

CE

Mod. 133

EAC



Macchina per il pane
Bread maker
Machine à pain
Brothersteller
Máquina para hacer pan
Máquina de fazer pão
Broodbakmachine
Αρτοποιασκευαστή
хлебопечка
хлібопічку
нан мейкер
زبخله عناص

Ariete

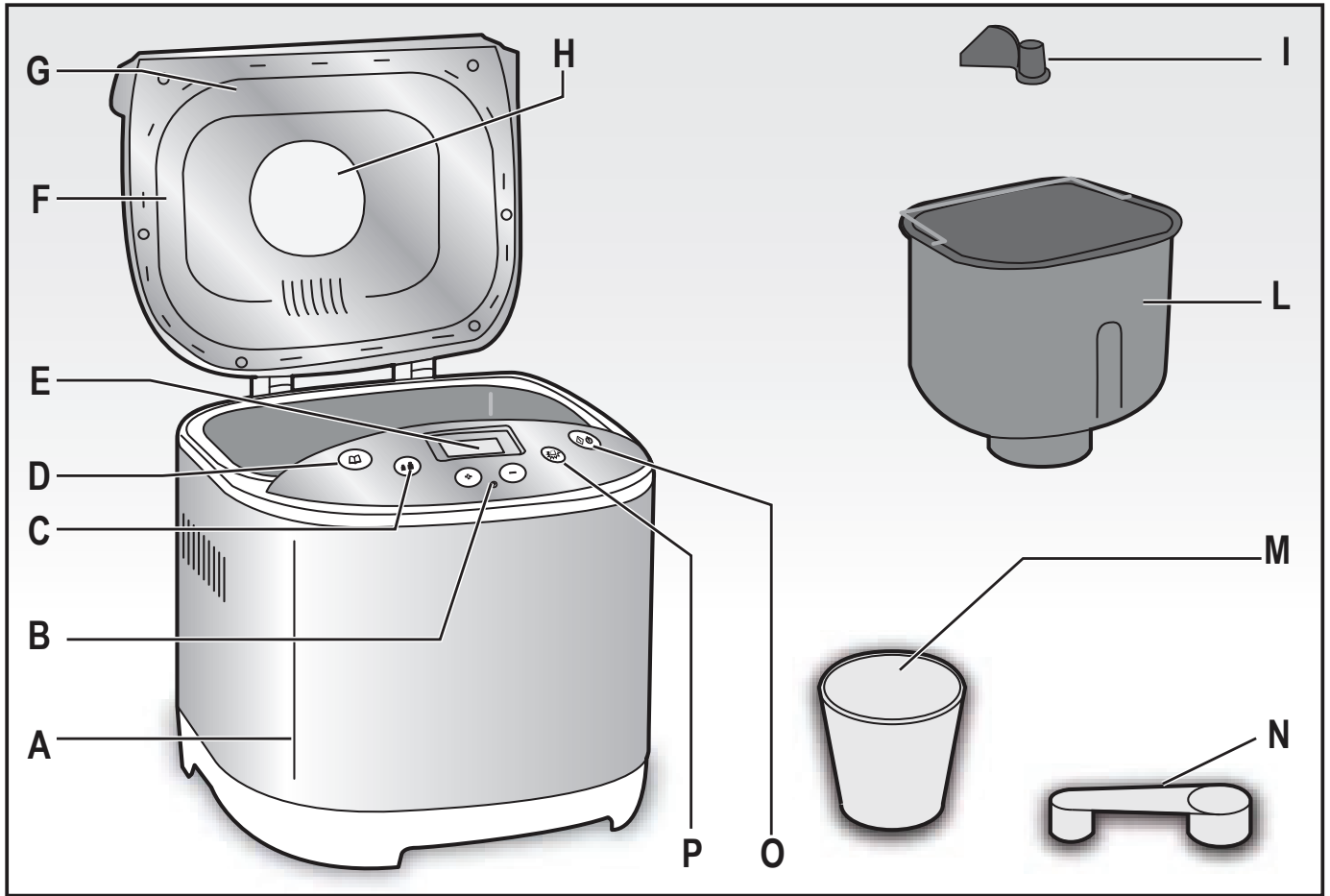


Fig. 1

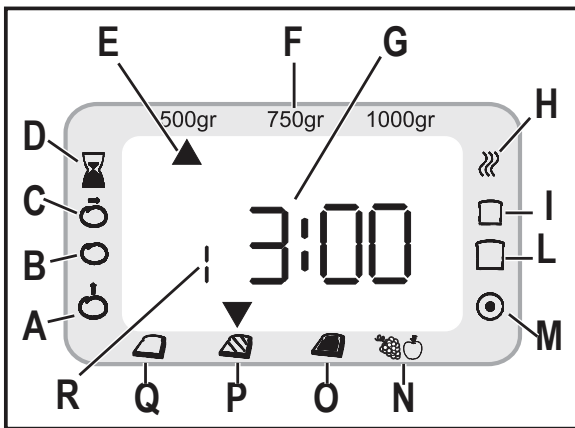


Fig. 2

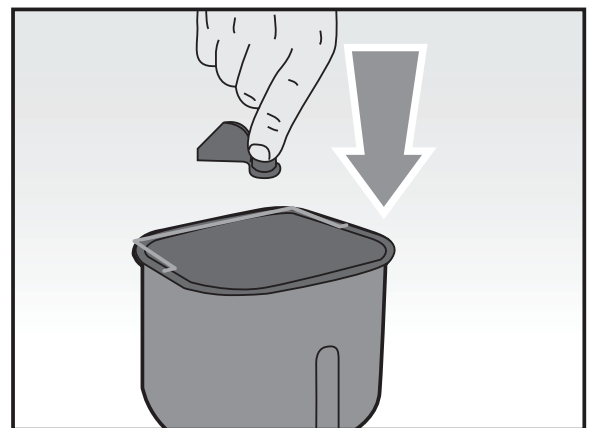


Fig. 3



Fig. 4

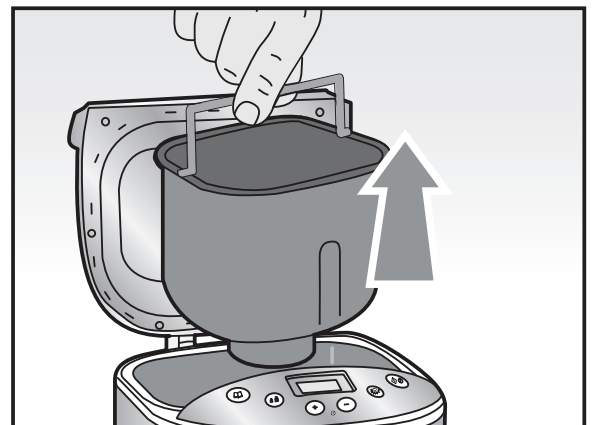


Fig. 5

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

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 desmorona 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.	

ADVERTENCIAS

- Los niños debieran ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Cod. 6955106900 Rev. 2 del 16/12/2016



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