione base, il Backmeister® deve venir riavviato. Ciò è fattibile soltanto se al momento dell'interruzione della sequenza del programma la pasta era in una fase non

successiva a quella di impasto. Eventualmente può essere utile proseguire la sequenza di programma selezionata con l'ausilio del programma personale. Qualora la pasta sia già nell'ultima fase di lievitazione e l'interruzione dell'energia elettrica si protragga a lungo la pasta non è più utilizzabile e bisogna ricominciare da capo.

Funzioni di sicurezza

Dopo l'avvio del programma il coperchio dovrebbe essere aperto soltanto durante la fase di impasto per aggiungere degli ingredienti, mai durante le fasi di lievitazione e cottura in quanto altrimenti la pasta si sgonfia.

Se la temperatura nell'apparecchio è ancora troppo alta per un nuovo programma selezionato (oltre a 40 °C) al riavvio il display visualizza H:HH. In questo caso, estrarre il cestello e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato e si trovi nuovamente all'inizio del programma originariamente scelto.

Si osservi che, per ragioni di sicurezza, l'apparecchio non dispone di un riscaldamento superiore e pertanto sul lato superiore del pane la crosta è meno scura che non sotto e sui lati. Per ragioni tecniche di sicurezza non è ammesso un riscaldamento aggiuntivo nella zona del coperchio.

Se dopo aver premuto il tasto START/STOP il display visualizza E:EE, vi è un guasto del controllo della temperatura.

Inviare l'apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e l'eventuale riparazione.

PREPARAZIONE DI PANE, DOLCI O IMPASTI

1. Introduzione degli ingredienti

Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di burro chiarificato, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi. Montare la pala impastatrice con il lato lungo rivolto verso il basso sull'albero motore.

Gli ingredienti devono essere introdotti nel cestello nella sequenza indicata dalla relativa ricetta.

Per le paste molto pesanti consigliamo di modificare la sequenza degli ingredienti e di introdurre prima il lievito secco e la farina e il liquido per ultimo, in modo che la pasta possa venir impastata bene. Tuttavia quando si usa la funzione di Tempo (partenza ritardata) occorre accertarsi che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.

2. Inserimento del cestello

Afferrare il cestello con rivestimento antiaderente per il bordo e inserirlo, leggermente inclinato, al centro dello zoccolo del vano cottura. Girare in senso orario finché scatta in posizione.

3. Selezione della sequenza di programma

Con il tasto Menù selezionare la sequenza di programma. Selezionare il livello e la doratura desiderata a seconda del programma. Con il tasto TEMPO è possibile differire nel tempo la sequenza. Premere il tasto START/STOP. Una successiva correzione non è più possibile.

4. Mescolamento e impasto della pasta

La Backmeister® mescola e impasta automaticamente la pasta finché assume la consistenza corretta. Durante l'impasto la rotazione della pala può essere a intermittenza regolare, irregolare (29 secondi rotazione, 1s stop), continua.

5. Tempo di riposo

Dopo il primo processo di impasto è previsto un tempo di riposo, in cui il liquido può penetrare lentamente nel lievito e nella farina.

6. Lievitazione

Durante la lievitazione la Backmeister® mantiene la pasta a temperatura ottimale per la lievitazione stessa mediante accensione e spegnimento della resistenza. Tra la prima e seconda lievitazione avviene la **lisciatura** dell'impasto che

costituisce in una lenta rotazione delle pale per far inglobare aria nella pasta.

7. Cottura

La macchina per il pane regola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura.

8. Tenuta in caldo

Quando il prodotto da forno è pronto un segnale acustico multiplo indica che il pane o altro può essere sformato. Contemporaneamente ha inizio un tempo di tenuta in caldo di 1 ora. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere e tenere premuto per qualche istante il tasto START/STOP finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.

9. Fine della sequenza del programma

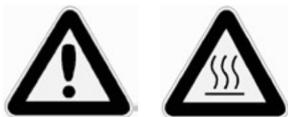
Al termine della sequenza del programma estrarre il cestello girandolo leggermente in senso antiorario e servendosi di presine. Fate raffreddare il cestello per 10 minuti prima di estrarre il pane.

Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l'azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro. Così facendo potrebbe infatti deformarsi. Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio lungo il lato inferiore del pane ancora caldo fino all'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio sul bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente la pala impastatrice verso l'alto. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.

Dopo che tutti i punti del programma sono stati eseguiti si raccomanda di premere il tasto „Start/Stop“ di modo che l'apparecchio torni nella condizione iniziale.



PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina. Lasciar raffreddare sempre l'apparecchio per almeno mezz'ora prima di pulirlo o riporlo oppure prima di riutilizzarlo per preparare e cuocere impasti.

1. Prima del primo impiego lavare i cestelli della Backmeister® con un detersivo delicato e pulire la pala impastatrice. Prima di essere reinseriti nell'apparecchio i componenti devono essere perfettamente asciutti.
2. Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, la scocca e camera di cottura con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non versare mai acqua nella camera di cottura.
3. Strofinare l'esterno del cestello con un panno umido. Internamente il cestello può essere lavato con un po' di detersivo. Si raccomanda di non tenerlo a lungo sott'acqua. Usare solo detersivi delicati, mai detergenti chimici, benzina, pulitori per forni o prodotti abrasivi. Si ricorda che il cestello al suo interno è ceramizzato e la perdita di tale rivestimento compromette la riuscita del pane.
4. Il cestello e la pala impastatrice non devono essere lavati in lavastoviglie.
5. Sia la pala impastatrice che l'albero motore andrebbero lavati immediatamente dopo l'utilizzo. Se la pala impastatrice rimane nel cestello, dopo diventa difficile da togliere. In questo caso mettere dell'acqua calda nel cestello e lasciarcela per circa 30 minuti. Quindi la pala impastatrice può essere tirata fuori. Asciugate bene il cestello con un panno e lasciatelo asciugare all'aria per quanto più tempo è possibile.
6. Il cestello è dotato di un rivestimento antiaderente di pregio Whitford®. Pertanto per la pulizia non usare oggetti metallici che potrebbero graffiare la superficie. E' normale che il colore del rivestimento cambi con il tempo. Tuttavia ciò non ne pregiudica in alcun modo la funzionalità.
7. Per un uso frequente il cestello e la pala impastatrice sono soggetti a usura causata dalle elevate sollecitazioni meccaniche che si creano nella fase di impasto, in particolare se si lavorano paste integrali o con una quota di cereali elevata. Pertanto di tanto in tanto può rendersi necessaria una sostituzione del cestello e della pala impastatrice. Questi componenti possono essere ordinati al nostro Servizio clienti, vedi MODULO ORDINE pagina 27.
8. Prima di riporre l'apparecchio per la conservazione assicurarsi che sia completamente raffreddato, pulito e asciutto. Conservare l'apparecchio a coperchio chiuso.

Numero del programma		6	7	8	9	10	11	12
Nome del programma		Base rapido	Base super rapido	Impasto	Impasto rapido	Impasto super rapido	Impasto senza glutine	Impasto per pasta
Peso del pane								
Tempo (partenza ritardata)		•	•	•	•	•	•	•
Grado di doratura		•	•					
Segnale aggiunta ingredienti		•	•					
Durata totale [hr:min]		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1° impasto (riscaldamento ON/OFF)	Rotazione intermittente ON/OFF	2 min	2 min	2 min	2 min			
	Rotazione intermittente ON 29s / OFF 1s	3 min	2 min	4 min	3 min		8 min	4 min
	Rotazione continua	5 min	2 min	14 min	3 min	5 min	12 min	11 min
1° lievitazione	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s	10 min	15 min		8 min	15 min	50 min	
2° impasto	Rotazione intermittente ON 29s / OFF 1s				4 min			
	Rotazione continua	5 min Aggiunta ingredienti indicazione 1:45			10 min			
	Rotazione intermittente ON 29s / OFF 1s	5 min						
2° lievitazione	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s			20 min	15 min			
	Lisciatura pasta ON 0,5 s OFF 4,5s			30 sec				
	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s			9,5 min				
Rimozione pala impastatrice (se desiderato)		Indicazione 1:40						
3° lievitazione	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s	30 min		40 min				
Cottura	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s	70 min	60 min					
Tenuta in caldo	Riscaldamento a 72°C ON / OFF	60 min	60 min					

Numero del programma		13	14	15	16
Nome del programma		Confettura	Pane in casa 1	Pane in casa 2	Cottura
Peso del pane					
Tempo (partenza ritardata)		•	•	•	•
Grado di doratura			•	•	•
Segnale aggiunta ingredienti					
Durata totale [hr:min]		1:20	3:10	2:30	0:30
1° impasto (riscaldamento ON/OFF)	Rotazione intermittente ON/OFF		10 min	10 min	
	Rotazione intermittente ON 29s / OFF 1s				
	Rotazione continua				
1° lievitazione	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s	15 min	25 min	20 min	
2° impasto	Rotazione intermittente ON 29s / OFF 1s		17 min Aggiunta ingredienti [2:18]	12 min Aggiunta ingredienti [1:48]	
	Rotazione continua		3 min	3 min	
	Rotazione intermittente ON 29s / OFF 1s				
2° lievitazione	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s		35 min	10 min	
	Lisciatura pasta ON 0,5 s OFF 4,5s				
	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s				
Rimozione pala impastatrice (se desiderato)					
3° lievitazione	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s	Mescolatura 90 min ON/OFF	35 min	30 min	
Cottura	Riscaldamento: ON per 5s, OFF per 25s	20 min	65 min	65 min	10-120 min a intervalli di 10 min
Tenuta in caldo	Riscaldamento a 72°C ON / OFF		60 min	60 min	

POSSIBILE PROBLEMA DELL'APPARECCHIO

Problema	Causa	Rimedio
Dalla camera di cottura o dalle aperture di ventilazione esce del fumo	Possibile al primo utilizzo. Oppure: Gli ingredienti si attaccano nella camera di cottura o sul lato esterno del cestello	Staccare la spina dalla presa, far raffreddare l'apparecchio, quindi estrarre il cestello e pulire sia il lato esterno del cestello che la camera di cottura.
Il pane è parzialmente sgonfio e umido sul lato inferiore	Il pane è rimasto nel cestello troppo a lungo dopo la cottura e la tenuta in caldo	Estrarre il pane dal cestello al massimo alla fine della funzione tenuta in caldo, di modo che il vapore possa fuoriuscire.
Il pane è difficile da estrarre dal cestello	Il lato inferiore del pane appiccica alla paletta impastatrice	Dopo il procedimento di cottura pulire l'albero e la paletta impastatrice, se necessario, versando dell'acqua calda nel cestello e lasciandola per 30 minuti. Successivamente la lama impastatrice è più facile da estrarre e pulire.
Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto internamente	Errata impostazione del programma. Il tasto START/STOP è stato premuto mentre la macchina era in funzione Il coperchio è stato aperto più volte durante il funzionamento Interruzione dell'energia elettrica di lunga durata. La rotazione della pala impastatrice è bloccata	Verificare ancora una volta il menu selezionato e le altre impostazioni. Buttare gli ingredienti e ricominciare. Il coperchio dovrebbe venir aperto soltanto durante le fasi di impasto. Non aprire più il coperchio dopo la penultima lievitazione. Buttare gli ingredienti e ricominciare. Controllare che il cestello e la pala impastatrice siano correttamente inseriti. Verificare che la pala impastatrice non sia bloccata da grani ecc. Estrarre il cestello e vedere se il trascinatore gira. Altrimenti inviare l'apparecchio al Servizio clienti. Se il trascinatore gira ancora, basta usare un nuovo cestello.



PANE IN CASA: una scelta vincente per salute e gusto

LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DELLE 7 MISCELE PANE IN CASA

Evergreen

Questa miscela Pane in Casa rientra nella categoria delle nostre miscele Super Food ed è particolarmente indicata nelle diete vegetariane e vegane. Infatti, oltre alle miscele di farine biologiche non raffinate, è prodotta con spirulina bio dalle promettenti proprietà benefiche per l'uomo. Un'alga azzurra, che conferisce al pane un colore verde. La spirulina viene utilizzata come fonte di vitamina B12 e proteine vegetali. Al pari di tutte le nostre miscele non contiene farine raffinate comunemente chiamate tipo 0 o 00.

Con spirulina, particolarmente ricca di proteine e vitamina B12. Ideale per una dieta vegetariana e vegana e per chi vuole portare indietro l'orologio biologico

Wellness

Questa miscela Pane in Casa rientra nella categoria delle nostre miscele Super Food. Fonte di proteine, acidi grassi omega-3 ed è ad alto contenuto di fibra. Prodotto con miscele di farine biologiche non raffinate, farina di ceci e arricchito con semi di lino. I semi di lino sono ricchissimi di omega-3, fibra, proteine e minerali (calcio, potassio, fosforo e zinco). I semi di lino sono alleati della salute cardiovascolare e sono in grado di regolare la motilità intestinale, mentre i lignani presenti esercitano un'azione antiossidante. Al pari di tutte le nostre miscele non contiene farine raffinate comunemente chiamate tipo 0 o 00. Fonte di proteine ed acidi grassi omega-3 e ad alto contenuto di fibre dal maggior potere saziante. Ideale per chi pensa alla salute senza rinunciare al gusto

Familiae

Questa miscela Pane in Casa è fonte di proteine ed è ad alto contenuto di fibra. Prodotto con miscele di farine biologiche e farina di farro, arricchito con semi di girasole. I semi di girasole sono importanti per il mantenimento della salute cardiovascolare, poiché ricchi di acidi grassi mono e polinsaturi che contribuiscono ad abbassare i livelli di colesterolo LDL e ridurre la pressione arteriosa. Al pari di tutte le nostre miscele non contiene farine raffinate comunemente chiamate tipo 0 o 00. Con semi di girasole importanti per il mantenimento della salute cardiovascolare. Ideale per la corretta nutrizione di tutta famiglia dal più grande al più piccolo

Gran Gusto

Questa miscela Pane in Casa è fonte di proteine ed è ad alto contenuto di fibra e acidi grassi omega-3. Prodotto con miscele di farine biologiche non raffinate, arricchito di semi di girasole e zucca. I semi di zucca contengono molti minerali, tra cui zinco e magnesio e sono in grado di ridurre i livelli di colesterolo LDL nel sangue. Nel mix è presente la farina di segale naturalmente ricca di lignani e arabinoxilani, implicati nella salute cardiovascolare e nel controllo glicemico. Al pari di tutte le nostre miscele non contiene farine raffinate comunemente chiamate tipo 0 o 00. Con semi di zucca importanti per la salute cardiovascolare. Ideale per chi ha a cuore la salute ma non vuole rinunciare ad un gusto intenso e raffinato

Terre Calde

Questa miscela Pane in Casa è fonte di proteine e ad alto contenuto di fibra e acidi grassi omega-3. Prodotto con miscele di farine biologiche non raffinate e con farina di Tuminia, una varietà di grano delle Terre calde di Sicilia. Al pari di tutte le nostre miscele non contiene farine raffinate comunemente chiamate tipo 0 o 00. Ricca di fibra e acidi grassi omega-3. Ideale per chi ama il gusto dei pani tradizionali del sud

Sport Pro 1

Questa miscela Pane in Casa rientra nella categoria delle nostre miscele super food ed è fonte di proteine ed è ad alto contenuto di fibra e acidi grassi omega-3. Prodotto con miscele di farine biologiche non raffinate, farina di grano saraceno e di ceci, semi di lino e di girasole. I semi presenti sono ricchi in acidi grassi polinsaturi, fibre, vitamine e minerali. Al pari di tutte le nostre miscele non contiene farine raffinate comunemente chiamate tipo 0 o 00. Fonte di proteine e ricco di fibra con semi di lino ricchi in acidi grassi polinsaturi, fibre, vitamine e minerali. Ideale per il reintegro post attività fisica.

Antico

Questa miscela Pane in Casa è fonte di proteine e ad alto contenuto di fibra e acidi grassi omega-3. Prodotto con miscele di farine biologiche non raffinate, farina di farro e semi di papavero. I semi di papavero sono ricchi in acidi grassi polinsaturi, fibre, vitamine, soprattutto B1, B2, B3, B5, B6, B9, E e C e minerali tra cui potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco. Al pari di tutte le nostre miscele non contiene farine raffinate comunemente chiamate tipo 0 o 00. Ad alto contenuti di fibre e con semi di papavero che sono naturalmente ricchi di vitamine e minerali tra cui potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco. Ideale per chi ha a cuore il benessere intestinale

PROGRAMMI PANIFAZIONE PANE IN CASA

Utilizzare a scelta uno dei due programmi con le miscele sotto riportate, per ottenere un pane croccante o morbido.

PROGRAMMA 14, PANE IN CASA - Pane Italiano croccante

PROGRAMMA 15, PANE IN CASA – Pane Soft morbido

Miscela	Acqua	Lievito	Sale	Olio
Terre Calde	350 gr	Bustina inclusa nella confezione	10gr	-
Familiae	330 gr	Bustina inclusa nella confezione	7gr	-
Antico	340 gr	Bustina inclusa nella confezione	7gr	-
Gran Gusto	340 gr	Bustina inclusa nella confezione	10gr	10gr *
Evergreen	330 gr	Bustina inclusa nella confezione	7gr	-
Wellness	330 gr	Bustina inclusa nella confezione	7gr	-
Sport Pro 1	350 gr	Bustina inclusa nella confezione	5gr	10gr*

* Per rendere questo pane ancora più soffice puoi aggiungere 10 gr di Olio EVO.

RICETTE

PROGRAMMA 1, BASE

Questo programma è adatto per quasi tutte le miscele per pane. Il programma Base dovrebbe venir utilizzato anche nei casi dubbi, ad es. quando si sperimentano nuove ricette tratte da Internet o da qualche rivista. Non impastare più di 500 g di farina, di modo che l'impasto non tracimi. Il programma è adatto anche per le miscele per pane integrale, ma non per quelle per pane senza glutine.

L'utilizzo delle miscele per pane non viene spiegato in questa sede, in quanto bisogna seguire sempre le istruzioni riportate sulle confezioni delle stesse.

Pane bianco del contadino

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Latte o acqua	190 ml	280 ml
Burro morbido	20 g	30 g
Zucchero	¾ di cucchiaino (7 g)	1 cucchiaino (10 g)
Farina di grano tipo 2	340g	500g
Lievito secco	¾ di confezione (5 g)	1 confezione (7 g)
Sale	¾ di cucchiaino (7 g)	1 cucchiaino (10 g)

La ricetta base può essere integrata, a seconda dei gusti personali, con cumino o con una miscela di spezie per pane già pronte.

PROGRAMMA 2, BASE SENZA GLUTINE

Nota bene: per le farine senza glutine i residui di farina devono essere rimossi dal bordo del cestello e reincorporati nell'impasto con un raschino in silicone. Quando il display dell'apparecchio visualizza la durata residua "1:15" è possibile spennellare la parte superiore del pane con una miscela di un tuorlo d'uovo e 1 cucchiaino di panna. In questo modo il pane diventa dorato anche sopra. Con l'occasione è possibile cospargere sul pane anche con semi oleosi o erbe. In questo programma non è possibile scegliere la grandezza del pane. A seconda della quantità di ingredienti utilizzati è tuttavia possibile preparare pani grandi o piccoli.

Pane a cassetta nero Schär

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Miscela per pane nero	375 g	500 g
Olio	4g	6g
Lievito secco	1 confezione (7 g)	10 g
Acqua tiepida	150ml	330ml
Sale	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino

E' possibile aggiungere a piacere

cumino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
noci	50 g	75 g
cipolle arrostate	50 g	75 g
speck a dadini	50 g	75 g
semi di lino	1 cucchiaio	1½ cucchiaio

PROGRAMMA 3, INTEGRALE

Ricetta base per pane di grano integrale

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Acqua tiepida	220ml	330ml
Farina di grano integrale	340g	500g
Aceto (aceto di acquavite)	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Lievito secco	5g (= 2 cucchiaini)	1 confezione (7 g)
Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini

Se invece della farina di grano integrale si preferisce usare farina di spelta dosare per il pane piccolo 4 g di lievito secco e per quello grande 5 g di lievito secco.

PROGRAMMA 4, INTEGRALE EXTRA

Questo programma deve essere utilizzato se ci si macina o trita da soli la farina. Per le farine macinate di fresco si raccomanda di usare sempre liquidi freddi, in quanto la farina o il tritello sono già caldi.

PROGRAMMA 5, INTEGRALE RAPIDO

Per questo programma i pani non lievitano tanto quanto per il programma 3 Integrale. I pani hanno un tempo di lievitazione notevolmente più breve, pertanto con questo programma non si devono preparare pani con lievito naturale.

Toast integrali di spelta

Ingredienti	
Latte	280 ml
Farina di farro integrale	200 g
Farina di farro semi-integrale	200 g
Burro morbido	50 g
Lievito secco	5 g (= 2 cucchiaini)
Sale	¾ di cucchiaino (= 7 g)

Consiglio: invece del burro è possibile usare anche un olio aromatizzato, come ad es. olio al peperoncino o alle erbe.

PROGRAMMA 7, BASE SUPER RAPIDO

Con questo programma si raccomanda l'utilizzo di un lievito istantaneo arricchito con lievito di birra privo di contaminazioni da glutine. Consultare il vostro rivenditore di prodotti senza glutine per il prodotto più idoneo. Il programma non è adatto per pani con segale, tritello o in generale per pani pesanti. Non utilizzare questo programma per preparati per pane contenenti lievito secco.

Pane all'uvetta senza glutine

Ingredienti	
Miscela per pane C Schär	350 g
Lievito secco istantaneo	1 confezione
Zucchero	60 g
Uova	2
Latticello	250 ml
Uva passa	100 g

PROGRAMMA 8, IMPASTO

In questo programma viene preparato solamente l'impasto, che deve successivamente venir cotto in forno. Impasto base per dolci cotti al forno sulla placca

Ingredienti	
Farina di grano tipo 00	300 g
Uova	1
Latte	60 ml
Lievito secco	1 confezione (7 g)
Zucchero	80 g
Burro morbido	80 g

Stendere questo impasto base su una placca unta e ricoprirlo ad esempio con frutta (ad es. susine, mele). Consiglio: se gradito, è possibile aggiungere anche un composto di briciole ottenuto con farina, burro e zucchero di canna (crumble). L'impasto può essere cotto anche in uno stampo apribile (28 cm di diametro).

PROGRAMMA 9, IMPASTO RAPIDO

Impasto per pizza per 1 teglia

Ingredienti	
Farina di grano tipo 0	300 g
Lievito secco	1 confezione (7 g)
Sale	½ cucchiaino
Acqua tiepida	120 ml
Olio	30 ml

Preparare l'impasto. Disporre e stendere l'impasto pronto su una teglia. Coprirlo con un panno umido, lasciarlo lievitare per 40 minuti. Quindi ricoprire con ingredienti a piacere. Cuocere in forno a 220 °C per circa 35 - 40 minuti (il tempo di cottura esatto dipende dagli ingredienti utilizzati).

PROGRAMMA 10, IMPASTO SUPERRAPIDO

Pane al pepe e pomodoro

Ingredienti	
Acqua tiepida	150 ml
Olio	35 ml
Farina di grano tipo 0	350 g
Pomodori secchi sott'olio, tagliati a striscioline fini	70 g
Cipolle arrostate (prodotto pronto)	1 cucchiaino
Spicchio d'aglio, tagliato a cubetti finissimi	1 pezzo
Origano	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino raso (7 g)
Zucchero	1 cucchiaino (10 g)
Lievito Pizza Veloce PANEANGELI	1 confezione
Pepe verde sott'olio	1 cucchiaino

Consiglio: invece dell'olio si possono usare anche 50 ml di pesto.

PROGRAMMA 11, IMPASTO SENZA GLUTINE

Panini sulla placca

Ingredienti	
Miscela per pane B Schär	300 g
Lievito secco	10 g
Olio	1 cucchiaino
Acqua tiepida	200 ml
Sale	1 presa

Preparare l'impasto nel programma Impasto, estrarlo dal cestello, con le mani infarinate formare 6 - 8 panini, eventualmente incorporando dell'altra farina. Disporre della carta da forno su una placca, metterci sopra i panini e coprirli con un panno umido. Lasciar lievitare finché raddoppiano di volume. Preriscaldare il forno a 200 °C con calore dal basso e dall'alto, cuocere i panini per circa 25 minuti.

PROGRAMMA 12, IMPASTO PER PASTA

Versare gli ingredienti richiesti nel cestello e avviare il programma 12. Gli eventuali residui di farina possono essere staccati dal bordo del cestello durante l'esecuzione del programma con un raschino in silicone.

Se mangiate pasta spesso e volentieri, vi consigliamo di acquistare una macchina per pasta, con cui è possibile preparare facilmente la sfoglia e tagliarla a striscioline. Naturalmente per i primi tentativi è sufficiente un buon mattarello.

Suddividere l'impasto pronto in 4 - 5 porzioni e avvolgere ogni porzione in pellicola salva freschezza, di modo che non si secchi. Infarinare una spianatoia grande e stendervi sopra l'impasto con il mattarello. Se l'impasto è molto morbido, incorporarvi un po' della farina usata per l'impasto. Con la mano schiacciare l'impasto e cospargerlo con farina. Quindi con il matterello stendere l'impasto in tutte le direzioni, fino ad ottenere lo spessore desiderato. Lavorare allo stesso modo ogni porzione di pasta. Nello

stendere cospargere continuamente con farina e di tanto in tanto voltare la sfoglia di modo che non si appiccichi. Quindi arrotolare le singole sfoglie. Se appiccica ancora, lasciar seccare brevemente, ma non troppo a lungo, in quanto altrimenti la sfoglia si sbriciola. Tagliare la sfoglia a strisce sottili, scegliendo voi stessi la larghezza. Sbattere delicatamente le tagliatelle tagliate in modo da separarle e cuocerle preferibilmente immediatamente in abbondante acqua salata. Attenzione: la pasta cuoce molto presto, a seconda del tipo la cottura servono tra 2 e 5 minuti. La regola vuole che: quanto più sottile è la pasta tanto più velocemente cuoce. Se si lavora con una macchina per pasta seguire le indicazioni del produttore.

L'impasto può essere steso anche in sfoglie intere e utilizzato per lasagne, tortellini, ravioli, wanton o simili.

Ricette per pasta

Avvertenza: Abbiamo usato uova di grandezza L (peso di tuorlo e albume 58 g per uovo). Se si usano uova più piccole o più grandi pesare le uova senza guscio.

Per la farina integrale eventualmente possono essere necessari un po' più liquidi.

Pasta all'uovo (4 porzioni)

Ingredienti	
Semola di grano duro	400 g
Uova	4
Olio	1 cucchiaino
Acqua	circa 2 cucchiaini

Pasta di grano duro senza uovo (4 porzioni)

Ingredienti	
Semola di grano duro	400 g
Acqua	180 ml

PROGRAMMA 13, CONFETTURA

Confettura di piccoli frutti

Ingredienti	
Piccoli frutti a piacere*	800 g
Zucchero da gelatina tipo 2:1	500 g
Succo di limone	2 cucchiaini

*Si possono usare fragole (in questo caso usarne 700 g, in quanto questa confettura tende a far schiuma), lamponi, mirtilli, more o anche ribes. Le ciliegie sono invece meno adatte. Frullare finemente i piccoli frutti, lo zucchero da gelatina e il succo di limone, travasare il tutto nel cestello con pala impastatrice inserita. Avviare il programma 13. Al termine del programma travasare la confettura dal cestello in barattoli con tappo a vite – Attenzione, la confettura è estremamente calda, pericolo di ustioni! Chiudere bene i barattoli con un coperchio, capovolgerli e lasciarli raffreddare.

PROGRAMMA 16, COTTURA

Con il programma Cottura in linea di massima è possibile cuocere successivamente tutti i pani a seconda delle necessità.

POSSIBILI PROBLEMI NELLE RICETTE

Problema	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo	Troppo lievito, troppa farina, troppo poco sale, acqua troppo dolce o combinazione di queste cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita a sufficienza	Niente o troppo poco lievito Lievito vecchio o conservato male Liquido troppo caldo Il lievito è venuto a contatto con liquido Farina non corretta o vecchia Troppo o troppo poco liquido Troppo poco zucchero	a/b e c d e a/b/g a/b
La pasta lievita troppo e trabocca dal cestello	Acqua molto dolce fa fermentare maggiormente il lievito Troppo latte influenza la fermentazione del lievito	f/k c
Pane sgonfio	Volume del pane maggiore di quello del cestello, per questo si è sgonfiato Il pane è lievitato troppo	a/f m
Dopo la cottura il pane presenta una bozza	Fermentazione del lievito troppo precoce o troppo veloce a causa di acqua calda, camera di cottura calda, umidità elevata Troppo poco glutine nella farina Programma con tempo di esecuzione troppo lungo Troppo liquido	c/h/i l m a/b/h
Struttura pesante e grumosa	Troppa farina o troppo poco liquido Troppo poco lievito o zucchero Troppa frutta, cereali integrali o altri ingredienti Farina vecchia o di cattiva qualità	a/b/g a/b b e
Non ben cotto al centro	Troppo o troppo poco liquido Umidità elevata Ricette con ingredienti umidi, come ad es. yogurt	a/b/g h g
Struttura aperta, grossolana o forata	Troppa acqua, niente sale Umidità elevata, acqua troppo calda Liquido troppo caldo	g/b h/i c
Superficie a fungo, non cotta	Volume del pane maggiore di quello del cestello Eccessiva quantità di farina in particolare per il pane bianco Troppo lievito o troppo poco sale Troppo zucchero Ingredienti dolci oltre allo zucchero	a/f f a/b a/b b
Le fette di pane risultano non uniformi o presentano dei grumi	Pane non sufficientemente raffreddato (vapore fuoriuscito)	j
Residui di farina sulla crosta del pane	Durante l'impasto la farina non è correttamente amalgamata sui lati	g

Eliminare gli errori

- Misurare correttamente gli ingredienti.
- Adattare la quantità di ingredienti e controllare di non avere dimenticato un ingrediente.
- Usare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- Aggiungere gli ingredienti nella sequenza indicata. Formare una piccola conca al centro e mettervi dentro il lievito sbriciolato o il lievito secco. Evitare il contatto diretto tra lievito e liquido.
- Usare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- Ridurre la quantità totale di ingredienti, non aumentare mai la quantità di farina indicata. Eventualmente ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
- Correggere la quantità di liquido. Se si usano ingredienti umidi la quantità di liquido deve essere ridotta in maniera conforme.
- Se il tempo è molto umido usare 1-2 cucchiaini in meno.
- Quando il tempo è caldo non usare la funzione di Tempo (partenza ritardata). Usare liquidi freddi. Usare i programmi Rapido o Ultra-rapido in modo da accorciare il tempo di lievitazione.
- Sformare il pane dal cestello immediatamente dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una gratella per min. 15 minuti prima di tagliarlo.
- Ridurre il lievito o eventualmente tutti gli ingredienti di $\frac{1}{4}$ della quantità indicata.
- Aggiungere all'impasto 1 cucchiaino di glutine di frumento
- Selezionare il programma Rapido.

GARANZIA

GARANZIA LEGALE DI CONFORMITA'

In caso di ricezione di prodotti difettosi o comunque non conformi agli ordini effettuati, il CLIENTE, anche nel caso in cui avesse concesso il prodotto in comodato d'uso a soggetti terzi, ha diritto al ripristino senza spese della conformità del prodotto mediante riparazione o sostituzione del prodotto. Il CLIENTE può esercitare tale diritto se il difetto si manifesta entro il termine di due anni dalla consegna del bene e denuncia il difetto a Nuova Contec s.r.l. entro due mesi dalla scoperta. La garanzia si riduce a 12 mesi quando la macchina fosse sfruttata da attività quali piccola ristorazione, alberghi, agriturismo ecc.

Nel caso in cui il CLIENTE concedesse il prodotto in comodato d'uso a terzi, ossia a Soci Gold della Community, il predetto diritto di garanzia potrà essere esercitato entro due anni dalla consegna del medesimo prodotto al comodatario e a condizione che il difetto e/o la difformità venga denunciata a Nuova Contec s.r.l. entro due mesi dalla scoperta, ovvero da quando il comodatario comunicherà la presenza del difetto e/o della difformità al CLIENTE.

Al fine di esercitare il diritto di cui sopra, il cliente, ovvero il comodatario, dovrà procedere all'invio del prodotto adeguatamente imballato all'interno della confezione originale a NUOVA CONTEC SRL specificando la natura del difetto o della non conformità. In caso di riconoscimento diritto alla garanzia Nuova Contec s.r.l., rimborserà al cliente le spese trasporto sostenute e provvederà, a proprie spese, alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.

GARANZIA COMMERCIALE

Per fruire dell'assistenza in garanzia, il CLIENTE, ovvero il comodatario, dovrà conservare lo scontrino fiscale o la fattura che riceverà assieme alla merce e la confezione originale. Salvo accordo divergente, il termine di garanzia per l'oggetto fornito è di 24 mesi. Il periodo ha inizio a decorrere dalla data dello scontrino fiscale o della fattura emessa all'acquirente, ovvero in caso di concessione da parte del CLIENTE del prodotto in comodato d'uso dalla data di consegna del medesimo al comodatario. La garanzia si estingue se l'acquirente o terzi effettuano modifiche o riparazioni senza precedente accordo scritto da parte di Nuova Contec s.r.l., o se in caso di difetto, l'acquirente non adotta immediatamente tutte le misure atte a ridurre il danno o non concede al fornitore la possibilità di rimediare.

Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione, inosservanza delle istruzioni d'uso, sollecitazioni eccessive, apparecchiature inappropriate, influssi chimici, elettrochimici o elettrici, o da ogni altra causa non imputabile al fornitore. Per questi casi l'unico responsabile è il CLIENTE, ovvero il comodatario. E' respinta ogni responsabilità per danni che possano derivare, direttamente o indirettamente, a persone cose ed animali domestici, in conseguenza alla mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libro d'istruzioni, concernenti le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

TRASFERIMENTO A TERZI DELLA GARANZIA LEGALE DI CONFORMITA' E DELLA GARANZIA COMMERCIALE

Nuova Contec Srl accetta che entrambe le garanzie di cui agli articoli precedenti si trasferiscano, all'atto di rinnovo dell'Abbonamento alla Community e per la residua durata temporale, in capo al Socio Gold della Community Pane in Casa

La Valle Srl Società Agricola raccomanda il Socio Gold di adottare tutte le precauzioni necessarie nel caso in cui fosse necessario consegnare / spedire il prodotto, per le dovute riparazioni, a Nuova Contec Srl.

A titolo esemplificativo e non esaustivo per precauzioni si intende:

- Imballare adeguatamente il prodotto;
- Utilizzare contenitori non difettosi e resistenti;
- scelta corriere concordata con NUOVA CONTEC SRL

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

CENTRO ASSISTENZA

Nuova Contec Srl – Divisione Unold Italia

Zona Industriale 2/1

33086 MONTEREALE V.

Telefono: 0427 799505

E-Mail: info@nuovacontec.com

Ai fini di un trasporto che non causi danni al prodotto spedito per ricevere assistenza in garanzia, il prodotto deve essere spedito con l'imballo originale dell'acquisto. Non risponderemo di eventuali danni riportati sul prodotto che non verrà imballato correttamente. Se eventuali danni riportati durante il trasporto per incuria dell'imballo dovessero influenzare il corretto funzionamento del prodotto, la garanzia decadrà dal momento del visionamento del pacco ricevuto. Sarà nostra premura segnalarvi l'eventuale interruzione della garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MODULO ORDINE

Si prega di inviare il modulo d'ordine compilato a:

NUOVA CONTEC SRL
Punto vendita UNOLD ITALIA
Zona Industriale 2/1
33086 Montebelluna V (PN)

Telefono 0427 799505
Telefax 0427 799381
E-Mail info@unolditalia.it
Internet www.unolditalia.it

Nome _____ Cognome _____

Indirizzo _____

Comune _____ Prov _____

E-Mail _____

ORDINE RICAMBI per il modello 1LD.68456

q.tà	Art.-Nr.	Descrizione
	6845670	Cestello
	6845672	Pala miscelatrice
	8656152	Misurino a bicchiere
	8656151	Misurino a doppio cucchiaino
	8656150	Gancio

