

Ważne wskazówki

Przeczytaj uważnie przed użyciem.

- * Sprawdź, czy napięcie w gniazdku jest zgodne z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- * Nie używaj urządzenia w pobliżu ścian i firanek.
- * Nigdy nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia, przewodu sieciowego lub wtyczki w wodzie ani w innym płynie.
- * Uważaj, aby kabel elektryczny nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- * Wyciągaj wtyczkę z kontaktu przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub po wyłączeniu urządzenia.
- * Nigdy nie odłączaj urządzenia od prądu poprzez pociągnięcie kabla.
- * Nie używaj urządzenia uszkodzonego. Powinno być ono naprawione w autoryzowanym Punkcie Serwisowym.
- * Uszkodzony przewód sieciowy powinien być wymieniony w autoryzowanym Punkcie Serwisowym lub przez uprawnioną do tego osobę, z wykluczeniem wszelkiego ryzyka.
- * Użycie przedłużacza nie dopuszczonego przez producenta może spowodować szkody i wypadki.
- * Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu żadnego urządzenia grzewczego.
- * Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. W zamkniętym pomieszczeniu zaleca się użycie wyciągu w celu poprawy cyrkulacji powietrza.
- * Do czyszczenia urządzenia nie używaj środków żrących ani zmywarki.
- * Nigdy nie zostawiaj uruchomionego urządzenia w pobliżu dzieci.
- * Nie dotykaj gorących części urządzenia.
- * Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- * Urządzenie umieść na powierzchni suchej i równej.
- * Elementy opakowania należy schować przed dziećmi.

CE

Ariete

geniusz domu

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Urządzenie do wypieku chleba

Pane Express Meta1

mod. 133

**Dystrybucja w Polsce: GERO Sp. z o.o.
00-697 Warszawa, Al. Jerozolimskie 47/1**

OPIS URZĄDZENIA

A. Obudowa	H. Okienko
B. Przyciski zwiększenie/zmniejszenie minutnik	I. Mieszadło
C. Przycisk programowania wagi	L. Misa
D. Przycisk programowania menu	M. Miarka
E. Wyświetlacz	N. Łyżeczka dozująca
F. Otwory wentylujące	O. Włącznik/wyłącznik
G. Pokrywa	P. Przycisk programowania stopnia wypieczenia

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

A. Odpoczynek	F. Waga	L. Podtrzymanie temp.	P. Wypiek średni
B. Wyrabianie	G. Minutnik	M. Zakończenie	Q. Wypiek lekki
C. Wyrastanie	H. Podgrzewanie wstępne	N. Marmolada	R. Wskaźnik programu
D. Minutnik	I. Gotowanie	O. Wypiek intensywny	

KRÓTKA INFORMACJA O URZĄDZENIACH DO WYPIEKU CHLEBA

Urządzenie do wypieku chleba pozwala oszczędzić czas. Jest urządzeniem, w którym ciasto jest zagniatane, rośnie i piecze się. Aby uzyskać optymalne rezultaty należy przestrzegać podstawowych zasad i zaleceń.

Najważniejsze z nich dotyczą etapu dobierania składników.

OBSŁUGA

UWAGA! Przed pierwszym uruchomieniem należy oczyścić wszystkie podzespoły.

Uruchomić urządzenie w trybie COTTURA na około 10 minut, odczekać na schłodzenie urządzenia i ponownie oczyścić wszystkie podzespoły. UWAGA! Podczas pierwszego uruchomienia z urządzenia mogą wydobyć się małe dawki dymu i przykry zapach. Efekt ten ustąpi po kilku sekundach.

Zamontować mieszadło na trzpieniu znajdującym się we wnętrzu miski Rys. 3.

Odmierzyć składniki za pomocą miarki lub łyżeczki (lub zważyć je) i włożyć do miski.

Włożyć misę na trzpień wewnątrz urządzenia i zablokować obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara Rys. 4.

UWAG! Istotne jest przestrzeganie kolejności wkładania składników do miski. Generalnie kolejność jest następująca: składniki płynne, woda, mąka, jaja i inne dodatki (zgodnie z przepisem). Drożdże powinny zostać dodane jako ostatnie. Unikać kontaktu drożdży z solą i składnikami płynnymi.

Zamknąć pokrywę i podłączyć urządzenie do prądu. Wyświetlacz pokaże "3:00", z migającymi kropkami.

Urządzenie ma zaprogramowany program "1".

Za pomocą przycisku D wybrać program.

Za pomocą przycisku B wybrać wagę (waga nie jest wybierana w programach 8-19).

Za pomocą przycisku A wybrać stopień wypieczenia (stopień wypieczenia nie jest wybierany w programach 8-19).

Za pomocą przycisku B można ustawić czas uruchomienia urządzenia.

Jeśli czas nie zostanie zaprogramowany, urządzenie zacznie pracę natychmiast.

Nacisnąć włącznik, aby uruchomić urządzenie.

Urządzenie wyda krótki dźwięk i rozpocznie pracę.

Zjawisko wydostawania się pary spod pokrywy urządzenia jest naturalne.

Jeśli program przewiduje dodawanie składników (na przykład suszone owoce, ziarna itp.) urządzenie wyda

10 krótkich dźwięków, sygnalizując możliwość otwarcia pokrywy i dodania składników.

Aby zatrzymać pracę urządzenia wystarczy nacisnąć włącznik na 3 sekundy.

Kiedy urządzenie skończy pracę na wyświetlaczu pojawi się "0:00".

Urządzenie wyda 10 krótkich dźwięków i automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury (1 godz.).

W trybie tym symbol ":" świeci się (oprócz programu "Impasto").

Po godzinie tryb podtrzymywania temperatury przestanie działać. Na wyświetlaczu pojawi się symbol koła.

Aby wyłączyć ten tryb wcześniej wystarczy wcisnąć włącznik na 3 sekundy.

Wyciągnąć wtyczkę z kontaktu i otworzyć pokrywę.

Obrócić misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć ją za pomocą uchwytu Rys. 5.

UWAGA! Misa jest gorąca. Należy zachować ostrożność.

UWAGA! Nigdy nie używać przyborów metalowych do wyciągania wypieku.

PRZERWA W PRACY URZĄDZENIA

Jeśli przerwa w pracy urządzenia trwa nie dłużej niż 10 minut, urządzenie wraca automatycznie do pracy.

Jeśli przerwa trwa ponad 15 minut, program zatrzyma się. W takim wypadku należy odłączyć urządzenie od prądu, schłodzić je, opróżnić misę, oczyścić i ponownie uruchomić urządzenie.

KODY BŁĘDU

Na wyświetlaczu mogą pojawić się następujące kody błędów:

H:HH - zbyt wysoka temperatura wewnątrz miski

nacisnąć włącznik na 3 sekundy, aby zatrzymać program

odłączyć urządzenie od prądu

podnieść pokrywę i odczekać ok. 10-20 minut

ponownie uruchomić urządzenie

E:EO - sensor temperatury nie działa poprawnie - sprawdzić urządzenie w serwisie

MINUTNIK

Za pomocą minutnika można zaprogramować czas późniejszego uruchomienia (15 godzin).

UWAGA! Używając tej funkcji należy mieć na uwadze, że niektóre składniki ulegają zepsuciu.

Jeśli chcemy mieć gotowy wypiek na 6.00 rano, a jest godzina 21.00, powinno się zaprogramować przedział 9 godzin za pomocą przycisku minutnika (interwały 10 minutowe). Nie można zmienić czasu dla danego programu.

KONSYSTENCJA CIASTA

Zaleca się obserwowanie pracy urządzenia przez pierwsze 5 minut (przez okienko). Dodane składniki powinny utworzyć jednolitą masę. Jeśli tak nie jest, niewykluczone, że powinno się zmodyfikować przepis. Podnieść pokrywę. Jeśli ciasto jest zbyt luźne, dodać łyżeczkę mąki. Jeśli ciasto jest zbyt twarde, dodać łyżeczkę ciepłej wody. Pokrywa nie powinna być podniesiona zbyt długo - ciasto może nie wyrosnąć.

UWAGA! Zawsze dodawana zgodnie z przepisem woda powinna być ciepła, ok. 37 st. C.

UWAGA! Powinno się stosować mąkę typ 0 lub specjalną do wypieku chleba.

KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od prądu i poczekać na jego schłodzenie.

PROGRAMY**1 Podstawowy**

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	2:55	3:00	3:05
WODA	210 ml	260 ml	320 ml
OLEJ	1 i 1/2 łyżki/ 15 g	2 i 1/2 łyżki/ 25 g	3 łyżki/ 45 g
SÓL	1/2 łyżeczki/ 3g	1 łyżeczka/ 6 g	1 łyżeczka/ 6 g
CUKIER	1 łyżka/ 15 gr	2 łyżki/ 30 gr	2 łyżki/ 30 gr
MAKA	2 i 1/3 kieliszka/ 320 g	3 kieliszki/ 420 g	3 i 1/2 kieliszka/ 500 g
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 g	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/ 1 saszetka

2. Szybki

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	1:55	2:00	2:05
WODA	140 ml	190 ml	230 ml
OLEJ	2 łyżki/ 26 g	2 i 1/2 łyżki/ 33 g	3 łyżki/ 39 g
SÓL	2/3 łyżeczki/ 3g	3/4 łyżeczki/ 4 g	1 łyżeczka/ 5 g
CUKIER	1 łyżka/ 26 g	2 łyżki/ 30 gr	3 łyżki/ 39 g
MAKA	2 kieliszki/ 290 g	2 i 1/2 kieliszka/ 360 g	3 kieliszki/ 435 g
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 gr	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/ 1 saszetka

3. Słodki

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	3:40	3:45	3:50
WODA	120 ml	160 ml	200 ml
OLEJ	1 i 1/2 łyżki/ 20 g	2 łyżki/ 26 g	2 i 1/2 łyżki/ 32 g
SÓL	1/2 łyżeczki/ 2 g	1/2 łyżeczki/ 2 g	1/2 łyżeczki/ 2 g
JAJKO	1/ 60 g	1/ 60 gr	1/ 60 g
CUKIER	2 łyżki/ 30 g	3 łyżki/ 45 g	4 łyżki/ 60 g
MLEKO *	1/4 kieliszka/35 g	1/3 kieliszka/47 g	1/2 kieliszka/70 g
MAKA	2 kieliszki/290 g	2 i 3/4 kieliszka/380 g	3 i 1/2 kieliszka/500 g
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 g	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/ 1 saszetka

* odtłuszczone

4. Francuski

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	3:55	4:00	4:05
WODA	180 ml	260 ml	320 ml
OLEJ	1 łyżka/ 10 g	1 i 1/2 łyżki/ 15 g	2 łyżki/ 20 g
SÓL	2 łyżeczka/ 12 g	2 i 1/2 łyżeczki/ 15 g	3 łyżeczki/ 18 g
CUKIER	1 i 1/2 łyżki/ 23 g	1 i 1/2 łyżki/ 23 g	2 łyżki/ 30 g
MAKA	2 i 1/4 kieliszka/ 300 g	2 i 3/4 kieliszka/ 400 g	3 i 1/2 kieliszka/ 500 g
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 g	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/ 1 saszetka

5. Pełnoziarnisty

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	3:55	4:00	4:05
WODA	180 ml	220 ml	270 ml
OLEJ	2 łyżki/ 26 g	2 i 1/2 łyżki/ 38 g	3 łyżki/45 g
SÓL	2/3 łyżeczki/ 3 g	3/4 łyżeczki/ 4 g	1 łyżka/5 g
CUKIER *	1 i 3/4 łyżki/ 20 g	2 łyżki/ 26 g	3 łyżki/39 g
MAKA **	1 kieliszek/145 g	1 i 1/2 kieliszka/ 180 g	2 kieliszki/220 g
MAKA ***	1 kieliszek/145 g	1 i 1/2 kieliszka/ 180 g	2 kieliszki/220 g
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 g	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/1 saszetka

* brązowy ** biała *** pełnoziarnista

6. Żytni

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	3:25	3:30	3:35
WODA	180 ml	220 ml	270 ml
OLEJ	2 łyżki/ 26 g	2 i 1/2 łyżki/ 38 g	3 łyżki/45 g
SÓL	2/3 łyżeczki/ 3 g	3/4 łyżeczki/ 4 g	1 łyżeczka/5 g
CUKIER *	1 i 3/4 łyżki/ 20 g	2 łyżki/ 26 g	3 łyżki/39 g
MAKA **	1 kieliszek/145 g	1 i 1/2 kieliszka/ 180 g	2 kieliszki/220 g
MAKA ***	1 kieliszek/145 g	1 i 1/2 kieliszka/ 180 g	2 kieliszki/220 g
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 g	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/1 saszetka

* brązowy ** biała *** żytnia

7. Bezglutenowy

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	2:55	3:00	3:05
WODA	140 ml	190 ml	230 ml
OLEJ	2 łyżki/ 26 g	2 i 1/2 łyżki/ 33 g	3 łyżki/45 g
SÓL	2/3 łyżeczki/ 3 g	3/4 łyżeczki/ 4 g	1 łyżeczka/5 g
CUKIER	2 łyżki/ 30 g	2 i 1/2 łyżki/ 38 g	3 łyżki/39 g
MAKA *	1 i 3/4 kieliszka/ 255 g	2 kieliszki/ 290 g	2 i 1/4 kieliszka/ 325 g
MAKA **	1/4 kieliszka/ 35 g	1/2 kieliszka/ 70 g	3/4 kieliszka/ 110 g
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 g	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/1 saszetka

* bezglutenowa ** ryżowa

8. Ryżowy

WAGA	500 g	750 g	1000 g
CZAS	2:40	2:45	2:50
WODA	150 ml	190 ml	240 ml
OLEJ	2 łyżki/ 26 g	2 i 1/2 łyżki/ 38 g	3 łyżki/ 39 g
SÓL	2/3 łyżeczki/ 3 g	3/4 łyżeczki/ 4 g	1 łyżeczka/5 g
JAJKO	1 jajko/ 60 g	1 jajko/ 60 g	1 jajko/ 60 g
CUKIER	1 łyżka/15 g	2 łyżki/ 30 g	2 łyżki/ 30 g
MAKA *	2 kieliszki/ 290 g	2 i 1/2 kieliszka/ 360 g	3 kieliszki/ 435 g
RYŻ *	1/4 kieliszka	1/3 kieliszka	1/2 kieliszka
DROŻDŻE	3/4 porcji dla 750 gr	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/1 saszetka

* z glutenem

* ugotowany

WAGA	500 g	750 g	750 g
CZAS	4:55	5:00	5:05
WODA	210 ml	250 ml	300 ml
OLEJ	1/2 łyżki/ 6 g	3/4 łyżki/ 10 g	1 i 1/3 łyżki/ 15 g
SÓL	2/3 łyżeczki/ 3 g	3/4 łyżeczki/ 4 g	1 łyżeczka/ 5 g
CUKIER	2/3 łyżeczki/ 3 g	3/4 łyżeczki/ 4 g	1 łyżeczka/ 5 g
MAKA	2 kieliszki/ 290 g	2 i 1/2 kieliszka/ 360 g	3 kieliszki/ 435 g
DROZDZE	3/4 porcji dla 750 g	25 g świeżych/ 1 saszetka	25 g świeżych/ 1 saszetka

9. Kanapkowy

12. Ciasto na pizzę

CZAS	0:45
WODA	170 ml
SÓL	1 łyżeczka
OLIWA	1 łyżka
MAKA	300 g
DROZDZE	25 g świeżych/ 1 saszetka

10. Ciasto na słodkości

CZAS	2:20
OLEJ	3 łyżki
JAJKA	4
CUKIER	130 g
MAKA *	150 g
BUDYŃ	2 łyżeczki

* z drożdżami

11. Ciasto pełnoziarniste

CZAS	3:10
CUKIER	2 łyżeczki
OLEJ	2 łyżki
SÓL	1 i 1/2 łyżeczki
WODA	380 ml
MAKA *	600 ml
DROZDZE	25 g świeżych/ 1 saszetka

* pełnoziarnista

11. Ciasto mieszane

CZAS	3:10
MAKA *	175 g
CUKIER	2 łyżeczki
OLEJ	2 łyżki
SÓL	1 i 1/2 łyżeczki
WODA	370 ml
MAKA **	425 g
DROZDZE	25 g świeżych/ 1 saszetka

* biała

** pełnoziarnista

18. Rozmrażanie

CZAS	00:30 (regulacja od 0:10 do 2:00)
temperatura rozmrażania wynosi 50 st. C	

19. GOTOWANIE

CZAS	01:00 (regulacja od 0:20 do 2:00)
temperatura do 150 st. C	

13. Ciasto drożdżowe

CZAS	1:30
WODA	350 ml
SÓL	1 i 1/2 łyżeczki
OLIWA	2 łyżki
CUKIER	2 łyżeczki
MAKA	600 g
DROZDZE	25 g świeżych/ 1 saszetka

14-15. MIX

CZAS	od 8 do 45 minut
DROZDZE	1 i 1/4 łyżki
MAKA	560 g
OLEJ	2 łyżki
SÓL	1 łyżeczka
WODA	330 ml
program nr 14 przewiduje czas pracy - 15 minut, program nr 15 - od 8 do 45 minut	

16. Marmolada

CZAS	1:20
PULPA	300 g
CUKIER	150 g
SOK z cytr.	1/2 cytryny
zaleca się dodanie cukru po 20 minutach, w małych dawkach	

17. Jogurt

CZAS	8:00 (regulacja od 0:06 do 10:00 - przycisk Peso)
MLEKO *	1000 ml
JOGURT	100 ml
CUKIER	60 g
można dodać 200 gr pulpy owocowej	

* tłuste