

Ariete



Máquina para hacer pan
Bread maker
Macchina per il pane

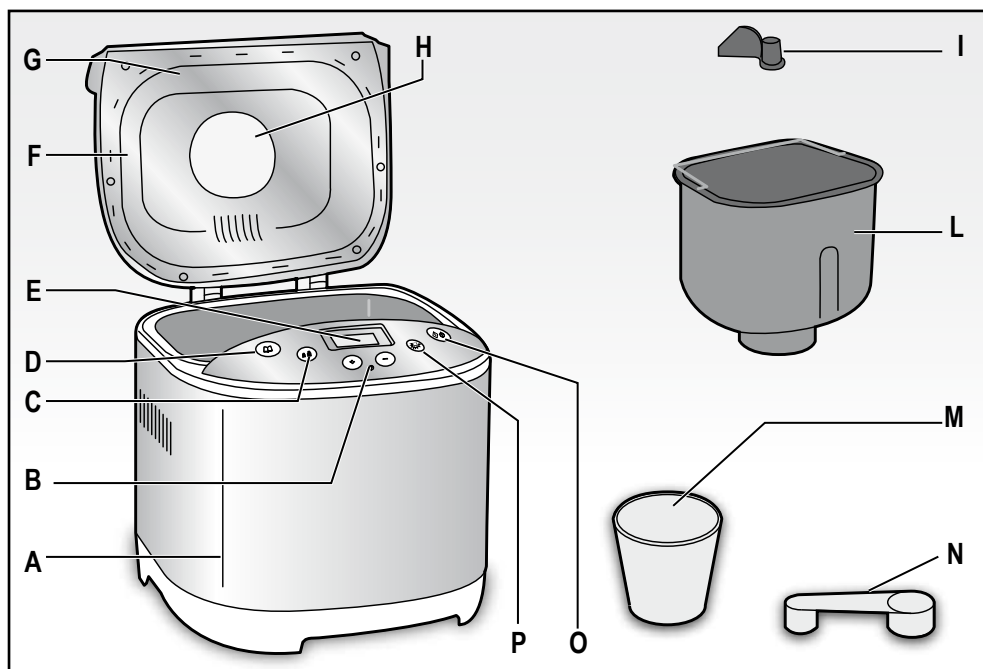


Fig. 1

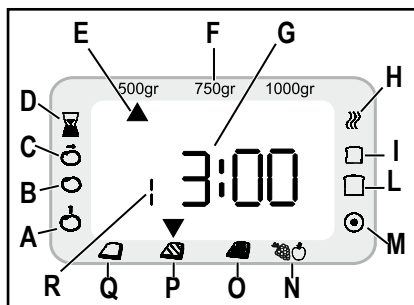


Fig. 2

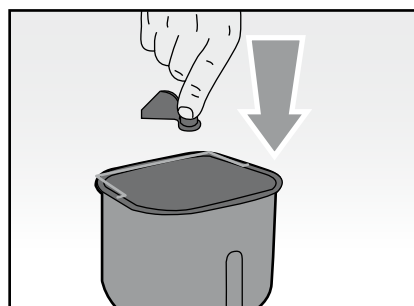


Fig. 3

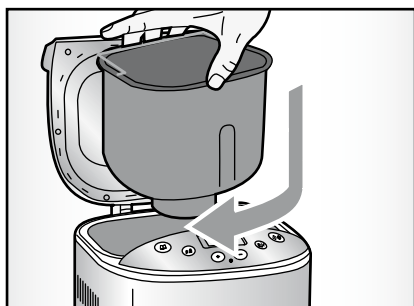


Fig. 4

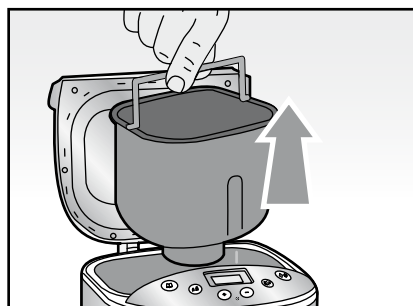


Fig. 5

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto ARIETE, marca Italiana distribuida por KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

Al utilizar aparatos eléctricos es necesario tomar unas precauciones oportunas, entre ellas:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No colocar el aparato encima o cerca de fuentes de calor.
- Durante el uso colocar el aparato en una superficie horizontal, estable y bien iluminada.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- Cuidar que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Nunca sumergir el aparato en agua o en otros líquidos
- Aunque el aparato no esté funcionando, sacar la clavija de la toma de corriente antes de introducir o quitar partes del mismo o antes de efectuar la limpieza.
- El producto no debe ser alimentado mediante timer externos o con circuitos separados pilotados a distancia.
- Asegurarse de que las manos estén bien secas antes de utilizar o regular los interruptores colocados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Nunca encienda el dispositivo sin haber llenado antes el recipiente con los ingredientes.
- No introduzca en el aparato papel de aluminio u otro material metálico, para evitar un incendio o un cortocircuito.
- No toque las superficies calientes. Utilice manoplas para el horno.
- Deje al menos 5 cm alrededor de la máquina de pan para permitir la ventilación y no cubra por ningún motivo las boquillas del vapor.
- No ponga las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
- No coloque el aparato cerca de superficies, materiales o contenedores de sustancias inflamables.
- No utilice la máquina para el pan como depósito.
- Para una buena conservación del recipiente, de vez en cuando hay que lavarlo bien y untarlo con aceite.

- No desconectar el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta defectos; en éste caso deben llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- El aparato está destinado sólo a un uso doméstico, no se debe emplear para uso industrial o profesional.
- Cualquier modificación de este producto, no autorizada expresamente por el fabricante, puede ser peligroso y lleva a la caducidad de la garantía de uso.
- Antes de eliminar el aparato como deshecho, corte el cable de alimentación para volverlo inutilizable.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.



Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG 1)

A	Cuerpo del aparato	H	Ventanilla
B	Botones de aumento/disminución del temporizador	I	Pala de amasar
C	Botón de programación de peso	L	Recipiente
D	Botón de programación del menú	M	Medidor
E	Pantalla	N	Cuchara medidora
F	Boquillas	O	Botón de encendido/apagado
G	Tapa	P	Botón de programación de la doradura

PANTALLA (FIG 2)

A	Reposo	I	Cocción
B	Masa	L	Mantener caliente
C	Fermentación	M	Fin
D	Temporizador	N	Función mermelada
E	Indicador	O	Doradura intensa
F	Peso	P	Doradura media
G	Temporizador	Q	Doradura ligera
H	Pre-calefacción	R	Programa seleccionado

BREVES NOTAS SOBRE LAS MÁQUINAS DE HACER PAN

Su aparato es un producto para ahorrar esfuerzo. Su principal ventaja es que todas las operaciones de amasado, fermento y cocción se realizan al interior de un espacio limitado. Su máquina de pan producirá fácilmente y regularmente excelentes panes, si usted sigue las instrucciones y tiene presentes algunos principios básicos. El aparato no puede pensar por usted.

No puede decir que a usted se le ha olvidado un ingrediente o que ha utilizado un tipo equivocado o que lo ha medido incorrectamente. La cuidadosa selección de los ingredientes es la fase más importante del proceso de preparación.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- 1) Lave y seque todos los componentes como se describe en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
- 2) Ponga el aparato en modo "Cocción" y hágalo funcionar vacío durante unos 10 minutos.
- 3) Después de que se haya enfriado, vuelva a limpiarlo otra vez.

Atención

Durante el primer ciclo de cocción es posible que la máquina emita humo o un ligero olor a quemado. Esto es del todo normal y desaparece al cabo de unos segundos.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1) Lave y seque bien todos los componentes.
- 2) Inserte la pala de amasar (I) en el perno al interior del recipiente (L) (Fig. 3).
- 3) Mida los ingredientes con el medidor (M) o con la cuchara (N) en dotación, o bien pesándolos, y viértalos en el recipiente (L).
- 4) Coloque el recipiente sobre el eje al interior del aparato, girándolo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo (Fig 4).

Atención

Es esencial seguir la correcta secuencia de inserción de los ingredientes como se describe en la receta. Esta secuencia es generalmente la siguiente: ingredientes líquidos, agua, harina, huevos y otros según exija la receta. Vierta la levadura como último ingrediente. Hay que evitar que la levadura entre en contacto con sal o ingredientes líquidos.

- 5) Cierre la tapa (G) e inserte la clavija en la toma de corriente. La pantalla (E) mostrará "3:10", con dos puntos fijos. El aparato se pone automáticamente en el programa "1".
- 6) Pulse el botón (D) para seleccionar el programa de cocción deseado.
- 7) Presione el botón (C) para seleccionar el peso deseado (500g, 750g, 1000g). El peso no se puede programar en los programas 8-19.
- 8) Seleccione la doradura que desea obtener (ligera, media o fuerte). La doradura no se puede seleccionar en los programas 8-19.
- 9) Si es necesario, programe el temporizador con los botones + o - (B). El proceso empezará al cabo del tiempo programado. Si no se programa un tiempo, la cocción empezará inmediatamente.

Tenga cuidado al usar la función temporizador con ingredientes perecederos (como huevos, productos lácteos, etc).

- 10) Presione el botón de encendido/apagado (O). La máquina emite un pitido y el trabajo de los ingredientes comienza (si se ha programado un temporizador, el trabajo empezará al final del tiempo seleccionado).

Durante la cocción es posible que del ventilador debajo de la tapa (G) salga vapor: esto es perfectamente normal.

- 11) Si el programa prevé añadir ingredientes (frutos secos, semillas, etc), la máquina emite 10 pitidos de aviso cuando es el momento de abrir la tapa e introducir el resto de los ingredientes. Este tiempo varía dependiendo del programa.
- 12) Para detener el programa seleccionado, presione el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
- 13) Cuando aparezca en la pantalla (E) el tiempo "0:00", el proceso de cocción habrá terminado. La unidad pitará 10 veces y pasará automáticamente al modo "mantener caliente" durante 1 hora. El símbolo ":" quedará parpadeando (excepto que para el programa "Amasar").
- 15) Después de haber mantenido caliente durante 1 hora, el modo "Mantener caliente" se desactiva. En la pantalla aparece el símbolo (⊙). Para desactivar el modo "Mantener caliente" antes de los 60 minutos, pulse el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
- 16) Desenchufe la clavija de la toma de corriente y abra la tapa (G).
- 17) Use manoplas de horno y agarre bien el mango del recipiente (L) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo (Fig 5).
- 18) Deje que se enfríe antes de sacar el pan y luego, utilizando una espátula antiadherente, saque el pan del recipiente empezando por los lados. Si es necesario, vuelque la bandeja sobre una rejilla de refrigeración o sobre una superficie limpia y agítela suavemente hasta que el pan salga.

Atención

El recipiente alcanza temperaturas elevadas. Tenga mucho cuidado al manipularlo y utilice siempre guantes de protección.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar el pan del recipiente (L), para no dañar el revestimiento antiadherente.

CORTE DE ENERGÍA

Si el apagón dura menos de 10 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente eléctrica sea restablecida. Si el corte de energía dura más de 15 minutos, el programa se para y la pantalla vuelve a la configuración por defecto. En este caso, desconecte el aparato de la toma de corriente, déjelo enfriar, vacíe el recipiente, retire los ingredientes, límpielo y empiece de nuevo.

CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce un error, en la pantalla (E) pueden aparecer los siguientes códigos de error:

"H:HH": la temperatura dentro del recipiente es demasiado alta.

- 1) Presione el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos para detener el programa.
- 2) Desenchufe la clavija.
- 3) Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe por unos 10-20 minutos.
- 4) Reactive el programa.

"E:EO": el sensor de temperatura está desconectado o no funciona.

Lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para comprobar el funcionamiento del sensor.

EL TEMPORIZADOR

El uso más común del temporizador es para preparar el pan durante la noche para que esté listo la mañana siguiente. Con el temporizador se puede programar la preparación hasta 15 horas después. No lo utilice para panes o masas que contengan leche fresca, yogur, queso, huevos, fruta, cebollas o cualquier otro ingrediente que puede deteriorarse si se deja por varias horas en un ambiente cálido-húmedo.

Decida cuando desea que su pan esté listo, por ejemplo a las 6 de la mañana. Compruebe qué hora es en el momento en que se activa el programa, por ejemplo las 9. Calcule el lapso de tiempo entre estos dos horarios, en este caso 9 horas. Actuando en los botones de aumento/disminución (B), el temporizador avanzará o volverá atrás de 10 minutos a cada presión.

No es posible reducir la duración de tiempo requerida por un programa.

CONSISTENCIA DE LA MASA

Controlar el producto durante los primeros 5 minutos de amasado a través de la ventanilla correspondiente (H). Debería de formarse un pan liso. En caso contrario, es probable que haya que revisar los ingredientes. Si usted necesita abrir la tapa (G), hágalo durante el amasado o el tiempo de descanso. En cualquier otro momento perjudicará el buen resultado del pan.

Si la masa parece pegajosa o se pega a los lados del recipiente, espolvoree por encima una a una las cucharaditas de harina necesarias. Si es demasiado seca, vierta una a una las cucharaditas de agua caliente necesarias. Es posible retirar con suavidad los ingredientes pegados a los lados de la máquina utilizando una espátula de madera o de plástico.

Atención

No deje la puerta abierta más tiempo del necesario. Espere hasta que la harina o el agua estén totalmente absorbidas en la masa antes de añadir más.

Cierre la tapa (G) antes de finalizar el último amasado, de lo contrario el pan no subirá correctamente.

CONSERVAR EL PAN

El pan comercializado generalmente contiene aditivos (cloro, cal, tinte del alquitrán mineral, sorbitol, soja, etc). Su pan no contendrá ninguno de ellos, por eso no se mantendrá como el pan que se vende y tendrá un aspecto diferente. Además, no tendrá el sabor del pan comercializado, tendrá el sabor que siempre debería tener el pan.

Es preferible comerlo fresco, pero se puede conservar por dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de la que se habrá eliminado todo el aire.

Para congelar el pan hecho en casa, deje que se enfríe, póngalo en una bolsa de polietileno y quite todo el aire, luego séllela y congele.

CÓMO AGREGAR INGREDIENTES

- Respete el orden indicado en la receta.
- Mantenga de lado los ingredientes adicionales (frutas, nueces, pasas, etc) y añádalos durante el segundo amasado cuando el aparato emite un pitido 10 veces.
- El ingrediente líquido es el primero que hay que introducir. Normalmente es agua, pero puede incluir leche y/o huevos. El agua debe ser tibia (37° C), pero no caliente. El agua demasiado caliente

o demasiado fría impide la fermentación.

- No utilice leche con el temporizador. Puede cuajar antes de que comience el proceso de panificación.
- Añada el azúcar y la sal previstos en la receta.
- Añada los otros ingredientes "líquidos" eventuales (miel, jarabe, melaza, etc).
- Añadir los otros ingredientes "secos" eventuales (harina, leche en polvo, hierbas y especias).
- Si se utiliza el temporizador, no se podrá añadir frutas o nueces durante el segundo amasado, por lo tanto viértalos ahora.
- Por último añada la levadura seca (o levadura en polvo/bicarbonato sódico). Colóquelo por encima de los otros ingredientes - no lo ponga en el agua, de lo contrario empezará a actuar demasiado pronto.
- Si se utiliza el temporizador, es esencial mantener alejados la levadura (levadura en polvo/bicarbonato sódico) y el agua/líquido, de lo contrario la levadura se activará, hinchará y deshinchará antes de que comience el proceso de panificación. 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 cúpula de harina e introducir ahí la levadura.

Harina

El tipo de harina que se utiliza es muy importante. El elemento más importante contenido en la harina es la proteína llamada gluten, que es el agente natural que otorga a la masa la capacidad de modelarse y retener el dióxido de carbono producido por la levadura. Compre harina cuyo paquete lleve escrito "Tipo 0" o "PARA PAN" (como la manitoba), esta última tiene un alto contenido de gluten.

Otras harinas para pan

Incluyen harina integral y harinas de otros cereales.

Proporcionan una excelente cantidad de fibra dietética pero contienen niveles de gluten inferiores que aquellos de la harina blanca "tipo 0». Esto significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos que los blancos. En general, si en la receta se sustituye la mitad de harina blanca "tipo 0" con harina integral, se puede preparar un producto con un sabor de pan integral y una textura de pan blanco.

Levadura

La levadura es un organismo vivo que se multiplica en la masa. En presencia de humedad, alimento y calor, la levadura crece y libera dióxido de carbono en gas. Este último produce burbujas que se quedan atrapadas en la masa y la hacen crecer.

Entre los diferentes tipos de levadura disponibles recomendamos el uso de la levadura seca de cerveza. Estos se venden normalmente en sobres y no se deben disolver en agua previamente.

Usted también puede encontrar la levadura de "acción rápida" o "levadura para máquinas de pan". Estas levaduras son las más fuertes y tienen la capacidad de hacer subir la masa con una velocidad superior del 50% en comparación con otras. Sólo se deben utilizar con la selección "OPCIÓN RÁPIDA». La levadura en sobres es muy sensible a la humedad, por lo tanto no hay que conservar más de un día los sobres parcialmente utilizados. Como alternativa, se puede utilizar levadura fresca de cerveza en cubitos: 1 g de levadura de cerveza seca equivale a 3,5 g de levadura de cerveza fresca.

Tabla de equivalencia de la levadura fresca y seca

Seca			Fresco
1/4 de sobre	2g	1 cucharadita	7g
1/2 sobre	4g	2 cucharaditas	13g
3/4 de sobre	6g	3 cucharaditas	21g
1 sobre	7g	3,5 cucharaditas	25g
1,5 sobres	10g	5 cucharaditas	37g
2 sobres	14g	7 cucharaditas	50g

Ingredientes líquidos

El ingrediente líquido normalmente es agua o leche o una mezcla de los dos. El agua hace que la corteza sea más crujiente. La leche hace que sea más blanda y que la consistencia sea más suave. Hay opiniones contrapuestas sobre cuál debería ser la temperatura del agua. Usted puede decidir por sí mismo en cuanto se familiarice con el aparato. El agua es otro ingrediente fundamental para el pan. En términos generales, una temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la más apropiada. Pero en el caso del pan ultra rápido si se quiere acelerar el proceso la temperatura debe ser entre 45°C y 50°C. Es esencial que el agua sea de buena calidad y preferiblemente embotellada, ya que la cal presente en el agua puede comprometer la calidad del pan. En lugar del agua también se puede poner leche o agua con 2% de leche en polvo, que favorece el sabor y realza el color de la corteza. Algunas recetas mencionan también zumo de fruta.

Bajo contenido de grasa

No use aceites, margarinas, etc con un bajo porcentaje de grasa. Estos productos contienen poca grasa, mientras que la receta requiere una cantidad mayor, y no obtendrá los resultados que desea.

Azúcar

El azúcar activa y nutre la levadura permitiéndole hincharse. Añade sabor y consistencia y favorece la doradura de la corteza. Miel, jarabe y melaza pueden utilizarse en lugar del azúcar siempre que se adapte el ingrediente líquido para compensar. No se deben utilizar edulcorantes artificiales, ya que no alimentan la levadura, al contrario algunos la matan.

Sal

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Sin sal el pan podría inflarse demasiado y luego desinflarse. Además da más sabor.

Huevos

Los huevos harán su pan más rico y nutritivo, añadirán color y contribuirán a la forma y a la consistencia. Los huevos forman parte de los ingredientes líquidos del pan, así que, si se añaden huevos, hay que dosificar los otros ingredientes líquidos. De lo contrario la masa puede quedar demasiado líquida para hincharse correctamente.

Hierbas y especias

Se pueden añadir al principio junto con los ingredientes principales.

Las hierbas y las especias, como canela, jengibre, orégano, perejil y albahaca, añadirán sabor y

resaltarán el aspecto. Utilícelas en pequeñas cantidades (1-2 cucharaditas) para evitar que cubran el sabor del pan. Las hierbas frescas, como el ajo y el cebollino, contienen suficiente líquido para desequilibrar las dosificaciones de la receta, así que habrá que equilibrar el contenido de líquido.

Ingredientes adicionales

Los ingredientes adicionales (frutas, nueces, pasas, etc) se pueden añadir sólo en los programas que los prevén.

Frutas secas y nueces deben cortarse en trozos pequeños, el queso rallado, el chocolate picado y no en grumos. No añada más que los ingredientes contenidos en las recetas, de lo contrario el pan podría no crecer bien. Cuidado con la fruta fresca y las nueces ya que contienen líquidos (zumos y aceite), por lo que se debe dosificar el ingrediente líquido principal para compensar.

LOS PROGRAMAS

- El aceite puede sustituirse por mantequilla derretida.
- Seguir el orden de la tabla para agregar ingredientes.
- En todas las recetas se puede sustituir la harina de alto contenido de gluten con harina libre de gluten, cuidando los otros ingredientes para los intolerantes al gluten.

Básico (1)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:55		3:00		3:05	
Agua	210ml		260ml		320ml	
Aceite	1 + 1/2 cucharas	15g	2 + 1/2 cucharas	25g	3 cucharas	45g
Sal	1/2 cucharadita	3g	1 cucharadita	6g	1 cucharadita	6g
Azúcar	1 cuchara	15g	2 cucharas	30g	2 cucharas	30g
Harina	2 + 1/3 vasos	320g	3 vasos	420g	3 + 1/2 vasos	500g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan rápido (2)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	1:55		2:00		2:05	
Agua	140ml		190ml		230ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	33g	3 cucharas	39g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	1 cuchara	26g	2 cucharas	30g	3 cucharas	39g
Harina	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g	3 vasos	435g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan dulce (3)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:40		3:45		3:50	
Agua	120ml		160ml		200ml	
Aceite	1 + 1/2 cucharas	20g	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	32g
Sal	1/2 cucharadita	2g	1/2 cucharadita	2g	1/2 cucharadita	2g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	2 cucharas	30g	3 cucharas	45g	4 cucharas	60g
Leche desnatada	1/4 de vaso	35g	1/3 de vaso	47g	1/2 de vaso	70g
Harina blanca	2 vasos	290g	2 + 3/4 vasos	380g	3 + 1/2 vasos	500g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan francés (4)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:55		4:00		4:05	
Agua	180ml		260ml		320ml	
Aceite	1 cuchara	10g	1 + 1/2 cucharas	15g	2 cucharas	20g
Sal	2 cucharaditas	12g	2 + 1/2 cucharaditas	15g	3 cucharaditas	18g
Azúcar	1 + 1/2 cucharas	23g	1 + 1/2 cucharas	23g	2 cucharas	30
Harina blanca	2 + 1/4 vasos	300g	2 + 3/4 vasos	400g	3 + 1/2 vasos	500g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan integral (5)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:55		4:00		4:05	
Agua	180ml		220ml		270ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	45g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar moreno	1 + 3/4 cucharas	20g	2 cucharas	26g	3 cucharas	39g
Harina blanca	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Harina integral	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de centeno (6)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:25		3:30		3:35	
Agua	180ml		220ml		270ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	45g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar moreno	1 + 3/4 cucharas	20g	2 cucharas	26g	3 cucharas	39g
Harina blanca	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Harina de centeno	1 vaso	145g	1 + 1/2 vasos	180g	2 vasos	220g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan sin gluten (7)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:55		3:00		3:05	
Agua	140ml		190ml		230ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	33g	3 cucharas	45g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	2 cucharas	30g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	39g
Harina sin gluten	1 + 3/4 vasos	255g	2 vasos	290g	2 + 1/4 vasos	325g
Harina de maíz	1/4 de vaso	35g	1/2 de vaso	70g	3/4 de vaso	110g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de arroz (8)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:40		2:45		2:50	
Agua	150ml		190ml		240ml	
Aceite	2 cucharas	26g	2 + 1/2 cucharas	38g	3 cucharas	39g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	1 cuchara	15g	2 cucharas	30g	2 cucharas	30g
Harina con alto contenido de gluten	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g	3 vasos	435g
Arroz cocido	1/4 de vaso		1/3 de vaso		1/2 de vaso	
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Pan de molde (9)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	4:55		5:00		5:05	
Agua	210ml		250ml		300ml	
Aceite	1/2 cucharas	6g	3/4 de cuchara	10g	1 + 1/3 cucharas	15g
Sal	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	2/3 de cucharadita	3g	3/4 de cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Harina	2 vasos	290g	2 + 1/2 vasos	360g	3 vasos	435g
Levadura	3/4 de un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 3/4 de un sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo		1 un cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo	

Masa para dulces (10)

Tiempo	2:20
Aceite de semillas	3 cucharas
Huevos	4 huevos enteros
Azúcar	130g
Harina con levadura	150g
Crema pastelera en polvo (opcional)	2 cucharaditas
Puede cambiar la cantidad de azúcar según su gusto personal	

Masa integral al 100% (11)

Tiempo	3:10
Azúcar	2 cucharaditas
Aceite	2 cucharas
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Agua	380ml
Harina integral	600g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa integral al 70% (11)

Tiempo	3:10
Harina blanca	175g
Azúcar	2 cucharaditas
Aceite	2 cucharas
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Agua	370ml
Harina integral	425g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa para pizza (12)

Tiempo	0:45
Agua	170ml
Sal	1 cucharadita
Aceite de oliva	1 cuchara
Harina blanca	300g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Masa fermentada (13)

Tiempo	1:30
Agua	350ml
Sal	1 + 1/2 cucharaditas
Aceite de oliva	2 cucharas
Azúcar	2 cucharaditas
Harina blanca	600g
Levadura	1 cubito (de 25 g) de levadura fresca o 1 sobre de levadura en polvo

Función Mezclar (14-15)

Tiempo	de 8 a 45 minutos (tiempo programable)
Levadura	1 + 1/4 cucharas
Harina blanca	560g
Aceite	2 cucharas
Sal	1 cucharadita
Agua	330ml
El programa 14 prevé un tiempo 15 minutos. El programa 15 es la versión "larga» del programa 14, con una duración ajustable de 8 a 45 minutos. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

Mermelada (16)

Tiempo	1:20
Pulpa de fruta	300g
Azúcar	150g
Zumo de limón	1/2 limón
Se recomienda esperar 20 minutos antes de añadir el azúcar, que se deberá versar poco a poco	

Yogur (17)

Tiempo	8:00 (regulable de 0:06 a 10:00)
Leche entera	1000ml
Yogur natural	100ml (o un bote de yogur)
Azúcar	60g

Descongelación (18)

Tiempo	00:30 (regulable de 0:10 a 2:00)
El aparato mantiene una temperatura alrededor de 50°C para descongelar el producto. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

Cocción (19)

Tiempo	00:30 (regulable de 0:10 a 1:30)
Para cocciones genéricas. La temperatura se mantiene alrededor de 150° C. El tiempo se puede ajustar con el "+" y "-".	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención

No sumergir nunca el aparato, el enchufe, y el cable eléctrico en agua u otros líquidos, usar un trapo húmedo para la limpieza.

Aunque el aparato no esté funcionando, sacar la clavija de la toma de corriente antes de introducir o quitar partes del mismo o antes de efectuar la limpieza.

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar cualquier cosa del recipiente, ya que se puede dañar el revestimiento antiadherente.

No utilice nunca utensilios de metal para sacar el pan del recipiente (L), para no dañar el revestimiento antiadherente.

- 1) Limpie el recipiente (L) frotando el interior y el exterior con un paño húmedo.
- 2) Si la pala de amasar (I) no sale del eje del motor, llene excepcionalmente el recipiente con agua caliente y déjelo así por unos 30 minutos. La pala luego se deberá limpiar suavemente con un paño húmedo.
- 3) Lave el medidor (M) y la cuchara de medida (N) en agua caliente y detergente.
- 4) Limpie todas las otras superficies, internas y externas, con un paño húmedo. Utilice un poco de detergente líquido si es necesario, pero asegúrese de enjuagarlo completamente, de lo contrario los residuos de detergente podrían afectar el resultado de su próximo pan.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

⚠ En caso de anomalías de funcionamiento, apague el aparato inmediatamente.

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato emite un olor a quemado.	Harina y otros ingredientes se han depositado en la zona de cocción.	Apague el aparato y déjelo enfriar completamente. Elimine el exceso de harina u otros ingredientes de la zona de cocción con un paño limpio.
Los ingredientes no se mezclan correctamente.	El recipiente o la pala de amasar no han sido montados correctamente. Se ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes.	Asegúrese de que el recipiente y la pala de amasado están montados correctamente. Mida cuidadosamente los ingredientes.
Aparece el código de error "HHH" cuando se presiona el botón de encendido.	La temperatura interna del aparato es demasiado alta.	Deje enfriar el aparato entre un programa y otro. Desenchufe el cable, abra la tapa y retire el recipiente. Deje enfriar durante 15-30 minutos antes de iniciar nuevos programas.
La ventana de visualización está empañada y cubierta de condensación.	La ventana puede empañarse durante los programas de amasado y fermentación.	Es un fenómeno normal. Limpie la ventana después del uso.
La pala amasadora queda pegada al pan cuando se intenta sacarlo.	Probablemente se ha seleccionado la opción de doradura intensa, que crea una corteza dura en el pan.	Es un fenómeno normal. Cuando el pan se enfríe, use una espátula para retirar la paleta de amasado.
La masa no se mezcla correctamente (por ejemplo la harina se acumula a los lados o en la parte superior de la masa).	El recipiente o la pala de amasar no han sido montados correctamente. Se ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes. Se ha utilizado una harina sin gluten, que crea una masa muy húmeda.	Asegúrese de que el recipiente y la pala de amasado están montados correctamente. Mida cuidadosamente los ingredientes. Si la masa está húmeda, use una espátula para separarla de los bordes del recipiente. Si la masa está demasiado seca, añada agua, una cucharada a la vez, hasta que la masa haya alcanzado la consistencia deseada.

Problemas	Causas	Soluciones
La masa ha crecido demasiado y empuja contra la tapa.	Los ingredientes no han sido medidos adecuadamente. No se ha añadido la sal. La pala de amasado no ha sido introducida en el recipiente.	Mida los ingredientes cuidadosamente y asegúrese de que la cantidad de levadura y de sal sean correctas. Trate de disminuir de 1/4 de cucharadita la cantidad de levadura. Compruebe si la pala de amasar ha sido montada.
El pan no sube	Los ingredientes no han sido medidos adecuadamente. La levadura o la harina están caducadas. Se ha abierto la tapa en el curso de un programa.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura y de la harina. Asegúrese de que los ingredientes líquidos sean añadidos a temperatura ambiente.
El pan tiene un agujero en la parte superior.	La masa ha subido demasiado rápido. Se ha añadido demasiada levadura o demasiada agua. Se ha seleccionado un programa inadecuado para la receta.	No levante la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de doradura más intensa.
El color de la corteza es demasiado claro.	Se ha añadido demasiado azúcar.	Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar. Seleccione una opción de doradura más ligera.
El pan no es simétrico	Es normal que algunos panes no tengan una forma simétrica, especialmente aquellos hechos con harina integral. Se ha añadido demasiada levadura o demasiada agua. La pala de amasar ha puesto de lado la masa antes de la fermentación y de la cocción.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Disminuya ligeramente la cantidad de agua o de levadura.
Los panes tienen formas diferentes.	Es normal. La forma de los panes puede cambiar según el tipo de pan.	

Problemas	Causas	Soluciones
El pan es hueco o hay agujeros en las miga.	La masa está demasiado húmeda. Hay demasiada levadura. No se ha añadido la sal. Se ha añadido agua demasiado caliente.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Disminuya ligeramente la cantidad de agua o de levadura. Compruebe que ha agregado la sal. Utilice agua a temperatura ambiente.
El pan no está cocido lo suficiente o tiene una textura gomosa.	Se han añadido demasiados ingredientes líquidos. No se ha seleccionado el programa correcto.	Mida cuidadosamente los ingredientes. Controle que ha seleccionado el programa correcto.
El pan se desmora al cortarlo.	El pan está demasiado caliente.	Deje enfriar el pan durante 15-30 minutos.
El pan tiene una consistencia pesada y densa.	Se ha añadido demasiada harina, o la harina está caducada. No se ha añadido suficiente agua. Si el pan está hecho con harina integral, es normal que tenga una consistencia más densa de la normal.	Mida cuidadosamente los ingredientes.
La base del recipiente ha tomado un color oscuro o moteado.	El recipiente ha sido lavado en el lavavajillas. El fenómeno es normal y no altera la calidad del material.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

Using electrical appliances, it is necessary to take appropriate precautions, including:

- Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- During use place the appliance on a horizontal, stable and well lit surface.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- Never immerse the appliance in water or other liquids
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.
- The product cannot be powered by external timers or with separate remote control systems.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never turn on the appliance without the pan filled with the ingredients.
- Do not insert aluminium foil or other metallic material into the appliance in order to prevent a fire or a short circuit.
- Do not touch the hot surfaces. Use oven mitts.
- Leave at least 5 cm around the bread maker to allow ventilation and do not cover the steam vents for any reason.
- Do not put hands or fingers into the pan during the appliance operation.
- Do not place the appliance near surfaces, materials or containers of flammable substances.
- Do not use the bread machine as a storage unit.
- To maintain the container in its best conditions, occasionally wash it and spread it with oil.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty; In similar cases, take the appliance to the nearest Authorized Service Centre.
- The appliance has been designed for home use only and must not be used for

commercial or industrial purposes.

- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before disposing of the product as waste, cut the power cord to make it inoperative.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG 1)

A Appliance body	H Porthole
B Timer increase / decrease buttons	I Kneading blade
C Weight setting button	L Pan
D Menu setting button	M Measuring cup
E Display (Fig 2)	N Measuring spoon
F Vents	O On / off button
G Lid	P Browning setting button

DISPLAY (FIG 2)

A Rest	I Baking
B Kneading	L Keep warm
C Leavening	M End
D Timer	N Jam function
E Indicator	O Intensive browning
F Weight	P Medium browning
G Timer	Q Slight browning
H Pre-heating	R Selected program

BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

Your appliance is a product to save effort. Its main advantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread machine will bring out easily and frequently superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you forgot an ingredient or that you have used the wrong type or that you have measured incorrectly. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

BEFORE USING THE APPLIANCE

- 1) Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- 2) Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes.
- 3) After it has cooled, clean it again.

Warning

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell. This is normal, and disappears after a few seconds.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 1) Wash and dry well all components.
- 2) Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
- 3) Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied, or weighing them and putting them into the pan (L).
- 4) Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4).

Warning

It is essential to follow the sequence of insertion of the ingredients as described in the recipe. Usually this sequence is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other as in the recipe. Pour the yeast at last into the other ingredients. Avoid that the yeast is in contact with salt or liquid ingredients.

- 5) Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet. The display (E) will show "3:10", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
- 6) Press the button (D) to select the desired cooking program.
- 7) Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g, 1000g). The weight cannot be set in programs 8-19.
- 8) Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive). The browning cannot be set in programs 8-19.
- 9) If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately.

Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc).

- 10) Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set).

During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.

- 11) If additions (nuts, seeds, etc.) are planned in the program, the machine emits 10 beeps when it is time to open the lid and insert the remaining ingredients. This time varies according to the program.
- 12) To stop the selected program, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 13) When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished. The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour. The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
- 15) After keeping warm for 1 hour, the "keep warm" mode is deactivated. The display shows the symbol (☉). To disable the "keep warm" mode before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 16) Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G).
- 17) Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counter-clockwise to release it and pull it out (Fig 5).
- 18) Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

Warning

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves.

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

POWER SUPPLY INTERRUPTIONS

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

ERROR CODES

If an error occurs, the display (E) may show the following error codes:

"H:HH": the temperature inside the pan is too high.

- 1) Press the On/Off button (O) for 3 seconds to stop the program.
- 2) Unplug.
- 3) Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
- 4) Restart the program.

"E:EO": the temperature sensor is disconnected or out of order.

Take the appliance to an authorized service center to check the operation of the sensor.

THE TIMER

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours on a hot and humid environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press.

it is not possible to reduce the time required by a program.

CONSISTENCY OF THE DOUGH

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

Warning

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more.

Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

STORING THE BREAD

The bread you find on the market usually contains additives (chlorine, limestone, mineral tar dye, sorbitol, soybean, etc). Your bread does not contain any of them, so it will not last long as the bread sold on the market and will look different. Also, it will not have the flavour of the bread on the market, it will have the taste that bread should always have.

It is preferable to eat it just made, but it can be store for two days at room temperature, in a polyethylene bag from which you have removed all the air.

To freeze homemade bread, let it cool, put it in a polyethylene bag and remove all the air, then seal and freeze.

HOW TO ADD THE INGREDIENTS

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second kneading when the appliance beeps 10 times.
- First introduce the liquid ingredients. Usually it is water but can include milk and/or eggs. Water must be warm (37°C / 100°F), but not hot. The too hot or too cold water prevents the leavening.
- Do not use milk with the timer. It could curdle before beginning the bread preparation process.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe.
- Add the "liquid" ingredients (honey, syrup, molasses, etc).
- Add the "dry" ingredients (flour, milk powder, herbs and spices).
- If you use the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- At last add dry yeast (or baking powder/sodium bicarbonate). Place it over the other ingredients - do not put it in the water, otherwise it will begin to act too soon.
- If you use the timer, it is essential to keep the yeast (baking powder/baking soda) separate from the water/liquid, otherwise the yeast will come into action, it will rise and collapse before the bread making process begins. The result will be a hard, dense, rough and edible product as a brick of a home. We advise to make a hole in the centre of the dome of the flour and put the yeast.

Flour

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD" (like Manitoba), the latter has a high gluten content.

Other flours for bread

They include wholegrain flour and other cereals.

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

Yeast

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that are trapped in the dough and make it grow.

Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water.

You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that have the ability to make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

Dry and fresh active yeast equivalence table			
Dry			Fresh
1/4 bag	2g	1 tablespoon	7g
1/2 bag	4g	2 tablespoons	13g
3/4 bag	6g	3 tablespoons	21g
1 bag	7g	3.5 tablespoons	25g
1.5 bag	10g	5 tablespoons	37g
2 bag	14g	7 tablespoons	50g

Liquid ingredients

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and also the texture is softer.

There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally a water temperature between 20°C (68°F) and 25°C (77°F) is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C (115°F) and 50°C (122°F). It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

Low fat content

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

Sugar

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, and some kill it.

Salt

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

Eggs

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

Herbs and spices

They can be added at the beginning together with the main ingredients.

Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better. Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh herbs, such as

garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

Additional ingredients

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them. Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

THE PROGRAMS

- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.
- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

Basic (1)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:55		3:00		3:05	
Water	210ml		260ml		320ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	15g	2+1/2 tablespoons	25g	3 tablespoons	45g
Salt	1/2 teaspoon	3g	1 tablespoon	6g	1 tablespoon	6g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g	2 tablespoons	30g
Flour	2+1/3 glasses	320g	3 glasses	420g	3+1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Quick bread (2)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	1:55		2:00		2:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	33g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	1 tablespoon	26g	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	39g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sweet bread (3)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:40		3:45		3:50	
Water	120ml		160ml		200ml	
Oil	1+1/2 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	32g
Salt	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	45g	4 tablespoons	60g
Skimmed milk	1/4 glass	35g	1/3 glass	47g	1/2 glass	70g
White flour	2 glasses	290g	2+3/4 glasses	380g	3+1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

French bread (4)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		260ml		320ml	
Oil	1 tablespoon	10g	1 + 1/2 tablespoons	15g	2 tablespoons	20g
Salt	2 tablespoons	12g	2 + 1/2 teaspoons	15g	3 tablespoons	18g
Sugar	1 + 1/2 tablespoons	23g	1 + 1/2 tablespoons	23g	2 tablespoons	30
White flour	2 + 1/4 glasses	300g	2 + 3/4 glasses	400g	3 + 1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Wholegrain bread (5)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2 + 1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Brown sugar	1 + 3/4 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1 + 1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Wholegrain flour	1 glass	145g	1 + 1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rye bread (6)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:25		3:30		3:35	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Brown sugar	1+ 3/4 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Rye flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Gluten-free bread (7)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:55		3:00		3:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	33g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	2 tablespoons	30g	2+1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	39g
Gluten-free flour	1+3/4 glasses	255g	2 glasses	290g	2+1/4 glasses	325g
Maize flour	1/4 glass	35g	1/2 glass	70g	3/4 glass	110g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rice bread (8)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:40		2:45		2:50	
Water	150ml		190ml		240ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoons	30g	2 tablespoons	30g
High-gluten flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Cooked rice	1/4 glass		1/3 glass		1/2 glass	
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sandwich bread (9)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	4:55		5:00		5:05	
Water	210ml		250ml		300ml	
Oil	1/2 tablespoon	6g	3/4 tablespoon	10g	1+1/3 tablespoons	15g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Dough for sweets (10)

Time	2:20
Seed oil	3 tablespoons
Eggs	4 whole eggs
Sugar	130g
Self-raising flour	150g
Custard powder (optional)	2 tablespoons

The amount of sugar can be modified according to your taste

100% wholegrain dough (11)

Time	3:10
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	380ml
Wholegrain flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

70% wholegrain dough (11)

Time	3:10
White flour	175g
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	370ml
Wholegrain flour	425g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Pizza dough (12)

Time	0:45
Water	170ml
Salt	1 tablespoon
Olive oil	1 tablespoon
White flour	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Leavened dough (13)

Time	1:30
Water	350ml
Salt	1+1/2 teaspoons
Olive oil	2 tablespoons
Sugar	2 tablespoons
White flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Mix Function (14-15)

Time	from 8 to 45 minutes (adjustable time)
Yeast	1+1/4 tablespoons
White flour	560g
Oil	2 tablespoons
Salt	1 tablespoon
Water	330ml
The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the "Extended" version of the program 14, with an adjustable time from 8 to 45 minutes. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Jam (16)

Time	1:20
Fruit pulp	300g
Sugar	150g
Lemon juice	1/2 lemon
It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time	

Yoghurt (17)

Time	8:00 (adjustable from 0:06 to 10:00 with the "Weight setting" button)
Whole milk	1000ml
Natural yoghurt	100ml (or a jar of yoghurt)
Sugar	60g

Thawing (18)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00)
The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to thaw the product. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Cooking (19)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 1:30)
For general cooking. The temperature is maintained at around 150 ° C. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

CLEANING AND MAINTENANCE**Warning**

Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.

Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

Let it cool down before proceeding with the cleaning.

Never use metal utensils to remove anything from the pan, because they can damage the non-stick coating.

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

- 1) Clean the pan (L) rubbing the inside and the outside with a damp cloth.
- 2) If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
- 3) Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
- 4) Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth. Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread.

TROUBLESHOOTING



In the event of malfunctions, switch off the appliance immediately.

Problems	Causes	Solutions
The device gives off a burning smell.	Flour or other ingredients may have deposited in the baking compartment.	Turn off the appliance and let it cool completely. Eliminate excess flour or other ingredients from the baking compartment with a clean cloth.
The ingredients do not mix properly.	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly.
The error code "HHH" is displayed when the power button is pressed.	The temperature inside the appliance is too high.	Let the appliance cool down between a program and the other. Unplug the appliance, open the lid and remove the pan. Allow to cool for 15-30 minutes before starting new programs.
The porthole is steamed up and covered with condensation.	The porthole may steam up during the kneading and leavening programs.	It is a normal phenomenon. Clean the porthole after use.
The kneading blade remains attached to the bread during removal.	Probably an intense browning option has been selected, which creates a hard crust around the bread.	It is a normal phenomenon. When bread is cooled, use a spatula to remove the kneading blade.
The dough does not mix properly (for example the flour is gathered at the sides or at the top of the dough).	The pan or kneading blade have not been assembled correctly. An excessive amount of ingredients has been inserted. A gluten-free flour has been used, which creates a very moist dough.	Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly. Measure out the ingredients thoroughly. If the dough is moist, use a spatula to detach it from the edges of the pan. If the dough is too dry, add a tablespoon at a time of water, until the dough has reached the desired consistency.

Problems	Causes	Solutions
The dough is leavened excessively and pushes against the lid.	The ingredients have not been adequately dosed. No salt has been added. The kneading blade has not been inserted in the pan.	Measure out the ingredients carefully, and pay attention to the right amount of yeast and salt. Try to decrease the amount of yeast of 1/4 of a teaspoon. Check if the kneading blade is installed.
The bread will not rise	The ingredients have not been adequately dosed. Baking powder or flour have expired. The lid has been opened during a program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check the expiration date of yeast and flour. Make sure that the liquid ingredients are added at room temperature.
The loaf has a hole at the top.	The dough leavened too quickly. Too much yeast or too much water have been added. An unsuitable program for the recipe has been selected.	Do not lift the lid during cooking. Select a more intense browning option.
The crust colour is too light.	Too much sugar has been added.	Slightly reduce the amount of sugar. Select a lighter browning option.
The loaf is not symmetric	It is normal that some loaves do not have a symmetrical shape, especially those made with wholegrain wheat flour. Too much yeast or too much water have been added. The kneading blade has moved the dough sideways before leavening and baking.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast.
Loaves have different shapes.	It's normal. The shape of the loaves may change depending on the type of bread.	
The loaf is hollow or there are holes in the crumb.	The dough is too moist. There is too much yeast. No salt has been added. Too much hot water has been added.	Measure out the ingredients thoroughly. Slightly reduce the amount of water or yeast. Check that salt has been added. Use water at ambient temperature.

Problems	Causes	Solutions
The bread is not baked enough or has a chewy texture.	Too much liquid ingredients have been added. You have not selected the correct program.	Measure out the ingredients thoroughly. Check that the correct program has been selected.
The loaf crumbles when sliced.	The bread is too hot.	Allow the bread to cool for 15-30 minutes.
The loaf has a heavy and thick consistency.	Too much flour has been added, or the flour has expired. You have not added enough water. If the bread is made with wholegrain flour, it is normal to have a denser texture than normal.	Measure out the ingredients thoroughly.
The base of the pan has taken on a dark or stained colour.	It has been washed in the dishwasher. This is normal, and does not alter the quality of the material.	

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Assicurarvi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Non accendere mai l'apparecchio senza che la vaschetta sia stata riempita con gli ingredienti.
- Non inserire dentro l'apparecchio carta stagnola o altro materiale metallico in modo da evitare un incendio o un corto circuito.
- Non toccare le superfici calde. Usare guanti da forno.
- Lasciare almeno 5 cm intorno alla macchina per il pane per permettere la ventilazione e non coprire per nessun motivo le bocchette per vapore.
- Non introdurre mani o dita nella vaschetta durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di superfici, materiali o contenitori di sostanze infiammabili.
- Non usare la macchina per pane come deposito.
- Per mantenere al meglio il contenitore, ogni tanto lavare bene e ungere con olio.

- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- L'apparecchio è destinato solo ad un uso domestico, non deve essere adibito ad un uso industriale o professionale.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Prima di smaltire l'apparecchio come rifiuto, tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inoperante.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1)

A	Corpo dell'apparecchio	H	Oblò
B	Tasti incremento / decremento timer	I	Pala impastatrice
C	Tasto impostazione peso	L	Vaschetta
D	Tasto impostazione menù	M	Misurino
E	Display	N	Cucchiaino dosatore
F	Bocchette	O	Tasto accensione/spengimento
G	Coperchio	P	Tasto impostazione doratura

DISPLAY (FIG. 2)

A	Riposo	I	Cottura
B	Impasto	L	In caldo
C	Lievitazione	M	Fine
D	Timer	N	Funzione marmellata
E	Indicatore	O	Doratura intensa
F	Peso	P	Doratura media
G	Timer	Q	Doratura lieve
H	Pre-riscaldamento	R	Programma selezionato

BREVI CENNI SULLE MACCHINE PER IL PANE

La vostra macchina è un prodotto per risparmiare fatica. Il suo vantaggio principale è che tutte le operazioni di impasto, lievitazione e cottura avvengono all'interno di uno spazio contenuto. La vostra macchina per pane sfonderà con facilità e frequenza superbe pagnotte, 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. L'accurata selezione degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del pane.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

- 1) Lavare ed asciugare tutti i componenti come descritto nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- 2) Mettere la macchina in modalità "Cottura" e farla funzionare a vuoto per circa 10 minuti.
- 3) Dopo che si sarà raffreddata, pulirla ancora una volta.

Attenzione

Durante il primo ciclo di cottura è possibile che la macchina emetta del fumo o un lieve odore di bruciato. Questo è da considerarsi normale, e scompare dopo pochi secondi.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1) Lavare ed asciugare bene tutti i componenti.
- 2) Montare la pala impastatrice (I) sul perno all'interno della vaschetta (L) (Fig. 3).
- 3) Misurare gli ingredienti con il misurino (M) o il cucchiaino (N) in dotazione, oppure pesandoli ed introdurli nella vaschetta (L).
- 4) Inserire la vaschetta sull'apposito perno all'interno dell'apparecchio, ruotandola in senso orario per bloccarla (Fig. 4).

Attenzione

È fondamentale seguire la sequenza di inserimento degli ingredienti come descritto nella ricetta. Questa sequenza in generale è: ingredienti liquidi, acqua, farina, uova e altro come previsto dalla ricetta. Versare il lievito per ultimo in mezzo agli altri ingredienti. Evitare che il lievito venga a contatto con sale o ingredienti liquidi.

- 5) Chiudere il coperchio (G) ed inserire la spina nella presa di corrente. Il display (E) visualizzerà "3:10", con i due punti fissi. La macchina è impostata automaticamente sul programma "1".
- 6) Premere il tasto (D) fino a selezionare il programma di cottura desiderato.
- 7) Premere il tasto (C) per selezionare il peso desiderato (500g, 750g, 1000g). Il peso non è impostabile nei programmi 8-19.
- 8) Selezionare la doratura che si vuole ottenere (lieve, media, o intensa). La doratura non è impostabile nei programmi 8-19.
- 9) Se necessario, impostare con i tasti + o - (B) il timer. La lavorazione inizierà allo scadere del tempo impostato. Se non viene impostato un tempo, la cottura inizierà immediatamente.

Prestare attenzione quando si usa la funzione timer con ingredienti facilmente deperibili (ad esempio uova, latticini, etc).

- 10) Premere il tasto di accensione/spegnimento (O). La macchina emette un bip e la lavorazione degli ingredienti inizia (se è stato impostato un timer, la lavorazione inizierà allo scadere del tempo impostato).

Durante la cottura è possibile che dalla ventola sotto il coperchio (G) fuoriesca del vapore: ciò è perfettamente normale.

- 11) Se nel programma sono previste aggiunte (frutta secca, semi, etc), la macchina emette 10 bip quando è il momento di aprire il coperchio e inserire gli ingredienti rimanenti. Questo tempo varia in base al programma.
- 12) Per arrestare il programma selezionato, premere il tasto di accensione/spengimento (O) per 3 secondi.
- 13) Quando il tempo riportato sul display (E) è "0:00", il processo di cottura è terminato. L'apparecchio emetterà un bip per 10 volte e automaticamente passerà alla modalità "In caldo" per 1 ora. Il simbolo ":" si manterrà lampeggiante (tranne che per il programma "Impasto").
- 15) Dopo aver conservato in caldo per 1 ora, la modalità "in caldo" si disattiva. Sul display appare il simbolo (☉). Per disattivare la modalità "in caldo" prima dei 60 minuti, premere il tasto di accensione/spengimento (O) per 3 secondi.
- 16) Staccare la spina dalla presa di corrente e aprire il coperchio (G).
- 17) Indossare dei guanti da forno e afferrare bene il manico della vaschetta (L) ruotandola in senso antiorario per sbloccarla ed estrarla (Fig. 5).
- 18) Lasciare raffreddare prima di prendere il pane e poi, utilizzando una spatola antiaderente tirare fuori il pane dalla vaschetta cominciando dai lati. Se necessario, rovesciare la vaschetta su di una griglia raffreddante oppure su di una superficie pulita e scuoterla delicatamente finché il pane non fuoriesce.

Attenzione

La vaschetta raggiunge temperature elevate. Prestare molta attenzione nel maneggiarla ed usare sempre guanti protettivi.

Non utilizzare mai utensili di metallo per prelevare il pane dalla vaschetta (L), in modo da non rovinare il rivestimento antiaderente.

INTERRUZIONE DI CORRENTE

Se l'interruzione di corrente dura meno di 10 minuti, il programma continuerà appena la corrente sarà ripristinata. Se l'interruzione dura più di 15 minuti, il programma si arresta e il display torna sulle impostazioni di default. In questo caso scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, lasciarlo raffreddare, svuotare la vaschetta, togliere gli ingredienti, pulire e avviare nuovamente.

CODICI DI ERRORE

In caso di errore, sul display (E) possono apparire i seguenti codici di errore:

"H:HH": la temperatura all'interno della vaschetta è troppo alta.

- 1) Premere il tasto di accensione/spengimento (O) per 3 secondi per arrestare il programma.
- 2) Staccare la spina.
- 3) Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10-20 minuti.
- 4) Far ripartire il programma.

"E:EO": il sensore della temperatura è disconnesso o fuori uso.

Portare l'apparecchio in un Centro Assistenza Autorizzato per controllare il funzionamento del sensore.

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 15 ore la preparazione. Non usare 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.

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 sui tasti incremento/decremento (B), il timer avanzerà o tornerà indietro di 10 minuti ogni volta che premete.

Non è possibile ridurre la durata di tempo prevista da un programma.

CONSISTENZA DELL'IMPASTO

Controllare il prodotto durante i primi 5 minuti di impastatura attraverso l'apposito oblò (H). Dovrebbe formarsi una pagnotta liscia. In caso contrario, è probabile che si debbono rivedere gli ingredienti. Se si rende necessario aprire il coperchio (G), farlo durante l'impastatura o il tempo di riposo. In tutti gli altri momenti pregiudicherete la buona riuscita del pane.

Se l'impasto sembra coloso o si attacca ai lati della vaschetta, spargervi sopra un cucchiaino di farina alla volta. Se è troppo asciutto, versarvi un cucchiaino di acqua calda alla volta. È possibile rimuovere delicatamente gli ingredienti rimasti attaccati ai lati della macchina usando una spatola di legno o di plastica.

Attenzione

Non lasciare lo sportello aperto più a lungo di quanto occorre. Aspettare fino a quando la farina/acqua è completamente assorbita nell'impasto prima di aggiungerne altra.

Chiudere il coperchio (G) prima della fine dell'ultima impastatura, altrimenti il pane non lieviterà correttamente.

CONSERVARE IL PANE

Il pane che si trova in commercio contiene solitamente additivi (cloro, calcare, colorante di catrame minerale, sorbitol, soia, etc). 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.

È 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.

COME AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI

- Rispettare l'ordine indicato nella ricetta.
- Tenere gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uva passa etc) da una parte e aggiungerli durante la seconda impastatura quando l'apparecchio emette un bip per 10 volte.
- Introdurre per prima cosa l'ingrediente liquido. Si tratta normalmente di acqua ma può includere latte e/o uova. L'acqua deve essere tiepida (37°C), ma non bollente. L'acqua troppo calda o troppo fredda impedisce la lievitazione.
- Non usare latte con il timer. Potrebbe cagliare prima che inizi il processo di preparazione del pane.
- Aggiungere lo zucchero e il sale previsti nella ricetta.
- Aggiungere eventuali ingredienti "liquid" (miele, sciroppo, melassa etc).
- Aggiungere eventuali ingredienti "secchi" (farina, latte in polvere, erbe e spezie).
- Se si usa il timer, non sarà possibile aggiungere frutta o noci durante il secondo impasto, quindi unirli ora.
- Aggiungere per ultimo il lievito secco (o lievito in polvere/bicarbonato di sodio). Porlo sopra gli altri ingredienti – non metterlo nell'acqua, altrimenti inizierà ad agire troppo presto.
- Se si usa il timer, è indispensabile tenere lontani il lievito (lievito in polvere/bicarbonato di sodio) e l'acqua/liquido, altrimenti 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.

Farina

Il tipo di farina che si usa è molto importante. L'elemento più importante contenuto nella farina è la proteina chiamata glutine, che è l'agente naturale che conferisce all'impasto la capacità di modellarsi e di trattenere il biossido di carbonio prodotto dal lievito. Comprate farina sulla cui confezione sia scritto "TIPO 0" o "PER PANE" (tipo manitoba), quest'ultima ha un alto contenuto di glutine.

Altre farine per pane

Esse includono farina integrale e farine di altri cereali.

Esse forniscono un eccellente apporto di fibra dietetica ma contengono livelli più bassi di glutine rispetto a quelli della farina bianca "tipo 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 "tipo 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 l'impostazione "OPZIONE RAPIDA". Il lievito in buste è molto sensibile all'umidità, quindi non conservate quelli parzialmente usati per più di un giorno. In alternativa, potete

utilizzare il lievito di birra fresco in panetti: 1g di lievito di birra secco equivale a 3,5g di lievito di birra fresco.

Tabella equivalenza lievito di birra fresco e secco			
Secco			Fresco
1/4 bustina	2g	1 cucchiaino	7g
1/2 bustina	4g	2 cucchiaini	13g
3/4 bustina	6g	3 cucchiaini	21g
1 bustina	7g	3,5 cucchiaini	25g
1,5 bustina	10g	5 cucchiaini	37g
2 bustina	14g	7 cucchiaini	50g

Ingredienti liquidi

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. L'acqua è un altro ingrediente fondamentale per il pane. Parlando in generale, una temperatura dell'acqua tra i 20°C e i 25°C è la più appropriata. Ma nel caso del pane ultra veloce se si vuole accelerare il processo la temperatura deve essere tra i 45°C e i 50°C. È fondamentale che l'acqua sia di buona qualità e preferibilmente in bottiglia, in quanto il calcare presente nell'acqua può compromettere la buona riuscita del pane. Al posto dell'acqua si può mettere anche del latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere, il che favorisce il sapore e migliora il colore della crosta. Alcune ricette citano anche il succo di frutta.

Basso contenuto di grasso

Non usate olii, margarine etc con una bassa percentuale di grasso. Tali prodotti racchiudono pochi grassi, mentre la ricetta ne prevede una quantità maggiore, e si potrebbero non ottenere i risultati desiderati.

Zucchero

Lo zucchero attiva e nutre il lievito permettendogli di gonfiare. Aggiunge sapore e consistenza e favorisce la doratura della crosta. 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

Gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uva passa etc) possono essere aggiunti solo nei programmi che li prevedono.

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.

I PROGRAMMI

- L'olio può essere sostituito con il burro fuso.
- Seguire l'ordine della tabella per l'aggiunta degli ingredienti.
- In tutte le ricette è possibile sostituire la farina ad alto contenuto di glutine con farina senza glutine, facendo attenzione agli altri ingredienti per gli intolleranti al glutine.

Base (1)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:55		3:00		3:05	
Acqua	210ml		260ml		320ml	
Olio	1+1/2 cucchiaino	15g	2+1/2 cucchiaini	25g	3 cucchiaini	45g
Sale	1/2 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	6g	1 cucchiaino	6g
Zucchero	1 cucchiaino	15g	2 cucchiaini	30g	2 cucchiaini	30g
Farina	2+1/3 bicchieri	320g	3 bicchieri	420g	3+1/2 bicchieri	500g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane veloce (2)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	1:55		2:00		2:05	
Acqua	140ml		190ml		230ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2+1/2 cucchiaini	33g	3 cucchiaini	39g
Sale	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 di cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero	1 cucchiaino	26g	2 cucchiaini	30g	3 cucchiaini	39g
Farina	2 bicchieri	290g	2+1/2 bicchieri	360g	3 bicchieri	435g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane dolce (3)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:40		3:45		3:50	
Acqua	120ml		160ml		200ml	
Olio	1+1/2 cucchiaini	20g	2 cucchiaini	26g	2+1/2 cucchiaini	32g
Sale	1/2 cucchiaino	2g	1/2 cucchiaino	2g	1/2 cucchiaino	2g
Uovo	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g
Zucchero	2 cucchiaini	30g	3 cucchiaini	45g	4 cucchiaini	60g
Latte scremato	1/4 di bicchiere	35g	1/3 di bicchiere	47g	1/2 bicchiere	70g
Farina bianca	2 bicchieri	290g	2+3/4 bicchieri	380g	3+1/2 bicchieri	500g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane francese (4)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:55		4:00		4:05	
Acqua	180ml		260ml		320ml	
Olio	1 cucchiaio	10g	1 +1/2 cucchiaio	15g	2 cucchiari	20g
Sale	2 cucchiaini	12g	2+1/2 cucchiaini	15g	3 cucchiaini	18g
Zucchero	1+1/2 cucchiaio	23g	1+1/2 cucchiaio	23g	2 cucchiari	30
Farina bianca	2 +1/4 bicchieri	300g	2+3/4 bicchieri	400g	3+1/2 bicchieri	500g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane integrale (5)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:55		4:00		4:05	
Acqua	180ml		220ml		270ml	
Olio	2 cucchiari	26g	2+1/2 cucchiari	38g	3 cucchiari	45g
Sale	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 di cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero di canna	1+3/4 di cucchiaio	20g	2 cucchiari	26g	3 cucchiari	39g
Farina bianca	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g	2 bicchieri	220g
Farina integrale	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g	2 bicchieri	220g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane di segale (6)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:25		3:30		3:35	
Acqua	180ml		220ml		270ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2+1/2 cucchiaini	38g	3 cucchiaini	45g
Sale	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 di cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero di canna	1+3/4 di cucchiaino	20g	2 cucchiaini	26g	3 cucchiaini	39g
Farina bianca	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g	2 bicchieri	220g
Farina di segale	1 bicchiere	145g	1+1/2 bicchiere	180g	2 bicchieri	220g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane senza glutine (7)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:55		3:00		3:05	
Acqua	140ml		190ml		230ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2+1/2 cucchiaini	33g	3 cucchiaini	45g
Sale	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 di cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero	2 cucchiaini	30g	2+1/2 cucchiaini	38g	3 cucchiaini	39g
Farina senza glutine	1+3/4 di bicchiere	255g	2 bicchieri	290g	2+1/4 di bicchiere	325g
Farina di mais	1/4 di bicchiere	35g	1/2 bicchiere	70g	3/4 di bicchiere	110g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane di riso (8)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:40		2:45		2:50	
Acqua	150ml		190ml		240ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2+1/2 cucchiaini	38g	3 cucchiaini	39g
Sale	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 di cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Uovo	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g
Zucchero	1 cucchiaino	15g	2 cucchiaini	30g	2 cucchiaini	30g
Farina ad alto contenuto di glutine	2 bicchieri	290g	2+1/2 bicchieri	360g	3 bicchieri	435g
Riso cotto	1/4 di bicchiere		1/3 bicchiere		1/2 bicchiere	
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Pane per sandwich (9)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	4:55		5:00		5:05	
Acqua	210ml		250ml		300ml	
Olio	1/2 cucchiaino	6g	3/4 di cucchiaino	10g	1+1/3 cucchiaino	15g
Sale	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 di cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero	2/3 di cucchiaino	3g	3/4 di cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Farina	2 bicchieri	290g	2+1/2 bicchieri	360g	3 bicchieri	435g
Lievito	3/4 di panetto di lievito fresco (da 25g) o 3/4 di bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere		1 panetto di lievito fresco (da 25g) o 1 bustina in polvere	

Impasto per dolci (10)

Tempo	2:20
Olio di semi	3 cucchiaini
Uova	4 uova intere
Zucchero	130g
Farina con lievito	150g
Crema pasticciera in polvere (opzionale)	2 cucchiaini
La quantità di zucchero può essere modificata in base ai gusti personali	

Impasto integrale al 100% (11)

Tempo	3:10
Zucchero	2 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Sale	1+1/2 cucchiaini
Acqua	380ml
Farina integrale	600g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Impasto integrale al 70% (11)

Tempo	3:10
Farina bianca	175g
Zucchero	2 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Sale	1+1/2 cucchiaini
Acqua	370ml
Farina integrale	425g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Impasto per pizza (12)

Tempo	0:45
Acqua	170ml
Sale	1 cucchiaino
Olio di oliva	1 cucchiaio
Farina bianca	300g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Impasto lievitato (13)

Tempo	1:30
Acqua	350ml
Sale	1+1/2 cucchiaino
Olio di oliva	2 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Farina bianca	600g
Lievito	1 panetto di lievito fresco da 25g o 1 bustina in polvere

Funzione Mix (14-15)

Tempo	da 8 a 45 minuti (tempo regolabile)
Lievito	1+1/4 cucchiaino
Farina bianca	560g
Olio	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Acqua	330ml
Il programma 14 prevede un tempo di 15 minuti. Il programma 15 è la versione "estesa" del programma 14, con una durata regolabile da 8 a 45 minuti. Il tempo è regolabile con i tasti "+" e "-".	

Marmellata (16)

Tempo	1:20
Polpa di frutta	300g
Zucchero	150g
Succo di limone	1/2 limone
Si consiglia di attendere 20 minuti prima di unire lo zucchero che deve essere versato un po' per volta	

Yogurt (17)

Tempo	8:00 (regolabile da 0:06 a 10:00 con il tasto "Peso")
Latte intero	1000ml
Yogurt naturale	100ml (o un vasetto di yogurt)
Zucchero	60g
È possibile aggiungere 200 g di polpa di frutta a piacere	

Scongelo (18)

Tempo	00:30 (regolabile da 0:10 a 2:00)
L'apparecchio mantiene una temperatura intorno ai 50°C per scongelare il prodotto. Il tempo è regolabile con i tasti "+" e "-".	

Cottura (19)

Tempo	00:30 (regolabile da 0:10 a 1:30)
Per cotture generiche. La temperatura si mantiene attorno ai 150°C. Il tempo è regolabile con i tasti "+" e "-".	

PULIZIA E MANUTENZIONE**Attenzione**

Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.

Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere con la pulizia.

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

Non utilizzare mai utensili di metallo per prelevare il pane dalla vaschetta (L), in modo da non rovinare il rivestimento antiaderente.

- 1) Pulire la vaschetta (L) strofinando l'interno e l'esterno con uno panno umido.
- 2) Se la pala impastatrice (I) non viene via dall'albero motore riempire eccezionalmente la vaschetta con acqua calda e lasciarlo così per circa 30 minuti. La pala poi andrà pulita delicatamente con uno panno umido.
- 3) Lavare il misurino (M) e il cucchiaino dosatore (N) in acqua calda e sapone.
- 4) Pulire tutte le altre superfici, interne ed esterne, con un panno umido. Usare un po' di detersivo liquido se necessario, ma assicurarsi di risciacquarlo completamente, altrimenti eventuali residui di detersivo potrebbero compromettere la buona riuscita del vostro prossimo pane.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

 In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio.

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio emana un odore di bruciato.	Farina o altri ingredienti si sono depositati nella sede di cottura.	Spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare completamente. Eliminare la farina o gli altri ingredienti in eccesso dalla sede di cottura con un panno pulito.
Gli ingredienti non si mischiano adeguatamente.	La vaschetta o la pala impastatrice non sono stati montati correttamente. È stata inserita una quantità eccessiva di ingredienti.	Assicurarsi che la vaschetta e la pala impastatrice siano montati correttamente. Dosare accuratamente gli ingredienti.
Viene visualizzato il codice di errore "HHH" quando il pulsante di accensione viene premuto.	La temperatura interna dell'apparecchio è troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio tra un programma e l'altro. Staccare la spina, aprire il coperchio e rimuovere la vaschetta. Lasciare raffreddare per 15-30 minuti prima di avviare nuovi programmi.
L'oblò è appannato e coperto di condensa.	L'oblò può appannarsi durante i programmi di impasto e di lievitazione.	È un fenomeno normale. Pulire l'oblò dopo l'uso.
La pala impastatrice rimane attaccata al pane durante la rimozione.	Probabilmente è stata selezionata un'opzione per una doratura intesa, che crea una crosta dura intorno al pane.	È un fenomeno normale. Quando il pane si raffredda, usare una spatola per rimuovere la pala impastatrice.
L'impasto non si mischia adeguatamente (ad esempio la farina si raccoglie ai lati o nella parte superiore dell'impasto).	La vaschetta o la pala impastatrice non sono stati montati correttamente. È stata inserita una quantità eccessiva di ingredienti. È stata usata una farina senza glutine, che crea un impasto molto umido.	Assicurarsi che la vaschetta e la pala impastatrice siano montati correttamente. Dosare accuratamente gli ingredienti. Se l'impasto è umido, usare una spatola per staccarlo dai bordi della vaschetta. Se l'impasto è troppo secco, aggiungere acqua un cucchiaino alla volta, fin quando l'impasto non ha raggiunto la consistenza desiderata.

Problemi	Cause	Soluzioni
L'impasto è lievitato eccessivamente e spinge contro il coperchio.	Gli ingredienti non sono stati dosati adeguatamente. Non è stato aggiunto il sale. La pala impastatrice non è stata inserita nella vaschetta.	Dosare accuratamente gli ingredienti, e fare attenzione alla giusta quantità di lievito e sale. Provare a diminuire di 1/4 di cucchiaino la quantità di lievito. Controllare se la pala impastatrice è stata montata.
Il pane non lievita	Gli ingredienti non sono stati dosati adeguatamente. Il lievito o la farina sono scaduti. Il coperchio è stato aperto nel corso di un programma.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Controllare la data di scadenza del lievito e della farina. Assicurarsi che gli ingredienti liquidi vengano aggiunti a temperatura ambiente.
La pagnotta ha un buco nella parte superiore.	L'impasto è lievitato troppo rapidamente. È stato aggiunto troppo lievito o troppa acqua. È stato selezionato un programma non adeguato per la ricetta.	Non sollevare il coperchio durante la cottura. Selezionare un'opzione di doratura più intensa.
Il colore della crosta è troppo chiaro.	È stato aggiunto troppo zucchero.	Diminuire leggermente la quantità di zucchero. Selezionare un'opzione di doratura più leggera.
La pagnotta non è simmetrica	È normale che alcune pagnotte non abbiano una forma simmetrica, specialmente quelle fatte con farina integrale. È stato aggiunto troppo lievito o troppa acqua. La pala impastatrice ha spostato di lato l'impasto prima della lievitazione e della cottura.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Diminuire leggermente la quantità di acqua o di lievito.
Le pagnotte hanno forme diverse.	È normale. La forma delle pagnotte può cambiare in base alla tipologia di pane.	

Problemi	Cause	Soluzioni
La pagnotta è cava oppure sono presenti dei buchi nella mollica.	L'impasto è troppo umido. È presente troppo lievito. Non è stato aggiunto il sale. È stata aggiunta acqua troppo calda.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Diminuire leggermente la quantità di acqua o di lievito. Controllare che sia stato aggiunto il sale. Usare acqua a temperatura ambiente.
Il pane non è cotto abbastanza oppure ha una consistenza gommosa.	Sono stati aggiunti troppi ingredienti liquidi. Non è stato selezionato il programma corretto.	Dosare accuratamente gli ingredienti. Controllare che sia stato selezionato il programma corretto.
La pagnotta si frantuma quando viene affettata.	Il pane è troppo caldo.	Lasciare raffreddare il pane per 15-30 minuti.
La pagnotta ha una consistenza pesante e densa.	È stata aggiunta troppa farina, oppure la farina è scaduta. Non è stata aggiunta abbastanza acqua. Se il pane è fatto con farina integrale, è normale che abbia una consistenza più densa rispetto a quello normale.	Dosare accuratamente gli ingredienti.
La base della vaschetta ha assunto un colore scuro o a chiazze.	La vaschetta è stata lavata in lavastoviglie. Il fenomeno è normale, e non altera la qualità del materiale.	

DISPOSICIÓN FINAL

Para evitar potenciales daños al medio ambiente, a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos electrodomésticos, le invitamos a reciclar responsablemente, y así ayudar a la reutilización sostenible de los recursos naturales.

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERIODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
 2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
 3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*
-

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

**KITCHEN
CENTER**

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		