



*Cucina Express*

***Ariete***



***Ariete***

Via Toscana, 57 a-b  
59100 Prato (PO) - Italy  
E-mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

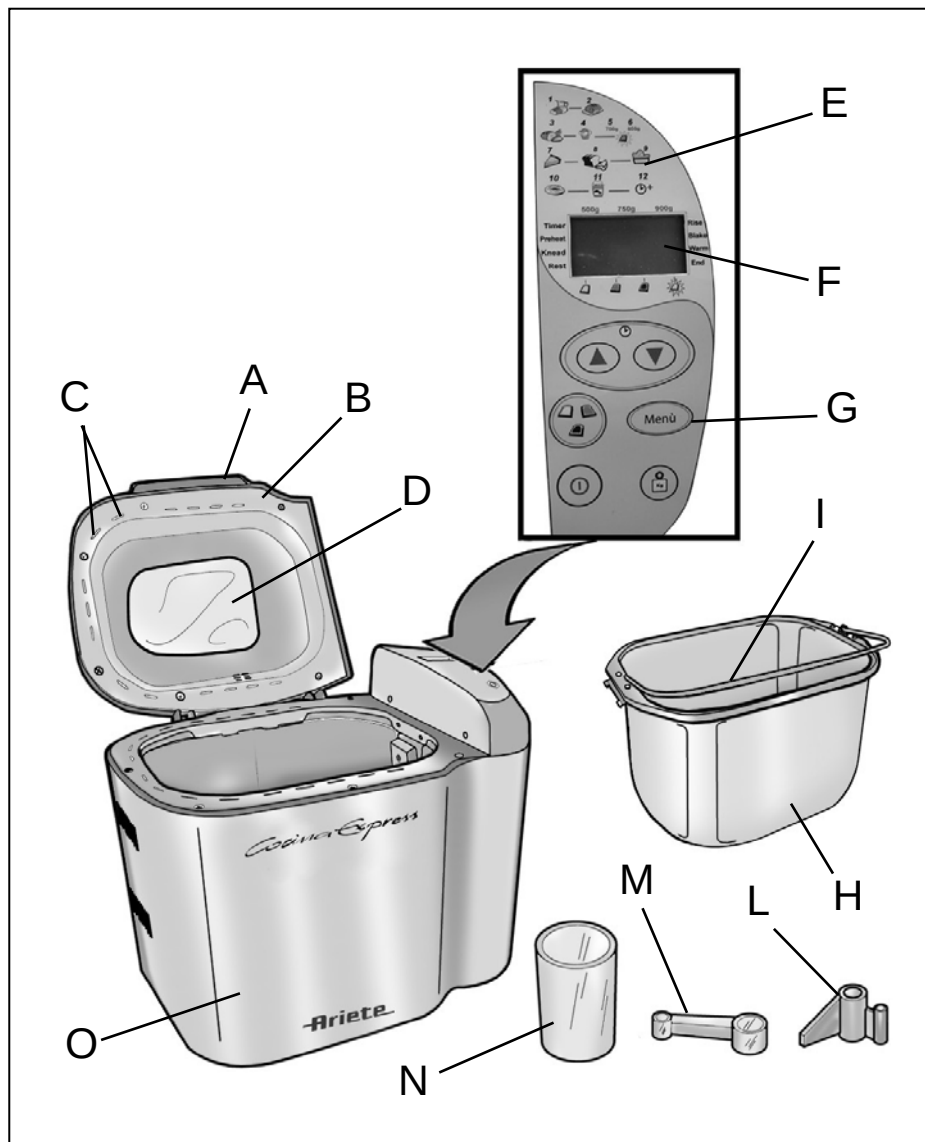


Fig. 1

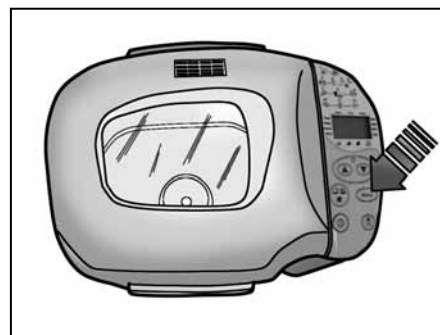


Fig. 2

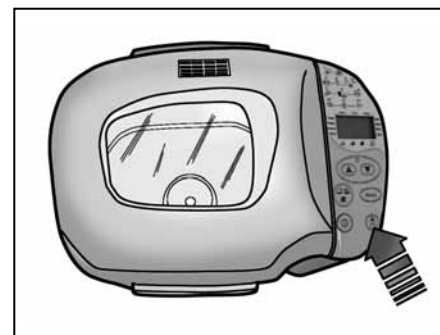


Fig. 3

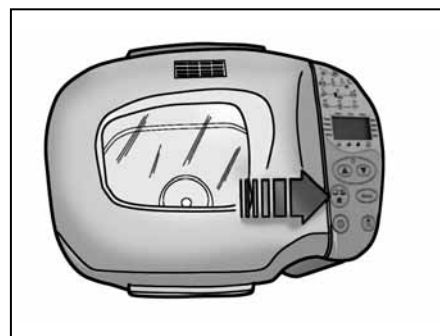


Fig. 4

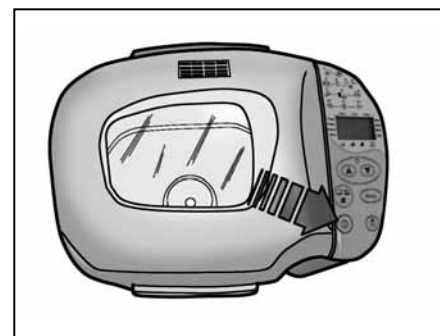


Fig. 5

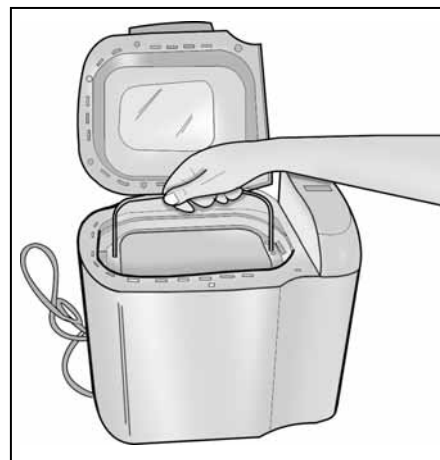


Fig. 6

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## LEER SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO

Cuando se usan aparatos eléctricos hay que tomar las adecuadas precauciones, entre las cuales:

- Controlar que la tensión indicada en el producto corresponda al de vuestro suministro.
- Colocar el aparato en una superficie sólida, plana, resistente al calor y cercano a una toma de corriente.
- No dejar nunca el aparato al alcance de los niños o de personas incapaces.
- Tenerlo siempre lejos de los bordes de la superficie de trabajo.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Durante el empleo situar el aparato sobre una superficie horizontal y estable.
- No tocar superficies calientes - usar guantes de horno o trapos de cocina plegados.
- Dejar por lo menos 5 cm. alrededor de la máquina para permitir la ventilación y no tapar por ninguna razón las boquillas para el vapor.
- No introducir las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
- El cable de conexión tiene que unir la toma a la base del aparato sin que sean sometidos a una excesiva tensión.
- Colocar el cable de conexión de modo que no quede colgando sobre la zona de trabajo, para evitar tropezar accidentalmente con él.
- No apoyar el aparato encima o cerca de fuentes de calor como hornos de gas o eléctricos, que podrían dañar el cable eléctrico.
- No usarlo cerca o debajo de cortinas, aparadores o cualquier otro objeto que corra el riesgo de quemarse o de incendiarse.
- Para evitar descargas eléctricas, no hay que sumergir el cable o el enchufe en el agua.
- No usar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No usar la máquina como depósito.
- No usar accesorios o partes diferentes de las que suministra el fabricante.
- Esta máquina no se tiene que usar con objetivos diferentes del suyo específico y está destinada a un empleo exclusivamente doméstico.
- Quitar siempre el enchufe de la toma cuando el aparato no esté en función, durante la instalación de partes accesorias, mientras se limpia o durante la manifestación de cualquier interrupción del funcionamiento.
- Limpiar la parte externa del aparato sólo con un paño humedecido. Lavar a mano la bandeja, el cuchillo amasador, el medidor y la cuchara dosificadora usando una solución detergente no agresiva; aclarar y secar completamente. No limpiar con materiales abrasivos.
- La superficie para cocinar tiene que ser situada en la posición correcta antes de poner en función el aparato.
- Desenchufar de la toma antes de quitar la bandeja.
- Prestar extrema atención cuando se quite alguna parte con zonas calientes.
- Si el cable del enchufe está dañado para la sustitución hay que dirigirse al productor, a su representante o a una persona con cualificación análoga para prevenir cualquier riesgo.
- Para mantener de la mejor manera el contenedor, de vez en cuando lavar bien y untar con aceite.

- ¡ATENCIÓN! DESCONECTAR SIEMPRE EL ENCHUFE DE LA TOMA CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA.
- NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS, PARA LA LIMPIEZA USAR UN PAÑO HÚMEDO.
- El empleo de alargadores no autorizado por el fabricante del aparato puede provocar daños y accidentes.
- Este aparato está conforme a la directiva CEE 89/336 relativa a la compatibilidad electromagnética.
- Si decidiera deshacerse de este aparato, aconsejamos cortar el cable de la alimentación para que sea inutilizable. Se aconseja además hacer inocuas aquellas partes del aparato que puedan representar un peligro, especialmente para los niños que podrían usar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

## GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

**A** - Asa de la tapadera

**B** - Tapadera

**C** - Boquillas

**D** - Portilla

**E** - Lista de los programas

**F** - Pantalla electrónica

**G** - Comandos

**H** - Bandeja

**I** - Mango de la bandeja

**L** - Pala

**M** - Cuchara dosificadora

**N** - Medidor

**O** - Cuerpo del aparato

### LISTA DE LOS PROGRAMAS

1. Base



2. Francés



3. Integral



4. Dulce



5. Ultra Rápido 750 gr.



6. Ultra Rápido 900 gr.



7. Rápido



8. Europeo (Oscuro)



9. Masa



10. Masa para dulces



11. Mermeladas



12. Cocción



### Comandos

Temporizador

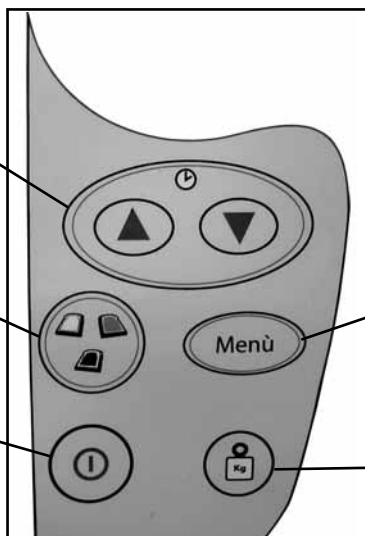
Grado de  
tostado

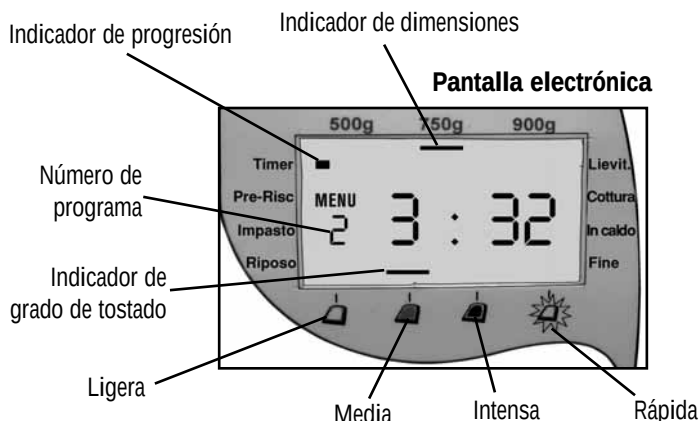
Inicio/Detención

Menù

Menù

Peso pan  
de molde





Vuestra máquina es un producto para ahorrar trabajo. Su ventaja principal es que todas las operaciones de amasado, fermentación de la masa y cocción tienen lugar dentro de un espacio reducido. Vuestra máquina Ariete desenhornará con facilidad y frecuencia magníficos panes y cocinará deliciosas comidas, si seguís las instrucciones y tenéis claros algunos principios de base. Los instrumentos no pueden pensar en vuestro lugar.

No os puede decir que habéis olvidado un ingrediente o que habéis usado un tipo de ingrediente equivocado o que lo habéis medido de modo incorrecto. La prudente selección de los ingredientes es la fase más importante del proceso de preparación de la comida que hay cocinar. Es suficiente recordar esta simple regla: los mejores ingredientes = los mejores resultados, ingredientes de baja calidad = resultados de baja calidad.

**Atención: la pala (L) se encuentra en un saquito al final del cable de alimentación.**

## ANTES DEL EMPLEO

Sacar todas las partes del embalaje pero no tiréis éste último hasta que no estéis seguros del funcionamiento satisfactorio de la máquina para pan. Quitar también la eventual etiqueta de plástico con las características del aparato situada en la parte externa de éste último. Antes de usar vuestra máquina para hacer pan por primera vez, o si volvéis a usarla después de haberla tenido por un período sin utilizar, quitar el polvo si lo tuviera.

## FUNCIONAMIENTO

- Elegir una receta
- Medir los ingredientes
- Introducirllos en la bandeja - con el justo orden (¡importante!)
- Introducir la bandeja en el aparato
- Cerrar la tapadera
- Conectar el enchufe a la toma de corriente eléctrica.

Seleccionar un programa

Seleccionar las dimensiones del pan que se desea, 500 gr., 750 gr., 900 gr.

Elegir el grado de tostado deseado - ligero, medio o intenso.

Seleccionar el temporizador (si es necesario).

Iniciar el programa (Ⓢ).

Vuestra máquina para pan emitirá un sonido:

- para informaros sobre el momento de añadir ulteriores ingredientes
- cuando el pan está listo
- cada 5 minutos durante la hora sucesiva, para pedirlos que retiréis el contenido.

Con el mismo procedimiento arriba enumerado, pero exclusivamente con los programas "Mermeladas" y "Cocción", se pueden preparar gustosos platos de carne, pasta, verduras, etc.

## HACER EL PAN PREPARACIÓN

1. Colocar el aparato sobre una superficie sólida, lisa, resistente al calor y cercana a una toma de corriente. Tener lejos del alcance de los niños.
2. No enchufar todavía.
3. Abrir la tapadera.
4. Sujetar la máquina con una mano y con la otra tirar con decisión el mango de la bandeja. Este última es mantenida en su sitio por dos muelles.
5. Controlar que la parte interior de la bandeja esté limpia.
6. Ajustar el brazo amasador en el perno situado en el fondo de la bandeja.
7. Aquel podrá ser sólo acoplado de un modo - dicho perno y la parte inferior del brazo amasador tienen forma de D.
8. Reunir los ingredientes. Medirlos, tenerlos todos al alcance y listos para ser añadidos en la bandeja.
9. Para el programa RÁPIDO (N.7), untar la parte interior de la bandeja y la pala amasadora.

## AÑADIR LOS INGREDIENTES

10. Éstos tienen que ser añadidos con el justo orden.
11. Tener los ingredientes que se quieran agregar (fruta, nueces, uva pasa etc.) aparte y añadirlos cuando el aparato emita un sonido (durante el segundo amasado).
12. Introducir primero el ingrediente líquido. Se trata normalmente de agua pero puede incluir leche y/o huevos. El agua debe ser tibia (37 grados) pero sin que hierva. El agua demasiado caliente o demasiado fría impide la fermentación.
13. No usar leche con el temporizador; podría cuajar antes que inicie el proceso de preparación del pan.
14. Añadir el azúcar y la sal previstos en la receta.
15. Añadir eventuales ingredientes "líquidos" (miel, jarabe, melaza etc.)
16. Añadís eventuales ingredientes "secos" (harina, leche en polvo, hierbas y especias).
17. Si usáis el temporizador, no os será posible añadir fruta o nueces durante el segundo amasado, por lo tanto hay que añadirlos ahora.
18. Añadir por último la levadura seca (o levadura en polvo/bicarbonato de sodio). Ponedla sobre los otros ingredientes - no la pongáis en el agua, si no empezará a actuar demasiado pronto.

19. Si usáis el temporizador, es indispensable tener separadas la levadura (levadura en polvo / bicarbonato de sodio) y el agua/líquido. Si no lo hacéis, la levadura entrará en acción, se hinchará y deshinchará ante de que inicie el proceso de preparación del pan. El resultado será un producto duro, denso, áspero y comestible como el ladrillo de una casa. Aconsejamos hacer un agujero en el centro de la montañita de la harina y meter la levadura.

## CARGAR LA MÁQUINA

20. Limpiar las eventuales salpicaduras en la parte externa de la bandeja y después introducirla lentamente en la máquina. Las salpicaduras dentro de la máquina se quemarán en la superficie. Las salpicaduras en la resistencia reducirán drásticamente su duración en el tiempo.
21. Apretar la bandeja hacia abajo por debajo de los muelles (Fig.6).
22. Si no baja, probablemente se haya encajado en la toma de movimiento. Levantarlo, girar un cuarto en sentido de las agujas del reloj la toma de movimiento y volver a probar.
23. Tratar de que no salpique nada en la máquina para pan - si esto ocurre, sacar la bandeja y limpiarla.
24. Bajad el asa hasta que toque contra los topes situados en las presas de la bandeja. De este modo tendría que permanecer elevado aproximadamente 2.5 cm. por encima del borde de la bandeja.
25. Cerrar la tapadera.

## ESTABLECER LOS COMANDOS

26. Enchufar la máquina en la toma de corriente (encender usando el botón de inicio/detención). La pantalla electrónica mostrará "TIMER" y "MENU".
27. Presionando en el botón "menú", la hora bajo el temporizador continuará a cambiar. Ignorarlo hasta que no lleguéis a los parámetros deseados.

### *Selección menú*

28. Presionar y liberar el botón Menú hasta que el número de programa que deseéis aparezca debajo de "MENU" en la pantalla electrónica. Cada vez que se aprieta (Fig. 2), el número aumenta de 1 hasta llegar a 12, después vuelve a empezar desde 1.

### *Peso*

29. En los programas 1, 2, 3 y 4, apretar y liberar el botón (  ) para llevar el indicador de dimensiones "-" hacia arriba en la pantalla electrónica sobre la medida que deseéis. Cada vez que apretéis el botón (Fig.3), el indicador de dimensiones se mueve de un lugar hacia la derecha hasta llegar a 900 gr., para después volver a empezar desde 500 gr.

## GRADO DE TOSTADO

30. En los programas 1, 2 y 3, apretar y liberar el botón GRADO DE TOSTADO (  ) para llevar el indicador de grado de tostado hacia abajo en la pantalla electrónica sobre el tipo de tostado deseado (o sobre RÁPIDA si se desea usar "COCCIÓN RÁPIDA"). Cada vez que apretéis (Fig.4), el indicador de grado de tostado se mueve hacia la derecha de un lugar hasta alcanzar RÁPIDA, para después volver a LIGERO.



## PONER EN MARCHA LA MÁQUINA

31. Cuando estéis satisfechos de las regulaciones, apretar el botón INICIO/DETENCIÓN (Fig. 5) y observad la máquina mientras entra en acción. El botón INICIO/DETENCIÓN (⊕) se ilumina, los dos puntos del temporizador (:) destellan, el temporizador empieza la cuenta atrás mostrando el tiempo restante, el indicador de progresión se mueve alrededor de la pantalla electrónica para mostrar qué tipo de proceso se está desarrollando (AMASADO, DESCANSO, FERMENTACIÓN, COCCIÓN, etc.).

## CONSISTENCIA DE LA MASA

32. Controlar el producto durante los primeros 5 minutos de amasado. Debería formarse un pan liso. En caso contrario, es probable que tengáis que volver a controlar los ingredientes. Si tenéis que abrir la tapadera hacedlo durante el amasado o el tiempo de descanso. En cualquier otro momento perjudicaréis el buen resultado del pan. Si la masa parece pegajosa o se pega a los lados de la bandeja, esparcir por encima unas cucharaditas de harina de una en una. Si es demasiado seca añadir unas cucharaditas de agua caliente de una en una. Podéis quitar delicadamente los ingredientes que se han quedado pegados a los lados de la máquina usando una espátula de madera o plástico. (El metal perjudica el revestimiento antiadherente).

No dejar la puerta abierta más tiempo del necesario - abridla, añadir lo que tengáis que añadir y cerrarla enseguida.

Esperar hasta que la harina/agua se haya absorbido completamente en la masa antes de añadir más de estos ingredientes.

Cerrar la tapadera antes del final del último amasado si no el pan no fermentará correctamente.

## INGREDIENTES PARA AGREGAR

33. Los ingredientes que se quiera agregar - fruta, nueces, uva pasa etc.- se pueden unir durante los programas 2, 3, 4, 8, 9 y 10. Entre los 5 y los 10 minutos durante el segundo amasado la máquina producirá una señal sonora cuatro veces. Abrir la tapadera, introducir los ingredientes que se quiere agregar encima de la masa y cerrar la tapadera. No tocar o mover la masa. Si no queréis añadir nada ignorad la señal.

## FINAL COCCIÓN

34. Al final de la cocción, la máquina emite algunas señales para avisar de que el pan está listo y el indicador de progresión va a la posición EN CALIENTE.

## PERIODO DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE

35. La máquina mantendrá el pan caliente durante una hora. Durante esta hora el indicador de progresión se mantiene en posición EN CALIENTE y la máquina para pan emite una señal sonora cada 5 minutos para invitaros a retirar el contenido.

Para obtener un mejor resultado, es aconsejable sacar el pan cuando esté listo.

## SACAR EL PAN

36. Mientras se enfría, la humedad del pan se evapora secándolo y endureciéndolo. Si se deja en la bandeja la humedad queda atrapada, no puede evaporarse y por lo tanto es absorbida por el pan

mientras enfría, haciéndolo blando y lleno de humedad. La función de mantenimiento en caliente previene esta consecuencia hasta un cierto punto, pero, fundamentalmente contra antes saquemos el pan será mejor.

37. Necesitaréis una parrilla (para el pan), una superficie de apoyo resistente al calor (para la bandeja) y guantes para horno o paños de cocina plegados (para proteger las manos).
38. Apretar el botón INICIO/DETENCIÓN (⏻) y mantenerlo apretado hasta que suene.
39. Desconectar el enchufe de la máquina de la toma (primero apagar utilizando el interruptor si lo hubiera).
40. Aire caliente y vapor saldrán cuando abráis la tapadera, por esto no poner las manos, brazos, cara etc. en el espacio de delantero superior de la máquina.
41. Poner los guantes para horno (en ambas manos), abrir la tapadera (usar el mango) y dejarla posicionada sobre sus apoyos (tirantes).
42. Con los guantes de horno sujetar la máquina con una mano y con la otra tirar hacia arriba con decisión el mango de la bandeja para desencajar esta última de los muelles.
43. Girar la bandeja y sacudirla para sacar el pan.
44. Dejar que se enfríe sobre una bandeja agujereada.
45. Si el pan no se despega de la bandeja utilizar una espátula de madera o plástico en el interior del recipiente- evitar objetos de metal o puntiagudos para no rascar la superficie antiadherente.
46. Cuando el pan se haya enfriado ligeramente usar una espátula de madera o plástico para extraer el brazo amasador de la parte inferior del pan.  
Evitar objetos de metal o puntiagudos para no rascar la superficie antiadherente.
47. Para conseguir resultados mejores, dejar descansar el pan durante 20-30 minutos para hacerlo endurecer y secar antes de cortarlo. Cortarlo cuando todavía esté caliente y húmedo puede hacer que se sature de humedad.
48. Antes de cortar, comprobar que **la pala no se haya quedado atrapada en el pan.**

## USO CONTINUADO

Si queréis preparar otro pan, dejar enfriar el aparato. Si probáis a utilizarlo mientras todavía está caliente, aparecerá un mensaje de error en la pantalla electrónica (E01) serán emitidas algunas señales acústicas y la máquina para pan no se pondrá en función.

Si esto sucede apretar el botón INICIO/DETENCIÓN (⏻) hasta la emisión de una señal acústica sonora y el apagado del piloto luminoso, entonces sacar la bandeja y dejar enfriar completamente el aparato.

## EL TEMPORIZADOR

El empleo más común del temporizador es el de preparar el pan durante la noche de modo que esté listo la mañana siguiente. Con el temporizador es posible programar hasta 13 horas la preparación.

Se puede hacer con los programas BASE, FRANCÉS, INTEGRAL, DULCE, MASA y MASA PARA DULCES.

No usar para pan o masa que contenga leche fresca, yogur, queso, huevos, fruta, cebollas o cualquier ingrediente que pudiera deteriorarse si se deja durante algunas horas en un ambiente caliente-húmedo. Seguir las instrucciones de 1 a 30 para poner en marcha la máquina para pan. No será posible añadir fruta o nueces durante el segundo amasado por lo tanto añadirlos durante la fase 17.

Decidir cuando queréis que vuestro pan esté listo, por ejemplo a las 6 de la mañana.

Controlar qué hora es en el momento en que inicia el programa, por ejemplo las 9.

Calcular el espacio de tiempo entre estos dos horarios, en este caso 9 horas.

Manipulando el botón flecha "▲" e "▼", el temporizador avanzará o volverá atrás de 10 minutos cada vez que se apriete.

En los programas de 1 a 8 y en el 12 tenéis una hora de mantenimiento de calor sobre el tiempo indicado arriba en la pantalla electrónica.

No podéis reducir la duración de tiempo prevista por el programa.

El tiempo máximo que aparece en la pantalla electrónica es de 13 horas.

Proceder con la fase 31.

Si usáis el temporizador para los programas de amasado (9 o 10) tenéis que sacar el producto terminado en cuanto el programa se haya completado, si no se deteriorará.

Durante la hora de mantenimiento al calor el indicador de progreso se encuentra en posición EN CALIENTE y el aparato produce una señal acústica sonora cada 5 minutos para indicar que hay que retirar el contenido. Tratar de sacar el pan en cuanto podáis.

## LA OPCIÓN RÁPIDA

Podéis usar esta opción sólo con los programas 1, 2 y 3. Esto os permite ganar una hora sobre el tiempo previsto por el programa, reduciendo el intervalo de tiempo en que la masa se deja fermentar durante los procesos.

Nota bien: con este procedimiento vuestro pan podría ser más denso y basto de lo normal y los ingredientes adicionales podrían ser distribuidos de modo no uniforme.

Como proceder: en la fase 30 usar el botón TOSTADO (  ) para desplazar el indicador de grado de dorado "- abajo en la pantalla electrónica en posición RÁPIDA.

## LOS PROGRAMAS

### BASE (1) ( )

Usar este programa para pan blanco liso para recetas a base de pasta blanca. Este es el programa más breve.

### FRANCÉS (2) ( )

El programa "francés" necesita tiempos de amasado y fermentación ligeramente más largos para dar al pan de tipo francés un cuerpo menos denso y una costra crujiente. Generalmente las recetas utilizables por este programa no emplean la mantequilla (o margarina) o leche. El pan de tipo francés no se mantiene muy bien - hay que consumirlo el mismo día en que lo preparéis.

### INTEGRAL (3) ( )

A causa de la harina más pesada, este programa calienta precedentemente los ingredientes durante media hora antes del amasado y deja fermentar el compuesto durante un tiempo ligeramente más largo. Los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos.

### DULCE (4) ( )

Usar este programa para panes dulces con ingredientes adicionales - fruta, nueces, gotas de chocolate, cortezas, etc. Los tiempos conclusivos han sido alargados ligeramente para tener en cuenta el añadido de otros ingredientes. El aparato producirá una señal acústica sonora para avisaros cuando sea el momento de añadirlos.

**ULTRA RÁPIDO (5 - 6) (☀️)**

Estos programas funcionarán solamente con recetas particulares y prepararán vuestro pan en menos de una hora. Los panes serán más pequeños y más densos de lo usual, pero su sabor será el mismo. Usar el programa 5 para panes de 750 gr. y el 6 para panes de 900 gr.

**RÁPIDO (7) (👉)**

Este programa es para dulces ya que emplea levadura para dulces o bicarbonato de sodio como fermentadores en vez de la levadura de cerveza. Este compuesto es muy pegajoso, por lo tanto untar la bandeja y el brazo amasador antes de usar este programa y controlar el compuesto a través de la ventanilla de la tapadera.

Si la masa sube sobre los lados de la cubeta, sacadla con suavidad mediante una espátula de madera o plástico durante el período de descanso de 5 minutos. Si el brazo amasador entra en función mientras estáis realizando esta operación, sacad la espátula y cerrad enseguida la tapadera.

**OSCURO EUROPEO (8) (👉)**

Éste es el programa más largo. Usadlo para preparar pan de tipo "europeo" más oscuro y pesado - pan negro, pan de centeno, pan de comino, etc. De igual modo que el programa "integral", también éste calienta con precedencia los ingredientes durante media hora. Los tiempos tienden a ser más largos para adaptarse a los tipos más pesados de ingredientes usados.

**MASA (9) (👉) Y MASA PARA DULCES (10) (👉)**

Con estos programas podéis usar el aparato para mezclar/amasar y ahorraros trabajo. No hay cocción con estos programas.

Cuando saquéis la masa del aparato, trabajadla de nuevo y al final dejarla descansar durante 10 minutos aproximadamente antes de cortar/dar forma. El programa AMASO amasa durante 5 minutos, deja descansar 5 minutos, amasa otros 20 minutos y por fin deja fermentar el compuesto durante una hora. El programa MASA PARA DULCES amasa 30 minutos, luego deja fermentar durante una hora y media.

**MERMELADA (11) (👉)**

El programa MERMELADA mezcla los ingredientes durante 15 minutos, luego los cuece durante 50 minutos.

Dejar mucho espacio para permitir a la mermelada expandirse mientras hierve. Si hirviendo acaba en la parte interior del aparato, será muy difícil limpiarlo.

Si eso ocurre, apretar el botón INICIO/DETENCIÓN hasta que suene, desconectar el aparato de la toma de corriente, dejarlo enfriar y limpiarlo antes de que la mermelada se pegue.

Atención: manipular con cautela la mermelada caliente, ya que retiene calor durante mucho tiempo y se pega como la cola.

**COCCIÓN (12) (🕒+)**

El Programa COCCIÓN transforma el aparato en horno. No mezclará, no hará fermentar y no hará nada más que cocer durante una hora y mantener caliente durante otra hora. Usar este programa para cocer masas ya listas del supermercado, masas listas con mezclas de harinas específicas para pan en sobre o comidas de carne, pasta, verdura, etc. anteriormente preparadas. No usar más de 500 gr. de mezclas de harinas para pan y no introducir la masa en el aparato hasta que éste último no esté listo para cocer. Controlar la masa ya que algunos productos no necesitan una hora entera de cocción - tendréis que interrumpir la cocción y sacar antes el contenido. La mayor parte de los productos adquieren volumen mientras cuecen - tener en consideración este aspecto dejando suficiente espacio cuando llenéis la bandeja.

## INGREDIENTES

### HARINA

El tipo de harina que se usa es muy importante. No podéis usar harina común. El elemento más importante contenido de la harina es la proteína llamado gluten, que es el agente natural que da a la masa la capacidad de modelarse y de retener el bióxido de carbono producido por la levadura. El término "HARINA BLANCA 0" significa que ésta última tiene un alto contenido de gluten. Comprad harina en cuya confección haya escrito "TIPO" 0 o "PARA PAN" (tipo manitoba).

### OTRAS HARINAS PARA PAN

Éstas incluyen harina integral tipo 0 o "rústica", harina integral y harinas para pan de trigo.

Suministran una excelente aportación de fibra dietética pero contienen niveles más bajos de gluten con respecto a los de la harina blanca 0. Eso significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos que aquellos blancos.

En términos generales, si en la receta reemplazáis harina blanca "0" con mitad de harina integral, podéis preparar un producto con un sabor de pan integral y una consistencia de pan blanco.

### LEVADURA

La levadura es un organismo viviente que se multiplica en la masa. En presencia de humedad, comida y calor, la levadura crecerá y desprenderá bióxido de carbono en gas.

Éste último produce burbujas que quedan atrapadas en la masa y que la hacen crecer.

Entre los diferentes tipos de levadura disponibles recomendamos el empleo de la levadura de cerveza seca. Ésta normalmente se vende en sobres y no tienen que ser precedentemente disuelta en agua.

También podríais encontrar levadura "de acción rápida" o "levadura para máquinas de pan". Éstas son levaduras más fuertes que tienen la capacidad de hacer fermentar la masa con una velocidad superior del 50% con respecto a las otras. Usadlas sólo con los programas ULTRA RÁPIDOS (5 y 6). Evitar la levadura fresca. La levadura en sobres es muy sensible a la humedad, por lo tanto no conservar los sobres parcialmente usados durante más de un día.

### INGREDIENTE LÍQUIDO

El ingrediente líquido normalmente está constituido de agua o leche o de una mezcla de los dos. El agua hace la costra más crujiente. La leche hace ésta última más blanda y la consistencia más suave.

Hay opiniones contrastantes sobre cual debería ser la temperatura del agua. Podéis decidir vosotros mismos mano a mano que adquirís práctica con el aparato.

Nosotros sugerimos lo siguiente:

- El agua debería ser a temperatura ambiente, ni demasiado caliente ni demasiado fría. Normalmente el agua fría se usa para los panes de cocción lenta y aquella caliente para los panes de cocción rápida. Los programas ULTRA RÁPIDO (5 y 6) emplean agua tibia (30°C-35°C) para hacer más veloz el proceso (1 dosis de agua hirviendo por 2 dosis de agua fría del grifo). Sólo las levaduras rápidas pueden actuar con esta temperatura.

No usar leche con el temporizador; podría cuajar antes que inicie el proceso de preparación del pan.

### MANTEQUILLA/GRASA

Intensifica el sabor y hace el pan más suave dando al producto acabado una mejor calidad. Ayuda a retener la humedad manteniendo el pan fresco más tiempo. La margarina o el aceite de oliva se pueden usar en lugar de la mantequilla, pero son menos eficaces.

### BAJO CONTENIDO DE GRASA

No usar productos con un bajo contenido en grasa. Tales productos contienen pocas grasas, mientras

que la receta prevé una cantidad mayor.

Conteniendo sólo el 40% de grasas, podrían no producir el resultado esperado.

### **AZÚCAR**

El azúcar activa y nutre a la levadura haciendo que se hinche. Añade sabor y consistencia y favorece el tostado de la costra. Muchas levaduras en sobre no necesitan azúcar para activarse. Miel, jarabe y mela-za se pueden usar en lugar del azúcar, pero adaptando el ingrediente líquido para compensar.

No hay que usar edulcorantes artificiales ya que no nutren a la levadura, por el contrario algunos la matan.

### **SAL**

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Sin sal el pan podría hincharse demasiado y después deshincharse. Además da más sabor.

### **HUEVOS**

Los huevos harán que vuestro pan sea más rico y nutritivo, añadirán color y ayudarán a la forma y a la consistencia. Los huevos están entre los ingredientes líquidos del pan, así pues dosificar los otros ingredientes líquidos si añadís huevos. En caso contrario la masa podría ser demasiado líquida para hincharse de modo correcto.

### **HIERBAS Y ESPECIAS**

Pueden ser añadidas al principio junto a los ingredientes principales. Las hierbas y las especias como la canela, el jengibre, el orégano, el perejil y la albahaca, añadirán gusto e impresionarán mucho más al ojo. Usarlas en pequeñas cantidades (1-2 cucharitas) para evitar que cubran el sabor del pan. Las hierbas frescas como el ajo y la cebolleta, contienen bastante líquido que puede desequilibrar las medidas de la receta, por lo tanto equilibrar el contenido líquido.

### **INGREDIENTES AÑADIDOS**

La fruta seca y las nueces deberían ser machacadas en pequeños trozos, el queso rallado, el chocolate desmenuzado en pequeños trozos y no en grumos. No añadir más de aquellos previstos en las recetas, de otro modo el pan podría no crecer correctamente. Tener cuidado con la fruta fresca y las nueces ya que contienen líquidos, zumo y aceite, por lo tanto dosificar el ingrediente líquido principal para compensar.

Es preferible unir los ingredientes adicionales durante la fase 33, cuando el aparato emite una señal acústica durante el segundo amasado.

### **CONSERVAR EL PAN**

El pan que se encuentra en comercio contiene todos los tipos de aditivos (cloro, caliza, colorante de alquitrán mineral, sorbitol, soja, etc.) Vuestro pan no contendrá ninguno de ellos, por lo tanto no se mantendrá como el que se vende en comercio y tendrá un aspecto diferente. Además, no tendrá el sabor del pan en comercio, tendrá el sabor que el pan siempre debería tener. Es preferible comerlo fresco, pero podéis conservarlo por dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de cuyo interior habréis sacado todo el aire. Para congelar el pan hecho en casa, dejarlo enfriar, meterlo en una bolsa de polietileno y sacar todo el aire, después sellarlo y congelarlo.

### **INTERRUPCIÓN DE CORRIENTE**

Si la interrupción de corriente dura menos de 6 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente se restablezca. El tiempo del programa se alargará durante un intervalo igual a la duración de la inter-

rupción. Si esta última dura más de 6 minutos, el programa se parará. En el caso que esto ocurra, desconectar el aparato, dejarlo enfriar, vaciar la bandeja, sacar los ingredientes, limpiar y poner en marcha de nuevo.

Tener cuidado con no arañar las superficies antiadherentes de la bandeja y de la pala amasadora.

## CÓDIGOS DE ERROR

Si el aparato está demasiado caliente, en la pantalla electrónica aparecerá el código E01; si está demasiado frío aparecerá E00. Si eso ocurre, apretar el botón INICIO/DETENCIÓN (  ) hasta que se emita una señal acústica, sacar la bandeja y dejar que la máquina para pan vuelva a la temperatura ambiente antes de probar de nuevo. Todos los otros códigos de error (por ejemplo EEE o HHH) significan probablemente que hay un defecto en el aparato.

## LIMPIEZA

Desconectar el aparato y dejar que se enfríe completamente antes de pasar a la limpieza. Mientras limpiéis la regla más importante para tener en cuenta es mantener en buen estado el revestimiento antiadherente de la bandeja y el cuchillo amasador.

No usar nunca utensilios de metal para sacar cualquier cosa de la bandeja ya que pueden perjudicar el revestimiento antiadherente.

1. Abrir la tapadera. Si lo queréis sacar completamente, al mismo tiempo abridlo y levantadlo con delicadeza. Conforme se acercará a los 90°, se deslizará fuera de sus apoyos. Para volver a colocarlo, introducir los tirantes planos de la tapadera en los canales del cuerpo del aparato.
2. Si el brazo amasador ha quedado encajado en el conducto, llenar la bandeja de agua caliente y dejarla en inmersión. De este modo deberían ablandarse los posibles restos de masa y hacer más fácil la exclusión del brazo amasador.
3. Si la parte interior del brazo amasador está atascada por la harina, sumergidlo en agua caliente y después rascar la harina con un palito de madera.
4. Lavar el medidor, la cuchara dosificadora, la bandeja y el brazo amasador con agua caliente y jabón. Aclarar y secar con cuidado.
5. Limpiar todas las otras superficies, internas y externas, con un paño mojado. Usar un poco de detergente líquido si es necesario, pero asegurarnos de aclararlo bien, si no podría poner en peligro el buen resultado de vuestro próximo pan.
6. Asegurarnos de que esté bien seco el aparato antes de volver a usarlo o de guardarlo. No lo sumergáis en agua o en cualquier otro líquido. No usar detergentes o disolventes abrasivos. No introducir ninguna parte en el lavavajillas.

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

### LEIA SEMPRE AS INSTRUÇÕES DO MANUAL ANTES DO USO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- Controlar se a tensão eléctrica indicada no produto corresponde à tensão da sua instalação.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície sólida, plana, resistente ao calor e próxima a uma tomada de corrente.
- Nunca deixar o aparelho ao alcance de crianças ou incapazes.
- Mantenha-o sempre longe das margens da superfície de trabalho.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não tocar superfícies quentes - usar luvas para forno ou pegas para louças dobrados.
- Deixar pelo menos 5 cm de espaço livre ao redor da máquina para permitir a ventilação e não cobrir, por nenhum motivo, as saídas do vapor.
- Não colocar as mãos ou os dedos na cuba durante o funcionamento do aparelho.
- O cabo de ligação deve unir a tomada à base do aparelho sem que seja submetido a uma tensão excessiva.
- Posicionar o cabo de ligação de forma que não permaneça suspenso sobre a zona de trabalho, não possa ser tocado acidentalmente e de forma que ninguém possa nele tropeçar.
- Não apoiar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor como fornos a gás ou eléctricos, que podem danificar o cabo eléctrico.
- Não usar o aparelho perto de ou sob cortinas, aparadores ou qualquer outro objecto que possa queimar ou pegar fogo.
- Para evitar choques eléctricos, não mergulhar o cabo ou a ficha em água.
- Não usar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Não usar a máquina como depósito.
- Não usar acessórios ou instrumentos de uso diversos daqueles fornecidos com o aparelho.
- Esta máquina não deve ser usada para fins diversos daqueles específicos e é habilitada para um uso exclusivamente doméstico.
- Remover sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em função, durante a instalação de peças acessórias, a limpeza ou quando houver uma interrupção de funcionamento qualquer.
- Limpar a parte externa do aparelho unicamente com um pano humedecido. Lavar manualmente a cuba, a pá de empaste, o medidor e a colher de dosagem usando uma solução detergente não agressiva; enxaguar e secar completamente. Não limpar com materiais abrasivos.
- A superfície de cozedura deve ser colocada na posição correcta antes de ligar o aparelho.
- Desligar a ficha da tomada antes de remover a cuba.
- Prestar extrema atenção ao remover uma peça quente do aparelho.
- Se o cabo da ficha estiver danificado, para a sua substituição entrar em contacto com o fabricante, com o seu representante ou com uma pessoa de qualificação análoga, para evitar qualquer risco.
- Para manter o recipiente nas melhores condições, de vez em quando lavar bem e untar com óleo.
- **ATENÇÃO! DESLIGAR SEMPRE A FICHA DA TOMADA QUANDO O APARELHO NÃO ESTIVER EM FUNÇÃO.**



- NÃO MERGULHAR O APARELHO EM ÁGUA OU EM OUTROS LÍQUIDOS, PARA A SUA LIMPEZA, USAR UM PANO HÚMIDO.
- O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva CEE 89/336 relativa à compatibilidade electromagnética.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

## CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

### DESCRIÇÃO DO APARELHO

**A** - Pega da tampa

**B** - Tampa

**C** - Saídas de vapor

**D** - Janela

**E** - Lista de programas

**F** - Visor

**G** - Comandos

**H** - Cuba

**I** - Pega da cuba

**L** - Pá

**M** - Colher de dosagem

**N** - Medidor

**O** - Corpo do aparelho

### LISTA DE PROGRAMAS

1. Básico



2. Francês



3. Integral



4. Doce



5. Ultra Rápido 750gr



6. Ultra Rápido 900gr



7. Rápido



8. Europeu (Escuro)



9. Massa



10. Massa para doces



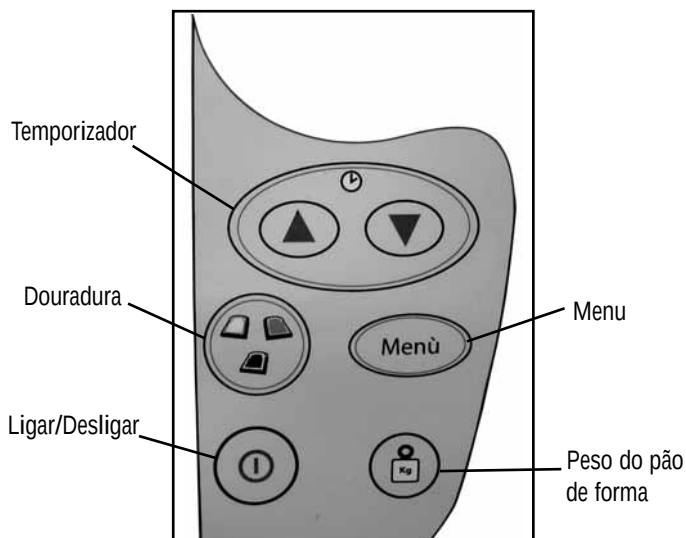
11. Compotas

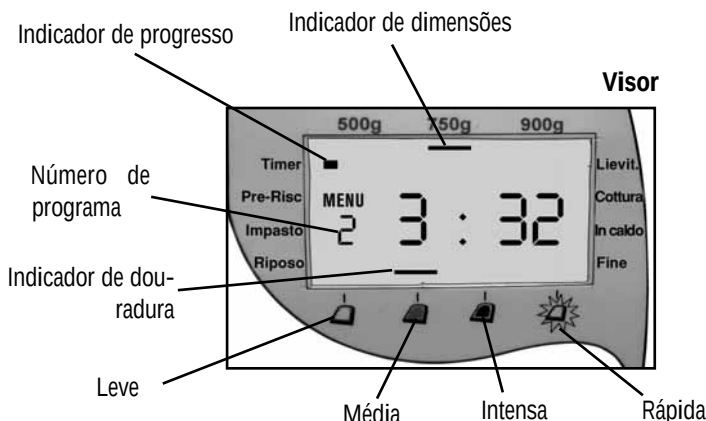


12. Cozedura



## Comandos





A sua máquina é um produto para poupar trabalho. A sua vantagem principal é que todas as operações de empaste, fermentação e cozedura são feitas num espaço reduzido. A sua máquina Ariete desenformará com facilidade e frequência pães maravilhosos e cozerá deliciosos alimentos se seguir as instruções e levar em consideração alguns princípios básicos. O aparelho não pode pensar no seu lugar. Não pode avisar que se esqueceu de usar um ingrediente, que foi usado um tipo errado de ingrediente, ou que a mistura não está correcta. A selecção prudente dos ingredientes é a fase mais importante do processo de preparação do alimento a cozer. É suficiente considerar esta simples regra: os melhores ingredientes = os melhores resultados, ingredientes de má qualidade = resultados de má qualidade.

**Atenção: a pá (L) está num pequeno saco colocado na extremidade do cabo de alimentação.**

## ANTES DO USO

Remover o aparelho da embalagem e conservá-la até certificar-se do funcionamento satisfatório da máquina de fazer pão. Retirar também a eventual etiqueta de plástico com as características do aparelho colocada na sua parte externa. Antes de usar a sua máquina de fazer pão pela primeira vez, ou se a for usar depois de um período de inutilização, remover a poeira, se houver.

## FUNCIONAMENTO

Escolher uma receita

Medir os ingredientes

Introduzi-los na cuba - no ordem correcta (Importante!)

Inserir a cuba no aparelho

Fechar a tampa

Inserir a ficha na tomada de corrente eléctrica.

Seleccionar um programa

Seleccionar as dimensões desejadas do pão, 500gr, 750gr, 900gr

Escolher a douradura desejada - leve, média ou intensa

Seleccionar o temporizador (se necessário)

Iniciar o programa (Ⓢ)

A sua máquina de fazer pão emitirá um sinal sonoro:

- para informar quando é necessário acrescentar outros ingredientes,
- quando o pão estiver pronto,
- todos os 5 minutos durante a hora sucessiva, para solicitar que retire o conteúdo.

Com o mesmo procedimento descrito acima, mas exclusivamente com os programas “Compotas” e “Cozedura”, podem ser preparados gostosos pratos de carne, massa, verduras, etc...

## **FAZER O PÃO PREPARAÇÃO**

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície sólida, plana, resistente ao calor e próxima de uma tomada de corrente. Mantê-lo fora do alcance das crianças.
2. Não ligar ainda a ficha.
3. Abrir a tampa.
4. Manter a máquina abaixada com uma mão e com a outra puxar com firmeza a pega da cuba. Esta é mantida na sua posição graças a duas molas.
5. Controlar se a parte interna da cuba está limpa.
6. Colocar o braço de empaste no pino posto no fundo da cuba.
7. Ele pode ser inserido apenas de uma forma - o pino mencionado e a parte inferior do braço de empaste têm a forma de D.
8. Reunir os ingredientes. Medi-los e deixá-los nas proximidades, prontos para que sejam acrescentados na cuba.
9. Para o programa RÁPIDO (N.7), untar a parte interna da cuba e a pá de empaste.

## **ACRESCENTAR OS INGREDIENTES**

10. Eles devem ser acrescentados na ordem correcta.
11. Manter os ingredientes adicionais (frutas, nozes, uvas passas, etc.) ao lado e acrescentá-los quando o aparelho emitir um sinal sonoro (durante o segundo empaste).
12. Introduzir em primeiro lugar o ingrediente líquido. Trata-se geralmente de água, mas pode incluir leite e/ou ovos. A água deve ser morna (37 graus), mas não fervente. A água demasiado quente ou demasiado fria impede a fermentação.
13. Não usar leite com o temporizador; pode coalhar antes que comece o processo de preparação do pão.
14. Acrescentar o açúcar e o sal previstos na receita.
15. Acrescentar eventuais ingredientes “líquidos” (mel, xarope, melado, etc.)
16. Acrescentar eventuais ingredientes “secos” (farinha, leite em pó, ervas e temperos).
17. Se for usar o temporizador, não será possível acrescentar frutas ou nozes durante o segundo empaste, portanto, acrescentá-los neste momento.
18. Acrescentar, como último ingrediente, o fermento seco (ou fermento em pó/bicarbonato de sódio). Colocá-lo sobre os outros ingredientes - não o colocar na água, caso contrário iniciará a agir muito cedo.

19. Se for usar o temporizador, é indispensável deixar separados o fermento (fermento em pó /bicarbonato de sódio) e a água/o líquido. Se isso não for feito, o fermento entrará em acção, inchará e desinchará antes que comece o processo de preparação do pão. O resultado será um produto duro, denso, áspero e comestível como um tijolo. Aconselhamos fazer um buraco no centro da cúpula de farinha e colocar dentro o fermento.

### **CARREGAR A MÁQUINA**

20. Limpar eventuais derramamentos na parte externa da cuba e introduzi-la lentamente na máquina. Os derramamento, no interior da máquina queimam na superfície. Os derramamentos na resistência reduzirão drasticamente a sua duração.
21. Pressionar a cuba para baixo, sob as molas (Fig.6).
22. Se não descer, provavelmente é porque a tomada de movimento está presa. Levantá-la, girar um quarto no sentido dos ponteiros do relógio a tomada de movimento e tentar novamente.
23. Procurar não derramar nada na máquina de fazer pão - se isso ocorrer, retirar a cuba e limpar.
24. Abaixar a pega até que entre em contacto com os encostos das pegadas da cuba. Desta forma, deverá permanecer levantada cerca de 2.5 cm sobre a borda da cuba.
25. Fechar a tampa.

### **PROGRAMAR OS COMANDOS**

26. Inserir a ficha da máquina na tomada (ligá-la usando o botão ligar/desligar). O visor mostrará o "TEMPORIZADOR" e o "MENU".
27. Carregando na tecla "menu", a hora sob o temporizador continuará a mudar. Ignorá-la até alcançar os parâmetros desejados.

### ***Seleção do menu***

28. Pressionar e liberar a tecla Menu até que o número do programa desejado apareça sob o "MENU" no visor. Cada vez que for pressionado (Fig. 2), o número cresce do 1 até alcançar o 12 e, depois, recomeça do 1.

### ***Peso***

29. Nos programas 1, 2, 3 e 4, pressionar e liberar o botão (  ) para deixar no indicador de dimensões "- ", no alto do visor, a medida desejada. Cada vez que for pressionada a tecla (Fig.3), o indicador de dimensões será deslocado de um espaço para a direita, até alcançar 900gr para, depois, recomeçar com 500gr.

### **DOURADURA**

30. Nos programas 1, 2 e 3, pressionar e liberar o botão DOURADURA (  ) para que o indicador de douradura, em baixo no visor, apresente o tipo de douradura desejado (ou RÁPIDA se quiser usar a "COZEDURA RÁPIDA"). Cada vez que pressionar (Fig.4), o indicador de douradura será deslocado de um espaço para a direita, até alcançar RÁPIDA, para, então, retornar a LEVE.

### **LIGAR A MÁQUINA**

31. Quando estiver satisfeito com as programações, carregar no botão LIGAR/DESLIGAR (Fig. 5) e

observar a máquina enquanto entra em acção. O botão LIGAR/DESLIGAR (Ⓢ) ilumina-se, os dois pontos do temporizador (:) piscam, o temporizador inicia a contagem regressiva mostrando o tempo restante e o indicador de progresso move-se ao redor do visor para mostrar qual tipo de processo esta em operação (EMPASTE, REPOUSO, FERMENTAÇÃO, COZEDURA, etc.).

### CONSISTÊNCIA DA MASSA

32. Controlar o produto durante os primeiros 5 minutos de empaste. Deverá formar-se um pão macio. Caso contrário, provavelmente é necessário rever os ingredientes. Se for preciso, abrir a tampa durante o empaste ou o tempo de repouso. Em todos os outros momentos, a abertura da tampa prejudicará o resultado. Se a massa parecer pegajosa ou grudar nas laterais da cuba, polvilhar sobre ela uma colherinha de farinha a cada vez. Se estiver demasiado seca, deitar uma colherinha de água quente a cada vez. É possível remover delicadamente os ingredientes grudados nas laterais da máquina usando uma espátula de madeira ou de plástico. (O metal danifica o revestimento antiaderente).

Não deixar a porta aberta por mais tempo que o necessário - abri-la, acrescentar o que é necessário e fechá-la imediatamente.

Esperar até que a farinha/água seja completamente absorvida pela massa antes de acrescentá-la novamente.

Fechar a tampa antes do fim do último empasto, caso contrário o pão não fermentará correctamente.

### INGREDIENTES ADICIONAIS

33. Os ingredientes adicionais - frutas, nozes, uvas passas, etc. - podem ser colocados durante os programas 2, 3, 4, 8, 9 e 10. Entre 5 e 10 minutos, durante o segundo empaste, a máquina emitirá um sinal sonoro quatro vezes. Abrir a tampa, introduzir os ingredientes adicionais sobre a massa e fechar a tampa. Não tocar ou mover a massa.

Se não quiser acrescentar nada, ignorar os sinais sonoros.

### TÉRMINO DA COZEDURA

34. Ao terminar a cozedura, a máquina emitirá alguns sinais sonoros para avisar que o pão está pronto e o indicador de progresso deslocar-se-á até a posição EM AQUECIMENTO.

### PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM AQUECIMENTO

35. A máquina mantém o pão quente por uma hora. Durante esta hora, o indicador de progresso permanece na posição EM AQUECIMENTO e a máquina para fazer pão emite um sinal sonoro a cada 5 minutos para solicitar a retirada do seu conteúdo.

Para obter um resultado melhor, é oportuno retirar o pão assim que estiver pronto.

### REMOVER O PÃO

36. Enquanto o pão esfria, a sua humidade evapora, secando e endurecendo-o. Se for deixado na cuba, a humidade permanece presa; ela não pode evaporar e, portanto, é absorvida pelo pão enquanto esfria, deixando-o mole e impregnado de humidade. A função de conservação em aquecimento evita este resultado até um certo ponto, mas, fundamentalmente, quanto antes for retirado o pão,

melhor.

37. Será necessária uma grelha (para o pão), uma superfície de apoio resistente ao calor (para a cuba) e luvas para forno ou pegas para louça dobradas (para proteger as mãos).
38. Carregar no botão LIGAR/DESLIGAR (⊕) e mantê-lo pressionado até que emita um sinal sonoro.
39. Desligar a ficha da máquina da tomada (desligar a máquina antes, utilizando o interruptor, se presente).
40. Sairá ar quente e vapor quando a tampa for aberta, portanto, não colocar as mãos, os braços, o rosto, etc. na área sobre a máquina.
41. Usar luvas para forno (para ambas as mãos), abrir a tampa (usar a pega) e apoiá-la sobre os seus apoios (dobradiças).
42. Com as luvas para forno, manter a máquina abaixada com uma mão e, com a outra, puxar para cima com firmeza a pega da cuba para liberá-la das molas.
43. Virar a cuba e sacudi-la para que o pão saia.
44. Deixá-lo esfriar sobre uma bandeja com furos.
45. Se o pão não se soltar da cuba, passar uma espátula de madeira ou de plástico no interior do recipiente - evitar objectos de metal ou pontiagudos para não arranhar a superfície antiaderente.
46. Quando o pão esfriar levemente, usar uma espátula de madeira ou de plástico para extrair o braço de empaste da parte inferior do pão.  
Evitar objectos de metal ou pontiagudos para não arranhar a superfície antiaderente.
47. Para obter melhores resultados, deixar o pão repousar por 20-30 minutos para que endureça e se seque antes de cortá-lo. Cortá-lo enquanto ainda estiver quente e húmido pode deixá-lo impregnado de humidade.
48. Antes de cortar, certificar-se de **que a pá não está presa dentro do pão.**

## USO CONTÍNUO

Se quiser preparar mais pão, deixar o aparelho esfriar antes. Se tentar utilizá-lo enquanto ainda estiver quente, aparecerá uma mensagem de erro no visor (E01), serão emitidos alguns sinais sonoros e a máquina de fazer pão não entrará em função.

Se isso ocorrer, carregar no botão LIGAR/DESLIGAR (⊕) até que seja emitido um sinal sonoro e que a luz de indicação apague, remover a cuba e deixar o dispositivo esfriar completamente.

## O TEMPORIZADOR

O uso mais comum do temporizador é para preparar o pão durante a noite para que esteja pronto na manhã seguinte. Com o temporizador, é possível programar a preparação até 13 horas antes.

Isso pode ser feito usando os programas BÁSICO, FRANCÊS, INTEGRAL, DOCE, MASSA e MASSA PARA DOCES.

Não usá-lo para preparar pão ou massa que contenha leite fresco, iogurte, queijo, ovos, frutas, cebola ou qualquer outro ingrediente que pode deteriorar-se se mantido durante algumas horas num ambiente quente-húmido.

Seguir as instruções de 1 a 30 para ligar a máquina para fazer pão.

Não será possível acrescentar frutas ou nozes durante o segundo empaste, portanto, acrescentá-los durante a fase 17.

Decidir quando quer que o pão esteja pronto, por exemplo, às 6 da manhã.

Controlar que horas são no momento em que for iniciar o programa, por exemplo, 9 horas.

Calcular o intervalo de tempo entre estes dois horários, neste caso 9 horas.

Manipulando a tecla de seta “▲” e “▼”, o temporizador avançará ou tornará atrás 10 minutos sempre que for pressionada.

Nos programas de 1 a 8 e no 12 existe uma hora de conservação em aquecimento sobre o tempo indicado no alto do visor.

Não é possível reduzir a duração de tempo prevista pelo programa.

O tempo máximo que aparece no visor é de 13 horas.

Continuar com a fase 31.

Se for usar o temporizador para os programas de empaste (9 ou 10), é necessário remover o produto final assim que o programa terminar, caso contrário se deteriorará.

Durante a hora de conservação em aquecimento, o indicador de progresso permanece na posição EM AQUECIMENTO e o aparelho emite um sinal sonoro a cada 5 minutos para pedir que retire o seu conteúdo. Procurar retirar o pão assim que for possível.

## A OPÇÃO RÁPIDA

Pode-se usar esta opção apenas com os programas 1, 2 e 3. Isso permite poupar uma hora com relação ao tempo previsto pelo programa, reduzindo o intervalo de tempo em que a massa permanece a fermentar durante os processos.

Nota: com este procedimento, o pão pode ficar mais denso e áspero que o normal e os ingredientes adicionais podem ser distribuídos de forma não uniforme.

Como proceder: na fase 30, usar o botão DOURADURA (  ) para deslocar o indicador de douradura “-”, em baixo no visor, para a posição RÁPIDA.

## OS PROGRAMAS

### BÁSICO (1) ( )

Usar este programa para pão branco macio e para receitas a base de massa branco. Este é o programa mais breve.

### FRANCÊS (2) ( )

O programa “francês” necessita de um pouco mais de tempo para o empaste e para a fermentação, para que o pão de tipo francês tenha uma densidade menor e uma cõdea estaladiça. As receitas que podem ser usadas para este programa geralmente não necessitam de manteiga (ou margarina) ou leite. O pão de tipo francês não se conserva muito bem - consumá-lo no dia em que for feito.

### INTEGRAL (3) ( )

Devido à farinha mais pesada, este programa aquece previamente os ingredientes por meia hora antes do empaste e deixa o composto fermentar durante um período levemente maior. Os pães integrais tendem a ser menores e mais densos.

### DOCE (4) ( )

Usar este programa para pães doces com ingredientes adicionais - frutas, nozes, gotas de chocolate, cascas de frutas, etc. O tempo de conclusão é aumentado levemente para permitir o acréscimo de outros ingredientes. O aparelho emitirá um sinal sonoro para avisar quando é o momento justo.



## ULTRA RÁPIDO (5 - 6) (☀)

Estes programas funcionarão apenas com receitas especiais e prepararão o pão em menos de uma hora. Os pães serão menores e mais densos que o normal, mas o sabor será o mesmo. Usar o programa 5 para pães de 750g e o 6 para pães de 900g.

## RÁPIDO (7) (🍪)

Este programa é para doces, pois utiliza fermento para doces ou bicarbonato de sódio como agentes de fermentação ao invés de levedura de cerveja. Este composto é muito pegajoso, untar, portanto, a cuba e o braço de empaste antes de usar este programa e controlar a massa através da janela da tampa. Se a massa subir pelos lados da cuba, retirá-la com cuidado com uma espátula de madeira ou de plástico durante o período de repouso de 5 minutos. Se o braço de empasto entrar em função enquanto estiver a efectuar esta operação, retirar a espátula e fechar a tampa imediatamente.

## ESCURO EUROPEU (8) (🍞)

Este é o programa mais longo. Usá-lo para preparar pão de tipo “europeu”, mais escuro e pesado - pão preto, pão de centeio, pão de cominho, etc. Como o programa “integral”, este também aquece previamente os ingredientes durante meia hora. O tempo tende a ser maior para adaptar-se aos tipos mais pesados de ingredientes usados.

## MASSA (9) (🍞) E MASSA PARA DOCES (10) (🍪)

Com estes programas é possível usar o aparelho para misturar/empastar e poupar trabalho. Estes programas não fazem a cozedura.

Quando retirar a massa do aparelho, empastar novamente e, depois, deixar que repouse por cerca de 10 minutos antes de cortar/dar forma. O programa MASSA empasta durante 5 minutos, deixa repousar por 5 minutos, empasta durante outros 20 minutos e, enfim, deixa fermentar a massa uma hora. O programa MASSA PARA DOCES empasta durante 30 minutos e, depois, deixa fermentar uma hora e meia.

## COMPOTAS (11) (🍲)

O programa COMPOTAS mistura os ingredientes por 15 minutos e, depois, os coze durante 50 minutos.

Deixar muito espaço livre para permitir a expansão da compota enquanto ferve. Se ao ferver a compota derramar na parte interna do aparelho, será muito difícil limpá-lo.

Se isso ocorrer, carregar no botão LIGAR/DESLIGAR até que emita o sinal sonoro, desligar o aparelho da tomada de corrente, deixá-lo esfriar e limpá-lo antes que a compota grude.

Atenção: manusear com cuidado compota quente porque mantém o calor por muito tempo e gruda como cola.

## COZEDURA (12) (🕒+)

O Programa COZEDURA transforma o aparelho num forno. Não misturará nem fermentará e não fará nada além de cozer por uma hora e manter em aquecimento durante outra hora. Usar este programa para cozer massa s já prontas industriais, massas preparadas com a mistura de farinhas específicas para pão em confecção ou pratos de carne, massa, verdura, etc... previamente preparados. Não usar mais de 500g de mistura de farinhas para pão e não inserir a massa no dispositivo até que ele esteja pronto para cozer. Controlar a massa, pois alguns produtos não exigem uma hora inteira de cozedura - é necessário interromper a cozedura e retirar o conteúdo antes. A maioria dos produtos crescem ao cozer - levar isso em consideração e deixar espaço suficiente ao encher a cuba.

## INGREDIENTES

### FARINHA

O tipo de farinha que se usa é muito importante. Não se pode usar farinha comum. O elemento mais importante contido na farinha é a proteína chamada glúten, que é o agente natural que confere à massa a capacidade de modelar-se e de reter o bióxido de carbono produzido pelo fermento. O termo “FARINHA DE TRIGO 0” significa que ela tem um alto conteúdo de glúten. Comprar a farinha em cuja embalagem estiver escrito “TIPO 0” ou “PARA PÃO” (tipo manitoba).

### OUTRAS FARINHAS PARA PÃO

Incluem farinha integral tipo 0 ou “rústica”, farinha integral e farinha candial para pão.

Fornecem uma provisão excelente de fibra dietética mas contêm níveis mais baixos de glúten do que a farinha de trigo 0. Isso significa que os pães integrais tendem a ser menores e mais densos que aqueles feitos com farinha de trigo “0”.

Em termos gerais, se substituir na receita a farinha de trigo “0” por metade de farinha integral, será possível preparar um produto com um sabor de pão integral e uma consistência de pão branco.

### FERMENTO

O fermento é um organismo vivo que se multiplica na massa. Em presença de humidade, alimento e calor, o fermento crescerá, liberando bióxido de carbono sob forma de gás.

Este produz bolhas que são retidas pela massa e que a fazem crescer.

Entre os vários tipos de fermento existentes, recomendamos o uso de levedura de cerveja seca. Ela é geralmente vendida em envelopes e não deve ser previamente dissolvida em água.

Poderá também encontrar fermento “de acção rápida” ou “fermento para máquinas de fazer pão”. Estes fermentos são mais fortes e são capazes de fazer a massa fermentar com uma velocidade 50% superior que os outros. Usá-los somente com os programas ULTRA RÁPIDO (5 e 6). Evitar o uso de fermento fresco. O fermento em envelopes é muito sensível à humidade, portanto, não conservá-los abertos por mais de um dia.

### INGREDIENTE LÍQUIDO

O ingrediente líquido normalmente é constituído de água, leite ou de uma mistura de ambos. A água faz com que a cõdea seja estaladiça. O leite deixa-a mais mole e faz com que a consistência seja mais macia.

Existem opiniões contrastantes sobre a temperatura ideal da água. Poderá decidir por conta própria ao familiarizar-se com o aparelho.

Sugerimos o seguinte:

- A água deve estar a temperatura ambiente, nem muito quente, nem muito fria. Normalmente, a água fria é usada para pães com cozedura lenta e a água quente, para aqueles com cozedura rápida. Os programas ULTRA RÁPIDO (5 e 6) exigem água morna (30°C-35°C) para agilizar o processo (1 dose de água a ferver para 2 doses de água fria da torneira). Apenas os fermentos rápidos podem agir com esta temperatura. Não usar leite com o temporizador; pode coalhar antes que comece o processo de preparação do pão.

### MANTEIGA/GORDURA

Intensifica o sabor e deixa o pão mais macio, dando ao produto final uma qualidade melhor. Ajuda a reter a humidade, mantendo o pão fresco por mais tempo. Pode-se usar margarina ou azeite ao invés de manteiga, mas são menos eficazes.

## **BAIXO CONTEÚDO DE GORDURA**

Não usar produtos com uma percentagem baixa de gordura. Estes produtos contêm poucas gorduras, enquanto a receita prevê uma quantidade maior.

Um produto que contenha apenas 40% de gordura pode não produzir os resultados desejados.

## **AÇÚCAR**

O açúcar activa e nutre o fermento, permitindo que ele cresça. Acrescenta sabor e consistência e favorece a douradura da cõdea. Muitos fermentos

em envelope não exigem açúcar para que se activem. Mel, xarope e melado podem ser usado no lugar do açúcar, desde que seja adaptado o ingrediente líquido para compensar.

Não devem ser usados adoçantes artificiais, pois não nutrem o fermento e, em alguns casos, o matam.

## **SAL**

O sal ajuda a controlar o crescimento do fermento. Sem sal o pão pode inchar demais e, depois, desinchar. Além disso, deixa o pão mais saboroso.

## **OVOS**

Os ovos deixam o pão mais rico e nutritivo, acrescentam cor e dão forma e consistência. Os ovos fazem parte dos ingredientes líquidos do pão, portanto é preciso dosar os outros ingredientes líquidos se acrescentar ovos. Caso contrário, a massa poderá ficar demasiado líquida para inchar de forma correcta.

## **ERVAS E TEMPEROS**

Podem ser acrescentadas no início, juntas aos outros ingredientes principais. As ervas e os temperos, como a canela, o gengibre, o orégão, a salsa e o manjerico, acrescentam gosto e causam um bom efeito. Usá-los em pequenas quantidades (1-2 colherinhas) para evitar que cubram o sabor do pão. As ervas frescas, como o alho e a cebolinha, contêm líquidos que desequilibram a dosagem da receita, é importante, portanto, balancear o conteúdo líquido.

## **INGREDIENTES ADICIONAIS**

As frutas secas e as nozes devem ser cortadas em pedaços pequenos, o queijo deve ser ralado, o chocolate cortado em pedaços pequenos e não em blocos. Não acrescentar uma quantidade maior que a prevista nas receitas, caso contrário o pão pode não crescer correctamente. Prestar atenção caso for usar frutas frescas e nozes pois contêm líquidos (sumo e óleo), dosar, portanto, o ingrediente líquido principal para compensar.

É preferível unir os ingredientes adicionais durante a fase 33, quando o dispositivo emite um sinal sonoro durante o segundo empaste.

## **CONSERVAR O PÃO**

O pão existente em comércio contém todos os tipos de aditivos (cloro, calcário, corante de alcatrão mineral, sorbitol, soja, etc.). O seu pão não conterá nenhum deles, portanto não se conservará como aquele vendido em comércio e terá um aspecto diverso. Além disso, não terá o sabor do pão em comércio, terá o gosto que o pão deve sempre ter. É melhor comê-lo fresco, mas poderá ser conservado por dois dias a temperatura ambiente, num saco de polietileno sem ar dentro. Para congelar o pão feito em casa, deixar que esfrie, colocá-lo num saco de polietileno, retirar todo o ar, vedar e congelar.

## **INTERRUPÇÕES DE CORRENTE**

Se a interrupção de corrente durar menos de 6 minutos, o programa continuará assim que a corrente for restabelecida. O tempo do programa será prolongado com um intervalo equivalente à duração da interrupção. Se a interrupção durar mais de 6 minutos, o programa pára. Se isso ocorrer, desligar o apa-

relho, deixá-lo esfriar, esvaziar a cuba, retirar os ingredientes, limpar e ligar novamente. Prestar atenção para não arranhar as superfícies antiaderentes da cuba e da pá de empaste.

## CÓDIGOS DE ERRO

Se o dispositivo estiver demasiado quente, aparecerá o código E01 no visor; se estiver demasiado frio, aparecerá E00. Se isso ocorrer, carregar no botão LIGAR/DESLIGAR (ⓘ) até a emissão de um sinal sonoro, remover a cuba e esperar até que a máquina de fazer pão retorne à temperatura ambiente antes de tentar novamente. Todos os outros códigos de erro (por exemplo EEE ou HHH) provavelmente significam que o aparelho está com defeito.

## LIMPEZA

Desligar o dispositivo e deixá-lo esfriar completamente antes de iniciar a limpeza. Ao limpar, a regra mais importante a observar é manter em bom estado o revestimento antiaderente da cuba e a pá de empaste.

Nunca usar utensílios de metal para remover resíduos da cuba porque podem danificar o revestimento antiaderente.

1. Abrir a tampa. Se quiser removê-la completamente, abri-la e, ao mesmo tempo, levantá-la com cuidado. Ao aproximar-se de 90°, sairá para fora de seus apoios. Para reposicioná-la, introduzir as dobradiças chatas da tampa naquelas com ranhuras do corpo do aparelho.
2. Se o braço de empaste ficar preso no conduto, encher a cuba com água quente e deixá-lo submerso. Desta forma, os eventuais resíduos de massa deverão amolecer e será mais fácil remover o braço de empaste.
3. Se a parte interna do braço de empaste estiver obstruída pela farinha, mergulhá-lo em água quente e, depois, remover a farinha com uma vareta de madeira.
4. Lavar o medidor, a colher de dosagem, a cuba e o braço de empaste com água quente e sabão. Enxaguar e secar cuidadosamente.
5. Limpar todas as outras superfícies, internas e externas, com um pano molhado. Usar um pouco de detergente líquido, se necessário, mas certificar-se de enxaguar completamente, para que não comprometa a qualidade do próximo pão.
6. Certificar-se de que tudo esteja bem seco antes de usar o dispositivo novamente ou guardá-lo. Não mergulhá-lo em água ou em qualquer outro líquido. Não usar detergentes ou solventes abrasivos. Não colocar qualquer componente na máquina de lavar.

# IMPORTANT WARNINGS

## ALWAYS READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

When using electrical appliances it is necessary to take adequate precautions, namely:

- Check that the voltage indicated on the product corresponds to that of your power supply.
- Place the appliance on a solid, level, heat-resistant surface close to a power source. Keep out of reach of children.
- Never leave the appliance within the reach of children or unable persons.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- Always use the appliance on a flat surface.
- Keep the appliance away from the edges of the work surface.
- Do not touch hot surfaces - use oven gloves or folded tea towels.
- Leave a gap of at least 5 cm around the machine to allow ventilation and never cover the steam openings for any reason whatsoever.
- Do not place your hands or fingers in the bowl while the appliance is working.
- The power cable must connect with the socket at the base of the appliance without being subjected to too much tension.
- Arrange the connecting cable so that it is not suspended above the working area and cannot be knocked or tripped over.
- Do not place the appliance over or near sources of heat such as gas or electric ovens, which could damage the power cable.
- Do not use close to or under curtains, sideboards or any other object where there is a risk of scorching or catching fire.
- To avoid electric shocks, do not immerse the power cable or plug in water.
- Do not use the appliance with wet or damp hands.
- Do not use the machine to store items.
- Do not use accessories or tools other than those provided by the manufacturer.
- This machine must not be used for purposes other than its specific one and it has been made solely for domestic use.
- Always remove the plug from the power supply when the appliance is not being used, when attaching accessories, during cleaning or when there is any interruption to correct functioning.
- Clean the external parts of the appliance only with a damp cloth. Hand-wash the bowl, the pastry fork, the measure and the measuring spoon using a non-aggressive detergent solution. Rinse and dry thoroughly. Do not clean with abrasive materials.
- The cooking surface needs to be placed in the correct position before starting the appliance.
- Unplug the appliance before removing the container.
- Be extremely careful when removing equipment with hot parts.
- To prevent all risks, if the plug cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer, a representative of the manufacturer or a similarly qualified person.
- To keep the breadpan in optimum condition, wash it well from time to time and wipe over with oil.
- N.B.! ALWAYS DISCONNECT THE PLUG FROM THE POWER SUPPLY WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE.

- DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. FOR CLEANING USE ONLY A DAMP CLOTH.
- The use of extension cables not authorised by the manufacturers of the appliance could cause damage or accidents.
- This appliance conforms to EEC 89/336 regarding electromagnetic compatibility.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

## KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

**A** - Lid handle

**B** - Lid

**C** - Steam vents

**D** - Window

**E** - List of programs

**F** - Display

**G** - Controls

**H** - Bowl

**I** - Bowl handle

**L** - Paddle

**M** - Measuring spoon

**N** - Measure

**O** - Appliance body

### LIST OF PROGRAMS

1. Basic



2. French



3. Wholemeal



4. Sweet



5. Ultra Fast 750gr



6. Ultra Fast 900gr



7. Fast



8. European (Dark)



9. Dough



10. Sweet pastry



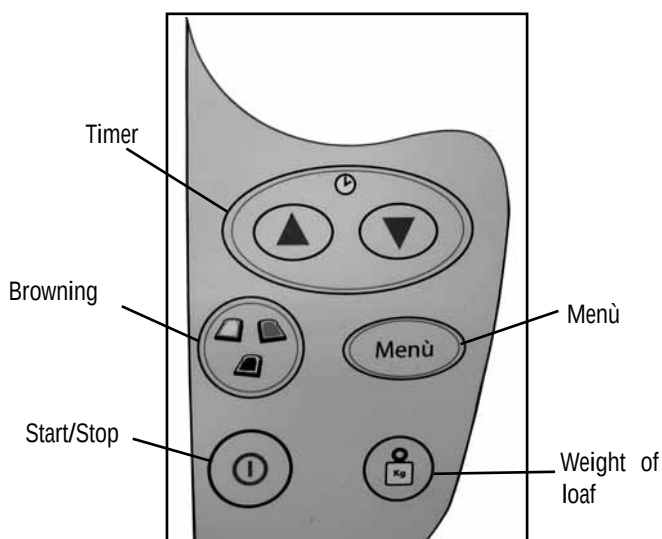
11. Jams

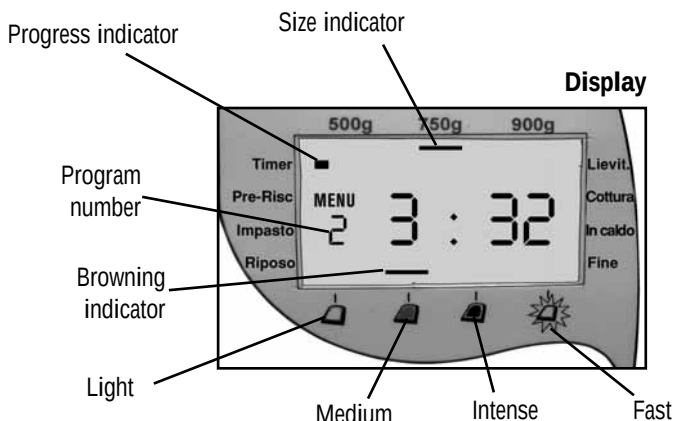


12. Baking time



### Controls





Your machine is a product made to save you effort. Its main advantage is that all mixing, kneading, proving and cooking operations are carried out inside a contained space. Your Ariete appliance will produce superb loaves with ease and also cook delicious foods, if you follow the instructions and remember some basic principles. The appliance cannot think in your place.

It cannot tell you that you have forgotten to add an ingredient, that you have used the wrong type, or that you have measured it incorrectly. Careful selection of ingredients is the most important stage when it comes to preparing food for cooking. It is sufficient to bear this simple rule in mind: the best ingredients = the best results; poor ingredients = poor results.

**N.B. The arm (L) is in a bag at the end of the power supply cable.**

## BEFORE USE

Remove the appliance from its packaging, but keep this until you are sure that the bread-making machine is functioning satisfactorily.

If present, remove the plastic label containing the machine's features and located on the outside surface. Before using your bread-making machine for the first time, or after a long period when it has not been used, remove any dust.

## DIRECTIONS FOR USE

Select a recipe

Measure out the ingredients

Place them in the breadpan - in the right order (Important!)

Place the breadpan in the appliance

Close the lid

Plug the appliance into a power point.

Select a program

Select the size of loaf required 500g, 750g, 900g



Select the degree of browning required - light, medium or intense

Select the timer (if necessary)

Start the program (  )

Your bread-making machine will emit beeps:

- to tell you when to add extra ingredients,
- when the bread is ready,
- every 5 minutes for the next hour, to urge you to remove the contents

Following the same steps listed here above, but only using the "Preserves" and "Cooking" programmes, it is possible to prepare tasty meat, pasta and vegetable dishes, etc. ...

## **BREAD-MAKING**

### **PREPARATION**

1. Place the appliance on a solid, flat, heat-resistant surface and close to a power point. Keep it out of the reach of children.
2. Do not plug in the appliance yet.
3. Open the lid.
4. Hold down the machine with one hand and with the other firmly pull up the handle of the breadpan. This is held in place by two springs.
5. Check that the interior of the breadpan is clean.
6. Place the kneading arm on its pivot at the bottom of the breadpan.
7. This can be inserted one way only - both the pivot and the lower part of the kneading arm are D-shaped.
8. Gather together the ingredients. Measure them at and keep them close to hand, ready to be added to the breadpan.
9. For the FAST program (No. 7) oil the interior of the breadpan and the kneading arm.

### **ADDING THE INGREDIENTS**

10. These must be added in the correct order.
11. Keep any additional ingredients (fruit, nuts, raisins, etc.) to one side and add them when the appliance emits a beep (during the second kneading).
12. First introduce the liquid ingredient. This will normally be water, but may be milk and/or eggs. The water should be hot (37°C) but not boiling. Water which is too hot or too cold will impede rising.
13. Do not use milk with the timer, as it could curdle before the preparation process begins.
14. Add sugar and salt as specified in the recipe.
15. Add any additional "liquid" ingredients (honey, syrup, treacle, etc.).
16. Add any additional "dry" ingredients (flour, powdered milk, herbs and spices).
17. If using the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
18. Lastly add the dry yeast (or powdered yeast/bicarbonate of soda). Place it on top of the dry ingredients - do not place it in the water, or it will start to act too soon.
19. If using the timer, it is essential to keep the yeast (powdered yeast/bicarbonate of soda) away from the water/liquid. If not, the yeast will start to act, swelling and subsiding before the preparation process has begun. The result will be a product which is hard, dense, rough and about as edible as a

house brick.

We recommend making a hole in the heap of flour and placing the yeast in this.

## LOADING THE MACHINE

20. Clean any splashes from the outside of the breadpan, then place it slowly into the machine. Any splashes inside the machine will burn onto the surfaces. Any splashes on the element will drastically shorten its life.
21. Press the breadpan below the springs (Fig.6).
22. If it will not go down fully, it is probably fouling the drive. Lift it up, turn the drive \_ of a turn clockwise and try again.
23. Try not to splash anything into the bread-making machine. If this happens, take out the breadpan and clean off the splashes.
24. Lower the handle until it reaches the handle mounts. In this way it should stay about 2.5 cm above the rim of the breadpan.
25. Close the lid.

## SETTING THE CONTROLS

26. Plug the appliance into the power point (start it by using the START/STOP button). The display will show "TIMER" and "MENU".
27. Pressing the MENU key, the time below the timer will continue to change. Ignore this until it reaches the required parameters.

### *Selecting the menu*

28. Press and release the MENU key until the required program number appears below MENU on the display. Every time it is pressed (Fig. 2), the number increases by 1 until it reaches 12, when it starts again from 1.

### *Weight of loaf*

29. In programs 1, 2, 3 and 4, press and release the button (  ) to bring the size indicator "-" at the top of the display to the desired size. Every time the key is pressed (Fig.3), the size indicator moves to the right until it reaches 900g, then it starts again from 500g.

## BROWNING THE CRUST

30. In programs 1, 2 and 3, press and release the BROWNING button (  ) to bring the browning indicator at the bottom of the display to the required level of browning (or above FAST if you wish to use "FAST BAKING). Every time it is pressed (Fig.4), the browning indicator moves to the right by one space until it reaches FAST, when it returns to LIGHT.

## STARTING THE MACHINE

31. When you are satisfied with the settings, press the START/STOP button (Fig. 5) and watch as the machine goes into action.
- The START/STOP button (  ) lights up, the two dots on the timer (:) flash, the timer starts to count down the time remaining, the progress indicator moves around the display to show what type of pro-

cess is happening (KNEADING, REST, RISING, BAKING, etc.).

### **DOUGH CONSISTENCY**

32. Check the dough during the first 5-minute kneading period. It should form a smooth ball. If not, you will probably have to adjust the ingredients.

If you have to open the lid, do so during the kneading or rest stages. At any other time it will result in the bread spoiling.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the breadpan, sprinkle a spoonful of flour on the top. If it is too dry, pour on a spoonful of warm water. You can carefully remove any ingredients sticking to the sides of the machine using a wooden or plastic utensil (metal will ruin the non-stick coating).

Do not leave the lid open any longer than necessary - open it, add what is needed and close it immediately.

Wait until the flour or water has been completely absorbed into the dough before adding any more. Close the lid before the end of the first kneading, otherwise the bread will not rise properly.

### **ADDITIONAL INGREDIENTS**

33. Additional ingredients (fruit, nuts, raisins, etc.) can be added during programs 2, 3, 4, 8, 9 and 10. Between 5 and 10 minutes during the second kneading the machine will emit a beep four times. Open the lid, add the additional ingredients on top of the dough and close the lid. Do not touch or stir the dough. If you do not wish to add anything, ignore the beeps.

### **AT THE END OF BAKING**

34. At the end of the baking time, the machine will emit a beep to let you know that the bread is ready and the progress indicator will move to the KEEP WARM position.

### **KEEP WARM "TIME"**

35. The machine will keep the bread warm for an hour. During this hour, the progress indicator will stay at KEEP WARM and the breadmaking machine will emit a beep every 5 minutes to invite you to remove the contents. For best results, remove the bread as soon as it is ready.

### **REMOVING THE BREAD**

36. While it is cooling, the moisture in the bread evaporates, drying it out and making it hard. If it is left in the breadpan, the moisture remains trapped: it cannot evaporate and is thus absorbed into the bread while it is cooling, making it soft and saturated with moisture. The function of keeping it warm prevents this phenomenon up to a point, but basically the sooner the bread is taken out, the better it is.
37. You need a wire tray (for the bread), a heatproof plate (for the breadpan) and oven gloves or tea towels (to protect your hands).
38. Press the START/STOP button (⏻) and keep it pressed until it beeps.
39. Remove the plug of the machine from the socket (first switching it off if a switch is present).
40. Hot air and steam will billow out when you open the lid, so do not allow hands, arms, face, etc. to enter the area above the machine.

41. Wearing oven gloves (on both hands), open the lid (using the handle) and let it rest on its hinges.
42. With oven gloves, hold down the machine with one hand and with the other firmly pull up the handle of the breadpan to remove it from its springs.
43. Turn the breadpan upside down and shake it to remove the bread.
44. Allow the bread to cool on a perforated tray.
45. If the bread will not come out of the breadpan, run a wooden or plastic spatula along the inside of the breadpan - do not use metal or sharp objects as these may scratch the non-stick surfaces.
46. When the bread has cooled slightly, use a wooden or plastic spatula to extract the kneading arm from the bottom of the loaf. Do not use metal or sharp objects as these may scratch the non-stick surfaces.
47. For best results, let the bread rest for 20-30 minutes to allow it to harden and dry before slicing. Slicing it while it is still hot and moist may soak it.
48. Before cutting, ensure that the arm is not stuck in the bread.

## CONTINUOUS USE

If you want to prepare more bread, allow the appliance to cool. If you try to use it while it is still hot, an error message (E01) will appear on the display, the machine will emit a beep and the bread-making machine will not work. If this happens, press the START/STOP button (  ) until it emits a beep and the warning light goes out, then remove the breadpan and allow it to cool completely.

## TIMER

The most common use of the timer is to prepare bread during the night to be ready for the following morning. With the timer it is possible to program up to 13 hours cooking.

This can be done with the BASIC, FRENCH, WHOLEMEAL, SWEET, DOUGH and SWEET DOUGH programs. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruit, onions or any other ingredient which could deteriorate if left for several hours in a warm, damp environment.

Follow instructions 1 to 30 to start the bread-making machine. It will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading process, so add them during stage 17. Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 am. Check what time it is at the time the program is started, for example 9 pm.

Work out the difference between these two times, for example 9 hours.

Using the arrow key "  " and "  ", the timer will go forwards or backwards at tenminute intervals each time it is pressed.

For programs from 1 to 8 and 12, you have one hour of "keep warm" in the time shown on the display. You cannot reduce the time required by the program. The maximum time which appears on the display is 13 hours. Proceed with stage 31. If you use the timer for the dough programs (9 or 10), you must remove the product as soon as the program has finished, otherwise it will deteriorate. During the "keep warm" hour, the progress meter will stay in the KEEP WARM position and the appliance will emit a beep every 5 minutes to urge you to remove the contents. Try to remove the bread as soon as possible.

## FAST OPTION

You can only use this option with programs 1, 2 and 3. It allows you to save an hour of the time required by the program, reducing the time when the dough is left to rise during the processes.

N.B.: Using this procedure, your bread may be denser and rougher than usual and additional ingredients may not be distributed in such a uniform way.

What to do: at stage 30, use the BROWNING button (  ) to move the indicator from browning "-" at the bottom of the display to the FAST position.

## THE PROGRAMS

### BASIC (1) ( )

Use this program for simple white bread and for recipes based on white bread dough. This is the shortest of the programs.

### FRENCH (2) ( )

The "French" program requires slightly longer kneading and rising times, to give the French-style bread a lighter texture and crisp crust.

Recipes which can be used with this program do not usually use butter (or margarine) or milk. French-type bread does not keep well - eat it on the same day it is prepared.

### WHOLEMEAL (3) ( )

Because the flour is heavier, this program warms the ingredients in advance for half an hour before kneading, and leaves the mixture to rise for a slightly longer period. Wholemeal loaves tend to be smaller and denser.

### SWEET (4) ( )

Use this program for sweet bread with additional ingredients - fruit, nuts, chocolate chips, candied peel, etc.

The final timings have been extended slightly to allow for the addition of the other ingredients. The appliance will emit a beep to let you know when to add them.

### ULTRA FAST (5 - 6) ( )

These programs only function with special recipes and will prepare your bread in less than an hour.

Loaves will be smaller and denser than usual, but they taste just the same. Use program 5 for 750g and 6 for 900g loaves.

### FAST (7) ( )

This program is for sweet dough using baking powder or baking soda as the raising agent, rather than brewer's yeast. The mixture is rather sticky, so oil the breadpan and kneading arm before using this program and check the mixture through the window in the lid.

If the dough rises up the sides of the breadpan, scrape it back with a wooden or plastic spatula during the 5-minute resting period. If the kneading arm starts working while you are carrying out this operation, remove the spatula and close the lid immediately.

### EUROPEAN DARK (8) ( )

This is the longest program. Use it to prepare darker and heavier European-type bread - black bread, rye bread, caraway bread, etc. As with the wholemeal program, in this one too the ingredients are warmed for half an hour in advance.

Times tend to be longer to suit the heavier types of ingredients used.

### DOUGH (9) ( ) AND SWEET DOUGH (10) ( )

With these programs you can use the appliance as a mixing/kneading machine to save you work.

There is no baking during these programs. When you remove the dough from the appliance, knock it back and let it rest for about 10 minutes before cutting/shaping.

The DOUGH program kneads for 5 minutes, rests for 5 minutes, kneads for another 20 minutes and finally lets the dough rise for an hour.

The SWEET DOUGH program kneads for 30 minutes, then lets the dough rise for an hour and a half.

### **JAM (11)**

The JAM program mixes the ingredients for 15 minutes, then cooks them for 50 minutes.

Leave plenty of room to allow the jam to expand while it is boiling. If the jam boils over into the interior of the appliance, it will be very difficult to clean. If this happens, press the START/STOP button until it emits a beep, disconnect the appliance from the power point, allow it to cool and clean it before the jam has a chance to stick.

N.B. Handle the hot jam with caution, as it retains its heat for a long time and sticks like glue.

### **BAKING (12)**

The BAKING programme turns the appliance into an oven. It will not mix, prove or do anything except cook for one hour and keep the food warm for another hour. Use this programme to cook shop-bought ready-mixes, doughs prepared with specific bread mixes or previously prepared meat, pasta and vegetable dishes, etc. ... Do not use more than 500g of bread mix, and do not put it in the appliance until it is ready to bake.

Check the dough, because some ingredients do not need a whole hour's baking - you must stop the baking and remove the contents earlier. Most products swell while baking - bear this in mind and leave sufficient room when filling the breadpan.

## **INGREDIENTS**

### **FLOUR**

The type of flour used is very important. You cannot use ordinary flour. The most important element in the flour is the protein known as gluten, which is the natural agent which gives the dough the ability to hold its shape and retain the carbon dioxide produced by the yeast. The term WHITE FLOUR TYPE 0 means that it has a high gluten content. Buy flour with TYPE 0 or FOR BREAD (maritoba) written on the packaging.

### **OTHER BREAD FLOURS**

These include type 0 wholemeal or "farmhouse" flour, wholemeal flour and whole wheat flours.

These provide an excellent source of dietary fibre but contain lower levels of gluten than white type 0. This means that wholemeal loaves tend to be smaller and denser than white ones. In general terms, if you replace half the wholemeal flour with white type 00 flour, you can prepare a product with the taste of wholemeal bread but the texture of white bread.

### **YEAST**

Yeast is a living organism which multiplies in the dough. Given moisture, food and warmth, the yeast grows and releases carbon dioxide gas. This produces bubbles which remain trapped in the dough and make it rise.

Of the several types of yeast available, we recommend the use of dry brewer's yeast. These are usually sold in sachets and do not need to be previously dissolved in water.

You may also find "fast acting" yeast or "yeast for bread-making machines". These are stronger and can raise the dough 50% faster than the others. Only use them for the ULTRA FAST programs (5 and 6). Avoid yeasts in tubes or tubs, as these become less active once opened. Yeast in sachets is very sensitive to moisture, so do not keep it for more than a day once opened.

## THE LIQUID INGREDIENT

The liquid ingredient is normally water or milk or a mixture of both. Water makes a crisper crust. Milk makes the crust softer and the texture more velvety. There are differing opinions over what the temperature of the water should be. You can decide for yourself as you become familiar with the appliance. We recommend the following:

- The water should be at room temperature, neither too hot nor too cold. Normally cooler water is used for loaves baked slowly, and warmer water for those baked more quickly.  
The ULTRA FAST programs (5 and 6) use warm water (30°C-35°C) to speed up the process (1 part boiling water to 2 parts tap water). Only fast yeasts can work at this temperature. Do not use milk with the timer. It may curdle before the preparation process begins.

## BUTTER/FAT

This intensifies the flavour and makes the bread softer, resulting a higher qualità finished product. It helps to retain moisture, keeping the bread fresh for longer. Margarine or olive oil can be used instead of butter, but they are less effective.

## LOW FAT SPREADS

Do not use products with a low fat content. These products contain little fat, while the recipes need a greater quantity.

Since they contain only 40% fat, they may not produce the desired results.

## SUGAR

Sugar activates and feeds the yeast, allowing it to grow. It adds flavour and consistency and encourages the browning of the crust. Many yeasts in sachets do not require sugar to activate them.

Honey, syrup and treacle can be used instead of sugar, but adjust the quantità of the liquid ingredient to compensate.

Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, in fact they can kill it.

## SALT

Salt helps to control the growth of the yeast. Without salt, the bread can swell too much and then collapse. Salt also gives more flavour.

## EGGS

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and improve the shape and consistency. Eggs are included in the liquid ingredients, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs, otherwise the dough may be too wet and will not rise satisfactorily.

## HERBS AND SPICES

These can be added at the start, together with the main ingredients. Herbs and spices such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add flavour and improve appearance. Use small quantities (1-2 teaspoons) to avoid swamping the flavour of the bread. Fresh herbs such as garlic and chives contain enough liquid to upset the balance of the recipe, so adjust the liquid ingredient.

## ADDITIONAL INGREDIENTS

Dry fruit and nuts should be cut into small pieces, cheese grated, chocolate should be in small chips, not lumps. Do not add more than the recipe indicates, or the bread may not rise correctly. Be careful with fresh fruit and nuts as they contain liquid (juice and oil), so adjust the main liquid ingredient. It is preferable to mix in the additional ingredients during stage 33, when the appliance emits a beep during the second kneading.

## STORING BREAD

Shop-bought bread contains all kinds of additives (chlorine, chalk, coal-tar dye, sorbitol, soya, etc.). Your bread contains none of these, so it does not keep as well as bread bought from the shop and has a different appearance. Also, it does not have the same flavour as shop-bought bread, it has the taste that bread should always have.

It is best to eat it fresh, but it can be kept for two days at room temperature, in a polythene bag from which all the air has been removed. To freeze home-made bread, allow it to cool, put it in a polythene bag and remove all the air, then seal it and freeze.

## POWER CUTS

If the power cut lasts less than 6 minutes, the program will continue when the power is restored. The program time will be extended to compensate for the power cut. If the power cut is longer than 6 minutes, the program will stop. In this case, disconnect the appliance, allow it to cool down, remove the breadpan, remove the ingredients, clean and start again. Be careful not to scratch the non-stick surfaces of the breadpan and kneading arm.

## ERROR CODES

If the appliance becomes too hot, code E01 will appear on the display. If this happens, press the START/STOP button (  ) until it emits a beep, remove the breadpan and allow the bread-making machine to return to room temperature before trying again.

All the other codes (for example EEE or HHH) probably mean that the appliance has a defect.

## CLEANING

Disconnect the appliance and allow it to cool down completely before proceeding with cleaning. When cleaning, the most important rule is to keep the non-stick coating of the breadpan and kneading arm in good condition. Never use metal utensils to remove anything from the breadpan, as they could ruin the non-stick coating.

1. Open the lid. If you want to remove it completely, open it and at the same time lift it off gently. As it approaches 90° it will detach itself from its hinges. To replace it, insert the flat hinge parts on the lid into the slotted hinge parts on the appliance body.
2. If the kneading arm is stuck on its shaft, fill the breadpan with warm water and leave it to soak. This will soften any residual dough and make it easier to extract the kneading arm.
3. If the internal part of the kneading arm is clogged with flour, immerse it in hot water then scrape out the flour with stick.
4. Wash the measuring cup, the measuring spoon, the breadpan and the kneading arm with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Clean all the other surfaces, internal and external, with a wet cloth. If necessary, use a little detergent, but be sure to rinse it off completely, otherwise it could affect the flavour of your bread.
6. Ensure that everything is dry before using the appliance again or storing it.

Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Do not use abrasive detergents or solvents.

Do not wash any component in the dishwasher.



# AVVERTENZE IMPORTANTI

## LEGGERE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Controllate che la tensione riportata sul prodotto corrisponda alla vostra fornitura.
- Collocate l'apparecchio su una superficie solida, piana, resistente al calore e vicina ad una presa di corrente.
- Non lasciare mai l'apparecchio alla portata dei bambini o di incapaci.
- Tenete sempre lontano dai margini del vostro piano di lavoro.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- Non toccate superfici calde - usate guanti da forno o canovacci per stoviglie ripiegati.
- Lasciate almeno 5 cm intorno alla macchina per permettere la ventilazione e non coprite per nessun motivo le bocchette per vapore.
- Non introducete mani o dita nella vaschetta durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Il cavo di collegamento deve unire la presa alla base dell'apparecchio senza essere sottoposti ad un'eccessiva tensione.
- Posizionate il cavo di collegamento in modo che non rimanga sospeso sopra la zona di lavoro, non vi si urti accidentalmente o vi si inciampi.
- Non poggiare l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore come forni a gas o elettrici, che potrebbero danneggiare il cavo elettrico.
- Non usate vicino o sotto tende, credenze o qualunque altro oggetto che rischi di essere bruciato o di incendiarsi.
- Per evitare scosse elettriche, non immergete il filo o la spina in acqua.
- Non usate l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Non usate la macchina come deposito.
- Non usate accessori o strumenti di corredo diversi da quelli da noi forniti.
- Questa macchina non deve essere usata per scopi diversi da quello suo specifico ed è adibita ad un utilizzo esclusivamente domestico.
- Rimuovete sempre la spina dalla presa quando l'apparecchiatura non è in funzione, durante l'installazione di parti accessorie, mentre viene pulita o durante il manifestarsi di qualsiasi interruzione del funzionamento.
- Pulite la parte esterna dell'apparecchiatura unicamente con un panno inumidito. Lavate a mano la vaschetta, il coltello impastatore, il misurino e il cucchiaino dosatore usando una soluzione detergente non aggressiva; risciacquate e asciugate completamente. Non pulite con materiali abrasivi.
- Il piano di cottura deve essere collocato nella posizione corretta prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Staccate la spina dalla presa prima di rimuovere la vaschetta.
- Prestate estrema cautela nel rimuovere un'apparecchiatura con parti calde.
- Se il filo della spina è danneggiato, per la sostituzione rivolgetevi al produttore, al suo rappresentante o ad una persona con qualifiche analoghe, in modo da prevenire ogni rischio.
- Per mantenere al meglio il contenitore, ogni tanto lavare bene e ungere con olio.

- ATTENZIONE! SCOLLEGATE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE.
- NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, PER LA PULIZIA USARE UN PANNINO UMIDO.
- L'uso di prolunghe non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni ed incidenti.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

## CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** - Manico del coperchio  
**B** - Coperchio  
**C** - Bocchette  
**D** - Oblò  
**E** - Lista dei programmi  
**F** - Display  
**G** - Comandi

- H** - Vaschetta  
**I** - Manico della vaschetta  
**L** - Pala  
**M** - Cucchiaino dosatore  
**N** - Misurino  
**O** - Corpo dell'apparecchio

### LISTA DEI PROGRAMMI

1. Base 
2. Francese 
3. Integrale 
4. Dolce 
5. Ultra Rapido 750gr 

6. Ultra Rapido 900gr



7. Rapido



8. Europeo (Scuro)



9. Impasto



10. Impasto per dolci



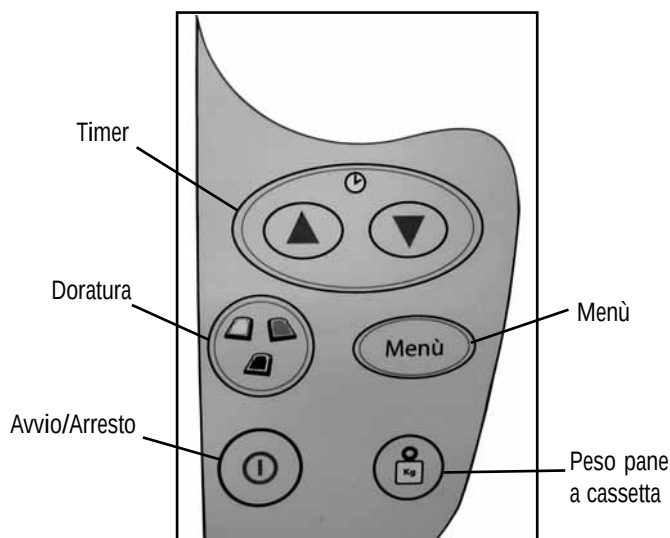
11. Marmellate

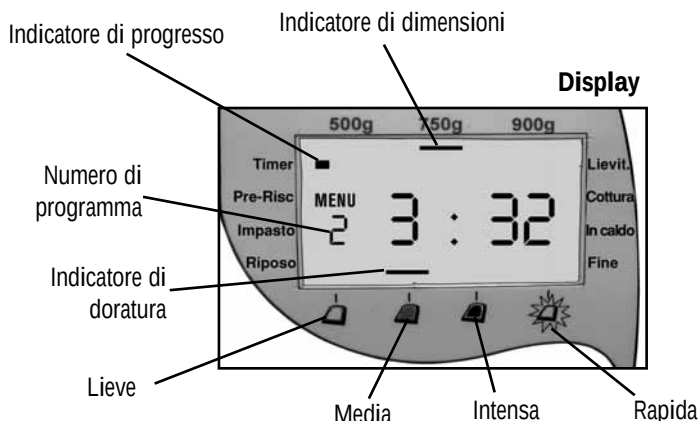


12. Cottura



## Comandi





La vostra macchina è un prodotto per risparmiare fatica. Il suo vantaggio principale è che tutte le operazioni di impastatura, lievitatura e cottura avvengono all'interno di uno spazio contenuto. La vostra macchina Ariete sfornerà con facilità e frequenza superbe pagnotte e cucinerà deliziosi cibi, se seguirete le istruzioni ed avrete chiari alcuni principi di base. L'apparecchiatura non può pensare al posto vostro.

Non può dirvi che avete dimenticato un ingrediente o che ne avete usato un tipo sbagliato o che lo avete misurato in modo non corretto. La prudente selezione degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del cibo da cucinare. E' sufficiente tenere a mente questa semplice regola: i migliori ingredienti = i migliori risultati, ingredienti scadenti = risultati scadenti.

**Att.ne: la pala (L) si trova in un sacchetto alla fine del cavo di alimentazione.**

## PRIMA DELL'USO

Rimuovete l'apparecchiatura dall'imballaggio ma conservate quest'ultimo fino a quando vi sarete accertati del soddisfacente funzionamento della macchina per pane. Togliete anche l'eventuale etichetta di plastica con le caratteristiche dell'apparecchio posta sulla parte esterna di quest'ultimo. Prima di usare la vostra macchina da pane per la prima volta, o se tornate ad usarla dopo un periodo di inutilizzo, togliete l'eventuale polvere.

## FUNZIONAMENTO

Scegliete una ricetta.

Misurate gli ingredienti.

Introduceteli nella vaschetta - nell'ordine giusto (Importante!).

Inserite la vaschetta nell'apparecchio.

Chiudete il coperchio.

Inserite la spina nella presa di corrente elettrica.

Selezionate un programma.

Selezionate le dimensioni del pane che desiderate, 500gr, 750gr, 900gr.

Scegliete la doratura che desiderate - lieve, media o intensa.

Selezionate il timer (se necessario).

Avviate il programma (  ).

La vostra macchina per pane emetterà un bip:

- per informarvi sul momento di aggiungere ulteriori ingredienti,
- quando il pane è pronto,
- ogni 5 minuti durante l'ora successiva, per sollecitarvi a prelevarne il contenuto.

Con lo stesso procedimento sopra elencato, ma esclusivamente con i programmi “Marmellate” e “Cottura”, si possono preparare gustosi piatti di carne, pasta, verdure, ecc...

## **FARE IL PANE PREPARAZIONE**

1. Collocate l'apparecchio su una superficie solida, piana, resistente al calore e vicina ad una presa di corrente. Tenete lontano dalla portata dei bambini.
2. Non inserite ancora la spina.
3. Aprite il coperchio.
4. Tenete giù la macchina con una mano e con l'altra tirate con fermezza il manico della vaschetta. Quest'ultima viene mantenuta al suo posto da due molle.
5. Controllate che la parte interna della vaschetta sia pulita.
6. Sistemate il braccio impastatore sul perno posto sul fondo della vaschetta.
7. Esso potrà essere inserito solo in un modo - il suddetto perno e la parte inferiore del braccio impastatore sono a forma di D.
8. Riunite gli ingredienti. Misurateli, teneteli tutti a portata di mano e pronti per essere aggiunti nella vaschetta.
9. Per il programma RAPIDO (N.7), ungete la parte interna della vaschetta e la pala impastatore.

## **AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI**

10. Essi devono essere aggiunti nell'ordine giusto.
11. Tenete gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uva passa ecc.) da una parte e aggiungeteli quando l'apparecchio emette un bip (durante la seconda impastatura).
12. Introducete per prima cosa l'ingrediente liquido. Si tratta normalmente di acqua ma può includere latte e/o uova. L'acqua deve essere tiepida (37 gradi), ma non bollente. L'acqua troppo calda o troppo fredda impedisce la lievitazione.
13. Non usate latte con il timer; potrebbe cagliare prima che inizi il processo di preparazione del pane.
14. Aggiungete lo zucchero e il sale previsti nella ricetta.
15. Aggiungete eventuali ingredienti “liquidi” (miele, sciroppo, melassa ecc.)
16. Aggiungete eventuali ingredienti “secchi” (farina, latte in polvere, erbe e spezie).
17. Se usate il timer, non vi sarà possibile aggiungere frutta o noci durante il secondo impasto, quindi uniteli ora.
18. Aggiungete per ultimo il lievito secco (o lievito in polvere/bicarbonato di sodio). Ponetelo sopra gli altri ingredienti - non mettetelo nell'acqua, altrimenti inizierà ad agire troppo presto.
19. Se usate il timer, è indispensabile tenere lontani il lievito (lievito in polvere/ bicarbonato di sodio)

e l'acqua/liquido. Se non lo fate, il lievito entrerà in azione, gonfierà e sgonfierà prima che inizi il processo di preparazione del pane. Ne risulterà un prodotto duro, denso, ruvido e commestibile come un mattone di una casa. Consigliamo di fare un buco nel centro della cupola della farina e di metterci il lievito.

## **CARICARE LA MACCHINA**

20. Pulite gli eventuali schizzi sulla parte esterna della vaschetta, quindi introducetela lentamente nella macchina. Gli schizzi all'interno della macchina bruceranno in superficie. Gli schizzi sulla resistenza ridurranno drasticamente la sua durata.
21. Premete la vaschetta in basso al di sotto delle molle (Fig.6).
22. Se non scende, è probabilmente incastrato nella presa di moto. Sollevatelo, girate di un quarto in senso orario la presa di moto e provate di nuovo.
23. Cercate di non far schizzare niente nella macchina per pane - se questo accade, togliete la vaschetta e pulite.
24. Abbassate il manico fino a farlo urtare contro le battute poste sulle prese della vaschetta. In questo modo dovrebbe rimanere sollevato di circa 2.5 cm sopra il bordo della vaschetta.
25. Chiudete il coperchio.

## **IMPOSTARE I COMANDI**

26. Inserite la spina della macchina nella presa (accendete usando il pulsante avvio/arresto). Il display mostrerà "TIMER" e "MENU".
27. Premendo sul tasto "menù", l'ora sotto il timer continuerà a cambiare. Ignoratelo fino a che non raggiungete i parametri desiderati.

## **Selezione menù**

28. Premete e rilasciate il tasto Menù fino a quando il numero di programma che desiderate appare sotto "MENU" sul display. Ogni volta che si preme (Fig. 2), il numero cresce di 1 fino a raggiungere 12, dopodiché ricomincia da 1.

## **Peso**

29. Nei programmi 1, 2, 3 e 4, premete e rilasciate il pulsante (  ) per portare l'indicatore di dimensioni "-" in alto sul display sulla misura che desiderate. Ogni volta che premete il tasto (Fig.3), l'indicatore di dimensioni si muove di uno spazio verso destra fino a raggiungere 900gr, per poi ricominciare da 500gr.

## **DORATURA**

30. Nei programmi 1, 2 e 3, premete e rilasciate il pulsante DORATURA (  ) per portare l'indicatore di doratura in basso sul display sul tipo di doratura desiderato (0 sopra RAPIDA se si vuole usare "COTTURA RAPIDA"). Ogni volta che premete (Fig.4), l'indicatore di doratura si muove verso destra di uno spazio fino a raggiungere RAPIDA, per poi tornare a LIEVE.

## **AVVIARE LA MACCHINA**

31. Quando siete soddisfatti delle impostazioni, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (Fig. 5) e osser-

vate la macchina mentre entra in azione. Il pulsante AVVIO/ARRESTO (  ) si illumina, i due punti del timer (:) lampeggiano, il timer inizia il conto alla rovescia mostrando il tempo residuo, l'indicatore di progresso si muove intorno al display per mostrare quale tipo di processo è in corso (IMPASTATURA, RIPOSO, LIEVITATURA, COTTURA, ecc).

## CONSISTENZA DELL'IMPASTO

32. Controllate il prodotto durante i primi 5 minuti di impastatura. Dovrebbe formarsi una pagnotta liscia. In caso contrario, è probabile che dobbiate rivedere gli ingredienti. Se dovete aprire il coperchio, fatelo durante l'impastatura o il tempo di riposo. In tutti gli altri momenti pregiudicherete la buona riuscita del pane. Se l'impasto sembra colloso o si attacca ai lati della vaschetta, spargetevi sopra un cucchiaino di farina alla volta. Se è troppo asciutto, versatevi un cucchiaino di acqua calda alla volta. Potete rimuovere delicatamente gli ingredienti rimasti attaccati ai lati della macchina usando una spatola di legno o di plastica. (Il metallo rovina il rivestimento antiaderente).

Non lasciate lo sportello aperto più a lungo di quanto vi occorre - apritelo, aggiungete ciò che dovete e richiudetelo subito.

Aspettate fino a quando la farina/acqua è completamente assorbita nell'impasto prima di aggiungerne altra. Chiudete il coperchio prima della fine dell'ultima impastatura, altrimenti il pane non lieviterà correttamente.

## INGREDIENTI AGGIUNTIVI

33. Gli ingredienti aggiuntivi - frutta, noci, uva passa ecc.- possono essere uniti durante i programmi 2, 3, 4, 8, 9 e 10. Tra i 5 e i 10 minuti durante la seconda impastatura la macchina produrrà un bip sonoro quattro volte. Aprite il coperchio, introducete gli ingredienti aggiuntivi sopra l'impasto e chiudete il coperchio. Non toccate o muovete l'impasto.

Se non volete aggiungere niente, ignorate i bip.

## TERMINE COTTURA

34. A termine cottura, la macchina emette alcuni bip per avvisare che il pane è pronto e l'indicatore di progresso si sposta in posizione IN CALDO.

## PERIODO DI MANTENIMENTO IN CALDO

35. La macchina manterrà il pane caldo per un'ora. Durante questa ora l'indicatore di progresso si mantiene in posizione IN CALDO e la macchina per pane emette un bip sonoro ogni 5 minuti per invitarvi a prelevarne il contenuto.

Per ottenere un risultato migliore, è opportuno togliere il pane appena pronto.

## RIMUOVERE IL PANE

36. Mentre si raffredda, l'umidità del pane evapora seccandolo e indurendolo. Se viene lasciato nella vaschetta, l'umidità rimane intrappolata; essa non può evaporare e pertanto viene assorbita dal pane mentre raffredda, rendendolo molle e saturo di umidità. La funzione di mantenimento in caldo previene questa conseguenza fino a un certo punto, ma, fondamentalmente, prima si toglie il pane, meglio è.

37. Avrete bisogno di una griglia (per il pane), di una superficie di appoggio resistente al calore (per la

vaschetta) e di guanti da forno o canovacci per stoviglie ripiegati (per proteggere le mani).

38. Premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (  ) e tenetelo premuto fino a farlo suonare.
39. Staccate la spina della macchina dalla presa (prima spegnete utilizzando l'interruttore se presente).
40. Aria calda e vapore fuoriusciranno quando aprirete il coperchio, per cui non tenete mani, braccia, viso ecc. nello spazio sovrastante la macchina.
41. Indossate i guanti da forno (su entrambe le mani), aprite il coperchio (usate il manico) e lasciatelo posizionato sui suoi appoggi (cerniere).
42. Con i guanti da forno tenete giù la macchina con una mano e con l'altra tirare verso l'alto con fermezza il manico della vaschetta per disincastare quest'ultimo dalle molle.
43. Capovolgete la vaschetta e scuotetela per far fuoriuscire il pane.
44. Lasciatelo raffreddare su un vassoio traforato.
45. Se il pane non si stacca dalla vaschetta, scorrete una spatola di legno o di plastica sull'interno del recipiente - evitate oggetti in metallo o appuntiti per non grattare la superficie antiaderente.
46. Quando il pane si è leggermente raffreddato, usate una spatola di legno o di plastica per estrarre il braccio impastatore dalla parte inferiore del pane.  
Evitate oggetti in metallo o appuntiti per non grattare la superficie antiaderente.
47. Per ottenere risultati migliori, lasciate riposare il pane per 20-30 minuti per farlo indurire e asciugare prima di tagliarlo. Tagliarlo mentre è ancora caldo e umido può renderlo saturo di umidità.
48. Prima di tagliare, accertatevi **che la pala non sia rimasta imprigionata** nel pane.

## USO CONTINUO

Se volete preparare altro pane, lasciate dapprima raffreddare l'apparecchio. Se provate ad utilizzarlo mentre è ancora caldo, apparirà un messaggio di errore sul display (E01), verranno emessi alcuni bip e la macchina per pane non entrerà in funzione.

Se ciò accade, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (  ) fino all'emissione di un bip sonoro ed allo spegnimento della spia luminosa, quindi rimuovete la vaschetta e lasciate raffreddare completamente il dispositivo.

## IL TIMER

L'uso più comune del timer è quello di preparare il pane durante la notte in modo che sia pronto la mattina dopo. Con il timer è possibile programmare fino a 13 ore la preparazione.

Lo si può fare con i programmi BASE, FRANCESE, INTEGRALE, DOLCE, IMPASTO e IMPASTO PER DOLCI.

Non usate per pane o impasto contenente latte fresco, yogurt, formaggio, uova, frutta, cipolle o qualunque altro ingrediente che potrebbe deteriorarsi se lasciato per alcune ore in un ambiente caldo-umido. Seguite le istruzioni da 1 a 30 per avviare la macchina per pane.

Non vi sarà possibile aggiungere frutta o noci durante la seconda impastatura, quindi aggiungeteli durante la fase 17.

Decidete quando volete che il vostro pane sia pronto, ad esempio alle 6 del mattino.

Controllate che ore sono al momento in cui avviate il programma, ad esempio le 9.

Calcolate il lasso di tempo tra questi due orari, in questo caso 9 ore.

Manipolando sul tasto freccia “  ” e “  ”, il timer avanzerà o tornerà indietro di 10 minuti ogni volta che premete.



Sui programmi da 1 a 8 e sul 12 avete un'ora di mantenimento al caldo sul tempo riportato in alto sul display.

Non potete ridurre la durata di tempo prevista dal programma.

Il tempo massimo che appare sul display è di 13 ore.

Procedete con la fase 31.

Se usate il timer per i programmi di impasto (9 o 10), dovete rimuovere il prodotto finito appena il programma è ultimato, altrimenti si deteriorerà.

Durante l'ora di mantenimento al caldo l'indicatore di progresso si trova in posizione IN CALDO e l'apparecchio produce un bip sonoro ogni 5 minuti per sollecitarvi a prelevarne il contenuto. Cercate di togliere il pane appena potete.

## L'OPZIONE RAPIDA

Potete usare questa opzione unicamente con i programmi 1, 2 e 3. Questo vi permette di guadagnare un'ora sul tempo previsto dal programma, riducendo l'intervallo di tempo in cui l'impasto viene lasciato a lievitare durante i processi.

Nota bene: con questo procedimento il vostro pane potrebbe essere più denso e ruvido del normale e gli ingredienti aggiuntivi potrebbero essere distribuiti in modo non uniforme.

Come procedere: alla fase 30 usate il pulsante DORATURA (  ) per spostare l'indicatore di doratura “-“ in basso sul display in posizione RAPIDA.

## I PROGRAMMI

### BASE (1) ( )

Usate questo programma per pane bianco liscio per ricette a base di impasto bianco. Questo è il più breve dei programmi.

### FRANCESE (2) ( )

Il programma “francese” necessita di tempi di impasto e di lievitazione leggermente più lunghi per dare al pane di tipo francese una corposità meno densa e una crosta croccante. Le ricette utilizzabili per questo programma generalmente non fanno uso di burro (o margarina) o latte. Il pane di tipo francese non si conserva molto bene - consumatelo il giorno stesso in cui lo preparate.

### INTEGRALE (3) ( )

A causa della farina più pesante, questo programma riscalda precedentemente gli ingredienti per mezz'ora prima dell'impastatura e lascia lievitare il composto per un periodo leggermente più lungo. Le pagnotte integrali tendono ad essere più piccole e più dense.

### DOLCE (4) ( )

Usate questo programma per pani dolci con ingredienti aggiuntivi - frutta, noci, gocce di cioccolato, scorze ecc. I tempi conclusivi sono stati leggermente prolungati per tenere conto dell'aggiunta di altri ingredienti. L'apparecchio produrrà un bip sonoro per avvisarvi quando è il momento di aggiungerli.

### ULTRA RAPIDO (5 - 6) ( )

Questi programmi funzioneranno soltanto con ricette particolari e prepareranno il vostro pane in meno di un'ora. Le pagnotte saranno più piccole e più dense del solito, ma il loro sapore rimarrà lo stesso. Usate il programma 5 per pagnotte da 750g e il 6 per pagnotte da 900g.

**RAPIDO (7) **

Questo programma è per dolci poiché fa uso del lievito per dolci o del bicarbonato di sodio come agenti lievitanti al posto del lievito di birra. Questo composto è molto colloso, quindi ungete la vaschetta e il braccio impastatore prima di usare questo programma e controllate il composto attraverso l'oblò del coperchio.

Se l'impasto sale sui lati della vaschetta, toglietelo con delicatezza con una spatola di legno o di plastica durante il periodo di riposo di 5 minuti. Se il braccio impastatore entra in funzione mentre state svolgendo questa operazione, togliete la spatola e chiudete il coperchio immediatamente.

**SCURO EUROPEO (8) **

Questo è il programma più lungo. Usatelo per preparare pane di tipo "europeo" più scuro e pesante - pane nero, pane di segale, pane di comino ecc. Come il programma "integrale", anche questo riscalda in precedenza gli ingredienti per mezz'ora. I tempi tendono ad essere più lunghi per adattarsi ai tipi più pesanti di ingredienti usati.

**IMPASTO (9)  E IMPASTO PER DOLCI (10) **

Con questi programmi potete usare l'apparecchio per mescolare/impastare e risparmiarvi fatica. Non si cuocerà durante questi programmi.

Quando togliete l'impasto dall'apparecchio, lavoratelo nuovamente e infine lasciatelo a riposo per 10 minuti circa prima di tagliare/dare forma. Il programma IMPASTO impasta per 5 minuti, lascia a riposo 5 minuti, impasta altri 20 minuti e infine lascia lievitare il composto per un'ora. Il programma IMPASTO PER DOLCI impasta 30 minuti, poi lascia lievitare per un'ora e mezzo.

**MARMELLATA (11) **

Il programma MARMELLATA mischia gli ingredienti per 15 minuti, poi li cuoce per 50 minuti.

Lasciate molto spazio per permettere alla marmellata di espandersi mentre bolle. Se bollendo va a finire nella parte interna dell'apparecchio, sarà molto difficile pulire il tutto.

Se ciò accade, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO fino a farlo suonare, scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente, lasciatelo raffreddare e pulitelo prima che la marmellata si attacchi.

Attenzione: manipolate con cautela la marmellata calda, poiché trattiene calore per molto tempo e si attacca come colla.

**COTTURA (12) **

Il Programma COTTURA trasforma l'apparecchio in forno. Non mescolerà, non lieviterà e non farà nient'altro che cuocere per un'ora e mantenere in caldo per un'altra ora. Usate questo programma per cuocere impasti già pronti del supermercato, impasti preparati con mescolanze di farine specifiche per pane in busta o pietanze di carne, pasta, verdura, ecc... precedentemente preparate. Non usate più di 500g di mescolanze di farine per pane e non inserite l'impasto nel dispositivo fino a quando quest'ultimo non è pronto per cuocere. Controllate l'impasto poiché alcuni prodotti non necessitano di un'ora intera di cottura - dovrete interrompere la cottura e togliere il contenuto prima. La maggior parte dei prodotti acquistano volume mentre cuociono - tenete in considerazione questo aspetto lasciando sufficiente spazio quando riempite la vaschetta.

**INGREDIENTI****FARINA**

Il tipo di farina che si usa è molto importante. Non potete usare farina comune. L'elemento più importante contenuto nella farina è la proteina chiamata glutine, che è l'agente naturale che conferisce all'im-

pasto la capacità di modellarsi e di trattenere il biossido di carbonio prodotto dal lievito. Il termine "FARINA BIANCA 0" significa che quest'ultima ha un alto contenuto di glutine. Comprate farina sulla cui confezione sia scritto "TIPO 0" o "PER PANE" (tipo manitoba).

### **ALTRE FARINE PER PANE**

Esse includono farina integrale tipo 0 o "rustica", farina integrale e farine per pane di frumento.

Esse forniscono un eccellente apporto di fibra dietetica ma contengono livelli più bassi di glutine rispetto a quelli della farina bianca 0. Ciò significa che le pagnotte integrali tendono ad essere più piccole e più dense di quelle bianche.

In termini generali, se nella ricetta sostituite farina bianca "0" con metà farina integrale, potete preparare un prodotto con un sapore di pane integrale e una consistenza di pane bianco.

### **LIEVITO**

Il lievito è un organismo vivente che si moltiplica nell'impasto. In presenza di umidità, cibo e calore, il lievito crescerà e rilascerà biossido di carbonio in gas.

Quest'ultimo produce bolle che rimangono intrappolate nell'impasto e che lo fanno crescere.

Tra i vari tipi di lievito disponibili raccomandiamo l'uso del lievito di birra secco. Questi sono normalmente venduti in buste e non devono essere precedentemente sciolti in acqua.

Potreste anche trovare lievito "ad azione rapida" o "lievito per macchine per pane". Questi sono lieviti più forti che hanno la capacità di fare lievitare l'impasto con una velocità superiore del 50% rispetto agli altri. Usateli solo con i programmi ULTRA RAPIDO (5 e 6). Evitate il lievito fresco. Il lievito in buste è molto sensibile all'umidità, quindi non conservate quelli parzialmente usati per più di un giorno.

### **INGREDIENTE LIQUIDO**

L'ingrediente liquido è normalmente costituito da acqua o latte o da una miscela dei due. L'acqua rende la crosta più croccante. Il latte rende quest'ultima più morbida e la consistenza più soffice.

Ci sono opinioni contrastanti su quale dovrebbe essere la temperatura dell'acqua. Potete decidere voi stessi mano a mano che acquistate familiarità con l'apparecchio.

Noi vi suggeriamo quanto segue:

- L'acqua dovrebbe essere a temperatura ambiente, né troppo calda, né troppo fredda. Normalmente l'acqua fredda viene usata per le pagnotte a cottura lenta, e quella calda per le pagnotte a cottura rapida.

I programmi ULTRA RAPIDO (5 e 6) fanno uso di acqua tiepida (30°C-35°C) per rendere più veloce il processo (1 dose di acqua bollente per 2 dosi di acqua fredda del rubinetto). Solo i lieviti veloci possono agire con questa temperatura.

Non usate latte con il timer; potrebbe cagliare prima che inizi il processo di preparazione del pane.

### **BURRO/GRASSO**

Intensifica il sapore e rende il pane più soffice conferendo al prodotto finito una qualità migliore. Aiuta a trattenere l'umidità mantenendo il pane fresco più a lungo. La margarina o l'olio di oliva possono essere usati al posto del burro, ma sono meno efficaci.

### **BASSO CONTENUTO DI GRASSO**

Non usate prodotti con una bassa percentuale di grasso. Tali prodotti racchiudono pochi grassi, mentre la ricetta ne prevede una quantità maggiore.

Contenendo soltanto il 40% dei grassi, potrebbero non produrre i risultati desiderati.

### **ZUCCHERO**

Lo zucchero attiva e nutre il lievito permettendogli di gonfiare. Aggiunge sapore e consistenza e favori-

sce la doratura della crosta. Molti lieviti

in busta non necessitano di zucchero per attivarsi. Miele, sciroppo e melassa possono essere usati al posto dello zucchero, purché adattiate l'ingrediente liquido per compensare.

Non devono essere usati dolcificanti artificiali, poiché non nutrono il lievito, al contrario alcuni lo uccidono.

## **SALE**

Il sale aiuta a controllare la crescita del lievito. Senza sale il pane potrebbe gonfiare troppo e poi sgonfiarsi. Inoltre dà più sapore.

## **UOVA**

Le uova renderanno il vostro pane più ricco e nutriente, aggiungeranno colore e aiuteranno la forma e la consistenza. Le uova rientrano tra gli ingredienti liquidi del pane, quindi dosate gli altri ingredienti liquidi se aggiungete uova. In caso contrario l'impasto potrebbe essere troppo liquido per gonfiarsi in modo corretto.

## **ERBE E SPEZIE**

Possono essere aggiunte all'inizio insieme agli ingredienti principali. Le erbe e le spezie, come la cannella, lo zenzero, l'origano, il prezzemolo e il basilico, aggiungeranno gusto e colpiranno maggiormente l'occhio. Usatene in piccole quantità (1-2 cucchiaini) per evitare che coprano il sapore del pane. Le erbe fresche, come l'aglio e l'erba cipollina, contengono abbastanza liquido da squilibrare i dosaggi della ricetta, quindi bilanciate il contenuto liquido.

## **INGREDIENTI AGGIUNTIVI**

La frutta secca e le noci dovrebbero essere tagliati in piccoli pezzi, il formaggio grattugiato, il cioccolato sminuzzato in piccoli pezzi e non in grumi. Non aggiungetene di più di quelli previsti nelle ricette, altrimenti il pane potrebbe non crescere correttamente. Fate attenzione alla frutta fresca e alle noci poiché contengono liquidi (succo e olio), quindi dosate l'ingrediente liquido principale per compensare. E' preferibile unire gli ingredienti aggiuntivi durante la fase 33, quando il dispositivo emette un bip durante la seconda impastatura.

## **CONSERVARE IL PANE**

Il pane che si trova in commercio contiene tutti i tipi di additivi (cloro, calcare, colorante di catrame minerale, sorbitol, soia, ecc.). Il vostro pane non conterrà nessuno di essi, quindi non si manterrà come quello venduto in commercio e avrà un aspetto diverso. Inoltre, non avrà il sapore del pane in commercio, avrà il gusto che il pane dovrebbe sempre avere. E' preferibile mangiarlo fresco, ma lo potete conservare per due giorni a temperatura ambiente, in una busta di polietilene dal cui interno avrete tolto tutta l'aria. Per surgelare il pane fatto in casa, lasciatelo raffreddare, mettetelo in una busta di polietilene e togliete tutta l'aria, quindi sigillate e surgelate.

## **INTERRUZIONI DI CORRENTE**

Se l'interruzione di corrente dura meno di 6 minuti, il programma continuerà appena la corrente sarà ripristinata. Il tempo del programma sarà prolungato di un intervallo pari alla durata dell'interruzione. Se quest'ultima dura più di 6 minuti, il programma si arresterà. Nel caso che questo accada, scollegate l'apparecchio, lasciatelo raffreddare, svuotate la vaschetta, togliete gli ingredienti, pulite e avviate nuovamente.

Fate attenzione a non graffiare le superfici antiaderenti della vaschetta e della pala impastatore.

## CODICI DI ERRORE

Se il dispositivo è troppo caldo, sul display apparirà il codice E01; se è troppo freddo, apparirà E00. Se ciò accade, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (  ) fino a quando viene emesso un bip, rimuovete la vaschetta e lasciate che la macchina per pane torni a temperatura ambiente prima di provare di nuovo. Tutti gli altri codici di errore (ad esempio EEE o HHH) probabilmente significano che c'è un difetto nell'apparecchio.

## PULIZIA

Scollegate il dispositivo e lasciatelo raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia. Mentre pulite, la regola più importante da osservare è di mantenere in buono stato il rivestimento antiaderente della vaschetta e il coltello impastatore.

Non usate mai utensili di metallo per rimuovere qualunque cosa dalla vaschetta, poiché possono rovinare il rivestimento antiaderente.

1. Aprite il coperchio. Se lo volete rimuovere del tutto, contemporaneamente apritelo e sollevatelo con delicatezza. Mano a mano che si avvicinerà ai 90°, scorrerà fuori dai suoi appoggi. Per riposizionarlo, introducete le cerniere piatte del coperchio in quelle scanalate del corpo dell'apparecchio.
2. Se il braccio impastatore è rimasto incastrato nel condotto, riempite la vaschetta di acqua calda e lasciatela in immersione. In questo modo si dovrebbero ammorbidire gli eventuali residui di impasto e rendere più facile l'estromissione del braccio impastatore.
3. Se la parte interna del braccio impastatore è intasata dalla farina, immergetelo in acqua calda, quindi grattate via la farina con un bastoncino di legno.
4. Lavate il misurino, il cucchiaino dosatore, la vaschetta e il braccio impastatore in acqua calda e sapone. Sciacquate e asciugate con cura.
5. Pulite tutte le altre superfici, interne ed esterne, con un panno bagnato. Usate un po' di detersivo liquido se necessario, ma assicuratevi di risciacquarlo completamente, altrimenti potrebbe compromettere la buona riuscita del vostro prossimo pane.
6. Assicuratevi che sia tutto asciutto prima di riusare il dispositivo o di riporlo. Non immergetelo in acqua o in qualunque altro liquido. Non usate detersivi o solventi abrasivi. Non introducete nessun componente nella lavastoviglie.

