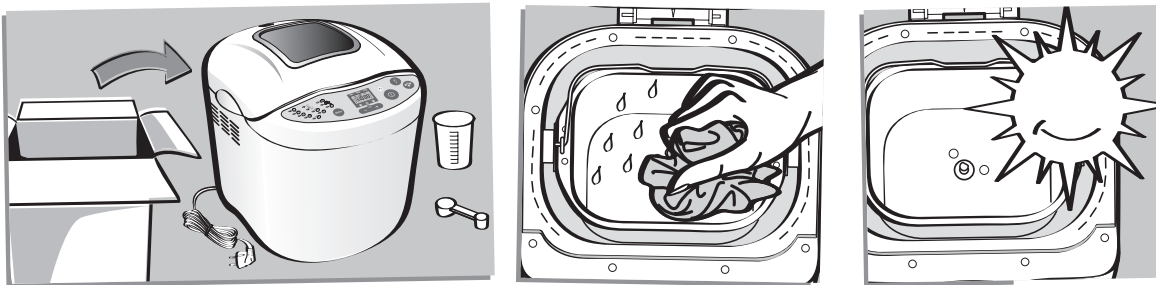




- F
- GB
- D
- E
- I
- RUS
- UA
- PL
- CZ
- SK
- H
- BG
- TR
- RO

www.moulinex.com

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE



⚠ La prima utilizare se poate degaja un miros ușor.

FACEȚI CUNOȘTINȚĂ CU MAȘINA DVS. DE FĂCUT PÂINE

A - capac cu geam

B - panou de comandă

C - cuvă pentru pâine

D - dispozitive
amestecare

E - pahar dozare

f1 - lingură

F - măsură dublă de dozare

f2 - linguriță

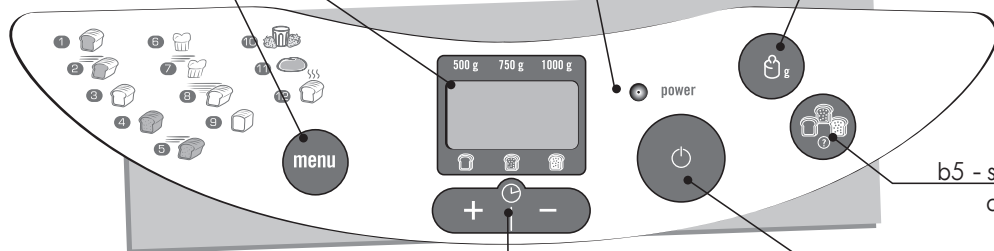


b1 - ecran de vizualizare

b7 - indicator luminos
al funcționării

b3 - selectarea greutateii

b6 - selectarea programelor



b5 - selectarea
culorii cojii

b4 - butoane de reglare a pomirii decalate
și de reglare a timpului pentru programul 12

b2 - buton
pomit/oprit

INTRODUCERE

Pâinea joacă un rol important în alimentația noastră. Cine n-a visat vreodată să-și facă pâinea în casă ?

Iată un lucru realizabil, datorită mașinii de pâine.

Fie că sunteți novice sau expert, nu trebuie decât să adăugați ingredientele și mașina de pâine va face restul. Puteți realiza ușor pâine, briose, aluaturi, dulceturi fără nici o intervenție. Dar, atenție! Este necesar totuși

un timp de învățare pentru a putea utiliza în cel mai bun mod mașina dvs. de pâine. Alocați un timp pentru a face cunoștință cu aceasta și să nu fiți dezamăgiți dacă primele încercări nu vor fi perfecte. Dacă sunteți nerăbdători, găsiți la paragraful pornire rapidă o rețetă care vă va ajuta să faceți primii pași. Rețineți că structura pâinii obținute este mai compactă decât cea a pâinii cumpărate .

PRIMII PAȘI

INDICII ȘI SUBTILITĂȚI PENTRU A VĂ REUȘI PÂINEA

1. Citiți cu atenție modul de utilizare și folosiți rețetele furnizate: cu acest aparat se face pâine altfel decât în cazul frământării manuale !
2. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura ambiantă (dacă nu se specifică altfel) și trebuie cântărite exact. Măsurați lichidele cu paharul gradat furnizat. **Măsurați lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați măsura dublă de dozare furnizată pentru a măsura lingurițele și lingurile.** Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.
3. Utilizați ingrediente cu termen de valabilitate nedepășit și păstrați-le în locuri răcoroase și uscate.
4. Precizia cu care măsurați cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie activă deshidratată, la pliculețe. Dacă nu se specifică altfel în rețete, nu utilizați drojdie chimică. Un pliculeț de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.

5. Pentru a evita perturbarea creșterii aluatului, vă sfătuim să puneți de la început toate ingredientele în cuvă și să evitați să deschideți capacul în timpul funcționării (dacă nu se specifică altfel). Respectați strict ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele și nici cu sarea.**

ORDINEA GENERALĂ CARE TREBUIE RESPECTATĂ:

Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
Sare
Zahăr
O jumătate din cantitatea de făină
Lapte praf
Ingrediente specifice solide
Cealaltă jumătate din cantitatea de făină
Drojdie

PORNIRE RAPIDĂ

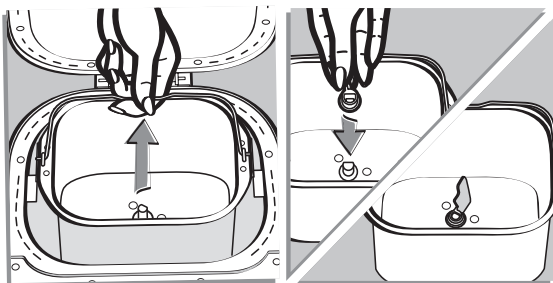
Pentru a face cunoștință cu mașina dvs. de pâine, vă sugerăm să încercați rețeta **PÂINE DE BAZĂ** pentru prima dvs. pâine.

PÂINE DE BAZĂ (program 1)

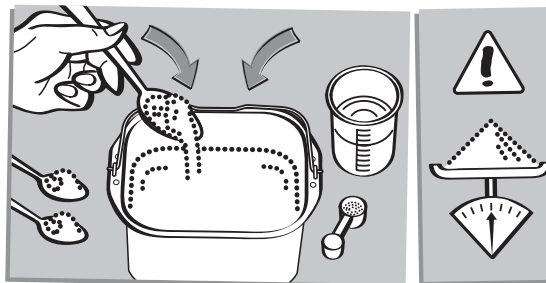
lg > linguriță/lingurițe
LG > lingură/linguri

COACERE	>	MEDIE
GREUTATE	>	1000 g
DURATĂ	>	3:20
ULEI	>	2 LG
APĂ	>	330 ml

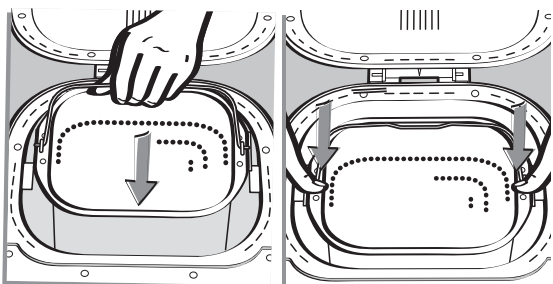
SARE	>	1,5 lg
ZAHĂR	>	1 LG
LAPTE PRAF	>	2 LG
FĂINĂ	>	605 g
DROJDIE	>	1,5 lg



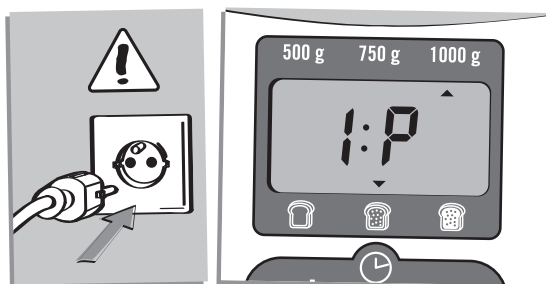
Scoateți cuva de pâine ridicând mânerul și trăgând din față în spate pentru a desface fiecare latură, una după cealaltă. Fixați apoi dispozitivele de amestecare.



Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea preconizată. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate.



Introduceți cuva în mașină. Apăsăți pe o parte a cuvei, apoi pe cealaltă, pentru a o prinde pe dispozitivul de antrenare și a o fixa bine pe ambele laturi.

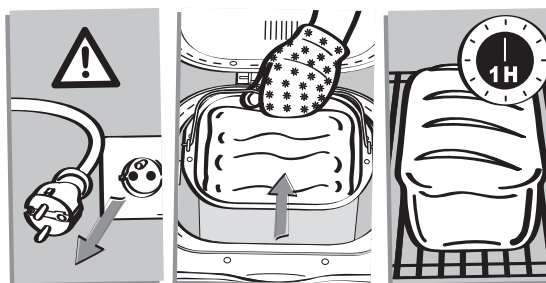


Puneți în priză mașina de pâine. După semnalul sonor, se afișează implicit programul 1 (P), adică 1000 g coacere medie, apoi durata corespunzătoare.

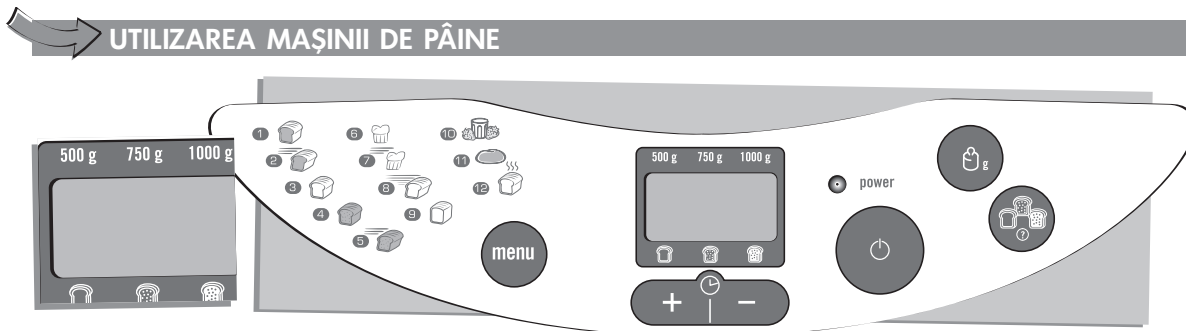


Apăsăți butonul .

Cele 2 puncte ale minutarului se afișează intermitent. Începe ciclul.




La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina din priză. Scoateți cuva trăgând de mâner. Utilizați întotdeauna mănuși de izolare pentru că mânerul cuvei și interiorul capacului sunt fierbinți. Scoateți pâinea cât e caldă și puneți-o pe un grilaj, timp de 1 h, pentru a se răci.



**Pentru fiecare program se afișează un reglaj implicit.
Ca urmare, trebuie să selectați manual reglajele dorite.**


SELECTAREA UNUI PROGRAM

Alegerea unui program declanșează o serie de etape care se derulează automat unele după altele.


Butonul MENU (MENIU) vă permite să alegeți un anumit număr de programe diferite. Se afișează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsați pe buton , numărul afișat pe ecran trece la programul următor, ș.a.m.d. de la 1 la 12:

- | | | |
|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 > pâine de bază | 5 > pâine integrală rapidă | 9 > prăjituri |
| 2 > pâine de bază rapidă | 6 > pâine dulce | 10 > dulceață |
| 3 > pâine franțuzească | 7 > pâine dulce rapidă | 11 > aluat cu drojdie |
| 4 > pâine integrală | 8 > pâine super rapidă | 12 > numai coacere |

1. Programul Pain basique (Pâine de bază) permite efectuarea majorității rețetelor de pâine care utilizează făină.
 2. Acest program este echivalent cu programul Pâine de bază, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
 3. Programul Pain français (Pâine franțuzească) corespunde unei rețete de pâine franțuzească, albă, tradițională.
 4. Programul Pain complet (Pâine integrală) trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.
 5. Acest program este echivalent cu programul Pâine integrală, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
 6. Programul Pain sucré (Pâine dulce) este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr.
 7. Acest program este echivalent cu programul Pâine dulce, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
 8. Programul Pâine super rapidă este specific rețetei de PÂINE SUPER RAPIDĂ (pagina 166).
 9. Permite confecționarea produselor de patiserie și prăjiturilor, cu drojdie chimică.
 10. Programul Confiture (Dulceață) prepară automat dulceață în cuvă.
 11. Programul Pâtes levées (Aluat cu drojdie) nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate aluaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.
 12. Programul de coacere permite numai coacerea între 10 și 60 de minute, reglabilă în tranșe de 10 min. Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:
 - a) în asocierie cu programul Aluat cu drojdie;
 - b) pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite când se află încă în cuvă;
 - c) pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită în timpul unui ciclu de preparare a pâinii.
- În timpul utilizării programului 12, mașina de pâine nu trebuie lăsată fără supraveghere.**

Pentru a întrerupe ciclul înainte de terminare, opriți manual programul apăsând lung pe butonul .

SELECTAREA GREUTĂȚII PÂINII

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. Programele 10, 11, 12 nu au posibilitatea reglării greutății. Apăsăți  pe buton pentru a regla produsul ales, 500 g, 750 g sau 1000 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.


SELECTAREA CULORII COJII (COACERII)

Culoarea cojii este reglată implicit la MOYEN (MEDIE). Programele 10, 11, 12 nu au posibilitatea reglării culorii cojii.


Sunt posibile 3 opțiuni:

CLAIR (L) - MOYEN (P) - FONCÉ (H)

- DESCHISĂ (L) - MEDIE (P) - ÎNCHISĂ (H)..

Dacă doriți să modificați reglarea implicită, apăsați butonul  până când indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului dorit.

PORNIRE/OPRIRE

Apăsăți butonul  pentru a porni aparatul. Se aprinde indicatorul luminos al funcționării.

Începe numărătoarea inversă.

Puteți opri sau anula programarea decalată, printr-o apăsare lungă pe butonul .

Indicatorul luminos al funcționării se stinge.

CICLURILE

Tabelul de la paginile 168 și 169 vă prezintă descompunerea pe etape a diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

Preîncălzire	Frământare	Repaus	Creștere	Coacere	Menținerea la cald
Utilizată în programele 4 și 5 pentru a îmbunătăți creșterea aluatului.	Permite formarea structurii aluatului și deci a capacității sale de a crește bine.	Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăți calitatea frământării.	Durata în care drojdia acționează pentru a face pâinea să crească și a-i conferi aroma sa.	Transformă aluatul în miez și face coaja aurie și crocantă.	Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuși, este recomandat să scoateți pâinea imediat după terminarea coacerii.

Preîncălzire: este activă numai pentru programele 4 și 5. Dispozitivul de amestecare nu funcționează în această perioadă. Această etapă permite accelerarea acțiunii drojdiei și astfel, favorizează creșterea pâinii făcute din făină care tinde să nu crească prea bine.

Frământare : aluatul se află în primul sau al 2-lea ciclu de frământare sau în perioada de brasaj între ciclurile de creștere. Pe parcursul acestui ciclu, și pentru programele 1, 2, 4, 5, 6 și 7, aveți posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți. Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 168-169) și coloana „suplimentar”. Această coloană indică durata care se va afișa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a ști mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeți timpul din coloana „suplimentar” din timpul total de coacere.

Ex: „suplimentar” = 2:51, iar „timpul total” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate la capătul a 22 min.

Creștere : aluatul se află în primul, al 2-lea sau al 3-lea ciclu de creștere.

Coacere : pâinea se află în ciclul final de coacere.

Menținerea la cald : pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 și 8 puteți lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menținere la cald, de o oră. Pe durata orei de menținere la cald afișajul rămâne la 0:00. Se emite un bip, la intervale regulate. La finalul ciclului, aparatul se oprește automat, după emiterea mai multor bipuri.

PROGRAM DECATAT

Puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu până la 13h avans.

Programul temporizat nu poate fi utilizat pentru programele 8, 9, 10, 11, 12.

Această etapă intervine după ce ați selectat programul, nivelul de coacere și greutatea. Se afișează durata programului. Calculați diferența de timp dintre momentul în care porniți programul și ora la care doriți ca produsul dvs. să fie gata. Mașina include automat durata ciclurilor programului.

Cu ajutorul butoanelor **+** și **-**, afișați durata găsită (**+** în sus și **-** în jos).

Apăsările scurte permit o defilare în tranșe de 10 min + bip scurt. Cu o apăsare lungă, defilarea este continuă în tranșe de 10 min.

Ex: este ora 20 și doriți ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineată.

Programați 11:00 cu ajutorul butoanelor **+** și **-**. Apăsăți butonul **⏸**.

Se emite un semnal sonor și cele 2 puncte **■** ale minutarului se afișează intermitent. Începe numărătoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos al funcționării.

Dacă greșiți sau doriți să modificați reglarea orei, apăsați lung pe butonul **⏸** până când acesta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită. Refaceți operația.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul temporizat pentru rețete care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

SFATURI PRACTICE

În cazul unei pene de curent: dacă în timpul unui ciclu programul este întrerupt de o pană de curent sau de o manevră greșită, maina dispune de o protecție de 7 min, în timpul căreia programarea va fi salvată.

Ciclul va fi reluat de unde a fost întrerupt. Peste această perioadă, programarea se pierde.

Dacă doriți să efectuați două programe unul după celălalt, așteptați 1 h înainte de a porni cea de a doua preparare, pentru ca mașina să se răcească complet.

INGREDIENTELE

Grăsimi și ulei: grăsimile fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creșterea. Dacă folosiți unt, tăiați-l în bucăți mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiți-l. Nu încorporați unt cald. Evitați intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă: ouăle îmbogățesc aluatul, îmbunătățesc culoarea pâinii și favorizează o dezvoltare bună a miezului. Dacă folosiți ouă, reduceți corespunzător cantitatea de lichide. Spargeți oul și completați cu lichid până când obțineți cantitatea de lichid specificată în rețetă. Rețetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugați un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneți un pic mai puțin făină.

Lapte: puteți folosi lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă folosiți lapte praf, adăugați cantitatea de apă prevăzută inițial. Dacă folosiți lapte proaspăt, puteți adăuga și apă: cantitatea totală trebuie să fie egală cu cea prevăzută în rețetă. Laptele are și un efect emulgator care permite obținerea de alveole mai egale și deci un aspect frumos al miezului.

Apă: apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta hidratează și amidonul din făină și permite formarea miezului. Apa se poate înlocui, parțial sau total, cu lapte sau alte lichide. Folosiți lichide aflate la temperatura ambiantă.

Făină: cantitatea de făină variază sensibil în funcție de tipul utilizat. În funcție de calitatea făinii pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstrați făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacționa la fluctuațiile

condițiilor climaterice absorbind sau dimpotrivă, pierzând umiditate. Folosiți de preferință o făină așa-zis „de forță”, „de panificație” sau „de brutărie” decât o făină standard. Adăugarea în aluat a ovăzului, tărâțelor, germeilor de grâu, secarei sau cerealelor integrale va duce la obținerea unei pâini mai grele și mai subțiri. **Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în rețete.**

Cernerea făinii influențează și ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conține o parte din învelișul bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puțin și pâinea va fi mai densă. De asemenea, găsiți în comerț preparate pentru pâine gata de utilizare. Pentru utilizarea acestor preparate, consultați recomandările producătorului acestora. În general, alegerea programului se va face în funcție de preparatul folosit. Ex: Pâine integrală - Programul 4.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roșu sau mierea. Nu folosiți zahăr rafinat sau cubic. Zahărul hrănește drojdia, dă o savoare bună pâinii și îmbunătățește coacerea cojii.

Sare: dă gust alimentului și permite reglarea acțiunii drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. De asemenea, ameliorează structura aluatului.

Drojdie: drojdia permite creșterea aluatului. Folosiți drojdie de brutărie, activă și deshidratată, la pliculețe. Calitatea drojdiei poate varia, ea nu se umflă întotdeauna la fel. Ca urmare, pâinile pot fi diferite, în funcție de drojdia folosită. O drojdie veche sau prost păstrată nu va acționa la fel de bine ca drojdia deshidratată proaspăt desfăcută.

SFATURI PRACTICE

Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și umiditate. În cazul în care este foarte cald, este recomandat să folosiți lichide mai reci decât de obicei. Similar, în cazul în care este frig, este posibil să fie necesară încălzirea apei sau laptelui (dar fără a depăși 35°C).

De asemenea, este util uneori să verificați starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare: acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipiște bine de pe pereții cuvei.

- > dacă rămâne făină neîncorporată, înseamnă că trebuie să mai puneți apă,
- > sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugați eventual puțină făină.

Proporțiile indicate sunt pentru o drojdie deshidratată. În cazul în care folosiți drojdie proaspătă, trebuie să înmulțiți cantitatea cu 3 (în greutate) și să diluați drojdia în puțină apă călduță și cu puțin zahăr pentru a o face să acționeze mai eficient. Există drojdie deshidratată sub formă de mici bile care trebuie rehidratată în puțină apă călduță și cu puțin zahăr. Aceasta se folosește în aceleași proporții ca drojdia deshidratată sub formă de fulgi, dar vă sfătuim să apelați la cea din urmă pentru că este mai ușor de folosit.

Produse suplimentare (măslina, slănină etc.): puteți personaliza rețetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, dar având grijă:

- > să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,
- > semințele cele mai solide (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a ușura utilizarea mâinii (de ex., pornirea decalată),
- > să scurgeți bine ingredientele foarte umede (măslina),
- > să pudrați cu făină ingredientele grase pentru o mai bună încorporare,
- > să nu încorporați în cantități prea mari pentru a nu perturba buna dezvoltare a aluatului.

Trebuie să corectați foarte ușor (maxim 1 lingură o dată) și să așteptați rezultatul înainte de a interveni din nou.

O greșală curentă este aceea de a crede că adăugând drojdie pâinea va crește mai mult. Dar, prea multă drojdie va duce la o structură fragilă a pâinii, care va crește mult și se va surpa în timpul coacerii. Vă puteți da seama de starea aluatului chiar înainte de coacere apăsându-l ușor cu vârful degetelor: aluatul trebuie să opună o ușoară rezistență și amprenta degetelor trebuie să dispară încet.



REȚETELE

lg > linguriță/lingurițe - LG > lingură/linguri

Pentru fiecare rețetă, respectați ordinea ingredientelor indicate. În funcție de rețeta aleasă și de programul corespunzător, puteți să consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 168-169) și să urmăriți desfășurarea pe etape a diferitelor cicluri.

PROGRAMUL 1-2	PÂINE DE BAZĂ			PÂINE CU LAPTE			
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Ulei	3,5 lg	1,5 LG	2 LG	Unt topit	40 g	50 g	70 g
Apă	190 ml	250 ml	330 ml	Sare	1 lg	1 lg	1,5 lg
Sare	1 lg	1 lg	1,5 lg	Zahăr	2 LG	2,5 LG	3 LG
Zahăr	2,5 lg	3 lg	1 LG	Lapte lichid	200 ml	260 ml	350 ml
Lapte praf	1,5 LG	1,5 LG	2 LG	Făină	310 g	400 g	530 g
Făină	350 g	455 g	605 g	Drojdie	1 lg	1 lg	1,5 lg
Drojdie	1 lg	1 lg	1,5 lg				

PROGRAMUL 3	PÂINE FRANȚUZEASCĂ			PÂINE DE ȚARĂ			
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Apă	210 ml	275 ml	365 ml	Apă	210 ml	275 ml	365 ml
Sare	1 lg	1,5 lg	2 lg	Sare	1 lg	1,5 lg	2 lg
Făină	360 g	465 g	620 g	Făină	290 g	370 g	395 g
Drojdie	0,5 lg	1 lg	1,5 lg	Făină de seară	70 g	90 g	125 g
				Drojdie	1 lg	1 lg	1,5 lg

PROGRAMUL 4-5	PÂINE INTEGRALĂ			PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ			
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Ulei	1,5 lg	2 lg	2,5 lg	Ulei	1,5 lg	2 lg	2,5 lg
Apă	210 ml	290 ml	355 ml	Apă	205 ml	290 ml	355 ml
Sare	1,5 lg	1,5 lg	2 lg	Sare	1 lg	1,5 lg	2 lg
Zahăr	1,5 lg	2 lg	2,5 lg	Lapte praf	1 LG	1,5 LG	2 LG
Făină	140,5 g	200 g	240 g	Zahăr	1,5 lg	2 lg	2,5 LG
Făină integrală	210 g	300 g	365 g	Făină	180 g	255 g	310 g
Drojdie	0,5 lg	1 lg	1,5 lg	Făină integrală	85 g	120 g	145 g
				Făină de seară	85 g	120 g	145 g
				Drojdie	0,5 lg	1 lg	1,5 lg

PROGRAMUL 6-7	BRIȘĂ			KUGELHOPF (Prăjitură alsaciană cu stafide și migdale)			
	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Ouă	2	2	3	Ouă	2	2	3
Unt	115 g	150 g	195 g	Unt	100 g	130 g	175 g
Lapte lichid	45 ml	60 ml	80 ml	Lapte lichid	60 ml	80 ml	105 ml
Sare	1 lg	1 lg	1,5 lg	Sare	1 lg	1 lg	1,5 lg
Zahăr	2,5 LG	3 LG	4 LG	Zahăr	3,5 LG	4 LG	6 LG
Făină	280 g	365 g	485 g	Făină	270 g	345 g	460 g
Drojdie	1,5 lg	2 lg	3 lg	Drojdie	1,5 lg	2 lg	3 lg
				Raisin	80 g	100 g	130 g

opțional: înmuiați stafidele într-un sirop ușor sau în alcool tip șnaps sau rachiu de drojdie din struguri.
opțional: puneți migdale întregi deasupra aluatului, la sfârșitul ultimului ciclu de frământare.

PROGRAMUL 8	PÂINE SUPER-RAPIDĂ			PROGRAMUL 9	PRĂJITURĂ DE LĂMÂIE	PRĂJITURĂ CU MIGDALE	
	1000 g						
Ulei	1,5 LG			Ouă	3	Ouă	3
Apă (35-45OC max)	360 ml			Unt	70 g	Unt	105 g
Sare	1,5 lg			Sare	1/2 lg	Sare	1/2 lg
Zahăr	1 LG			Zahăr	195 g	Zahăr	135 g
Lapte praf	2,5 LG			Făină	320 g	Rom	3 LG
Făină	565 g			Drojdie chimică	2,5 lg	Făină	155 g
Drojdie	3,5 lg			Lămâie (zeamă+coajă)	1	Praf de migdale	135 g
						Drojdie chimică	2 lg

Bateți ouăle + zahărul + sarea până se albesc

PROGRAMUL 10	COMPOTURI ȘI DULCEȚURI			PROGRAMUL 11	ALUAT PENTRU PIZZA
					750 g
Dulceată de căpșuni, piersici, rubarbă sau caise		Dulceată portocale		Compot mere/rubarbă	1 LG
Fructe	580 g	Fructe	500 g	Fructe	750 g
Zahăr	360 g	Zahăr	400 g	Zahăr	5 LG
Pectină	30 g	Pectină	50 g		
Zeamă de lămâie	1				
				Ulei de măsline	1 LG
				Apă	240 ml
				Sare	1,5 lg
				Făină	480 g
				Drojdie	1 lg

Tăiați sau tocați fructele, după cum doriți, înainte de a le pune în mașina de pâine.

GHID DE DEPANARE

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.

	Pâine prea crescută	Pâine surpată după ce a crescut prea mult	Pâine care nu a crescut destul	Coajă nu suficient de coaptă	Laturi brune, dar pâine coaptă insuficient	Laturile și partea de deasupra acoperite de făină
Butonul a fost acționat în timpul coacerii				●		
Făină insuficientă		●				
Făină prea multă			●			●
Drojdie insuficientă			●			
Drojdie prea multă		●		●		
Apă insuficientă			●			●
Apă prea multă		●			●	
Zahăr insuficient			●			
Făină de calitate necorespunzătoare			●	●		
Ingredientele nu sunt în proporțiile corecte (cantități prea mari)	●					
Apă prea caldă		●				
Apă prea rece			●			
Program neadecvat			●	●		

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	SOLUȚII
Dispozitivul de amestecare rămâne blocat în cuvă	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați să se înmoaie înainte de a-l scoate.
Dispozitivul de amestecare rămâne blocat în pâine	<ul style="list-style-type: none"> Înainte de încorporarea ingredientelor, ungeți puțin dispozitivul de amestecare cu ulei alimentar.
După apăsarea butonului nu se întâmplă nimic	<ul style="list-style-type: none"> Mașina este prea caldă. Se afișează următorul mesaj de eroare: EO1 și 5 bipuri. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. A fost programată o pornire decalată. Este vorba despre un program cu preîncălzire.
După apăsarea butonului motorul se rotește, dar frământarea nu se face	<ul style="list-style-type: none"> Cuva nu este introdusă până la capăt. Lipsa dispozitivului de amestecare sau acesta nu este bine pus.
După o pornire decalată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întâmpat nimic	<ul style="list-style-type: none"> După programare ați uitat să apăsați butonul . Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. Lipsește dispozitivul de amestecare.
Miros de ars	<ul style="list-style-type: none"> O parte din ingrediente a căzut pe lângă cuvă: lăsați mașina să se răcească și ștergeți interiorul acesteia cu un burete umed fără nici un produs de curățare. Preparatul a dat pe dinafară: cantitate prea mare de ingrediente, mai ales lichide. Respectați proporțiile din rețete.

PROG.	COACERE	GREUTATE	DURATĂ (h)	PREÎNCĂLZIRE	PRIMA FRĂMĂNTARE	REPAUS	A 2-a FRĂMĂNTARE	PRIMA CREȘTERE	A 3-a FRĂMĂNTARE	A 2-a CREȘTERE	A 4-a FRĂMĂNTARE	A 3-a CREȘTERE	COACERE	SUPLIMENTAR	MENTINERE LA CALD (h)
1	1	500 750 1000	3:08 3:13 3:18	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:15	0:49:45	0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:08 3:13 3:18										0:43 0:48 0:53	2:46 2:51 2:56	1:00 1:00 1:00
2	1	500 750 1000	2:07 2:12 2:17	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:15:00	0:00:10	0:08:50	0:00:10	0:29:50	0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:07 2:12 2:17										0:43 0:48 0:53	1:45 1:50 1:55	1:00 1:00 1:00
3	1	500 750 1000	3:28 3:30 3:32	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:30:50	0:00:10	0:59:50	0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:28 3:30 3:32										0:48 0:50 0:52	- - -	1:00 1:00 1:00
4	1	500 750 1000	3:41 3:43 3:45	0:30:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:49:00	0:00:10	0:25:50	0:00:10	0:44:50	0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	3:41 3:43 3:45										0:46 0:48 0:50	2:54 2:56 2:58	1:00 1:00 1:00
5	1	500 750 1000	2:26 2:28 2:30	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:24:00	0:00:10	0:10:50	0:00:10	0:34:50	0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	2	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00
	3	500 750 1000	2:26 2:28 2:30										0:46 0:48 0:50	2:04 2:06 2:08	1:00 1:00 1:00

PROG.	COACERE	GREUTATE	DURATĂ (h)	PREÎNCĂLZIRE	PRIMA FRĂMĂNTARE	REPAUS	A 2-a FRĂMĂNTARE	PRIMA CREȘTERE	A 3-a FRĂMĂNTARE	A 2-a CREȘTERE	A 4-a FRĂMĂNTARE	A 3-a CREȘTERE	COACERE	SUPLIMENTAR	MENTINERE LA CALD (h)	
6	1	500 750 1000	3:12 3:17 3:22	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:25:50	0:00:05	0:51:55	0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00	
	2	500 750 1000	3:12 3:17 3:22										0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00	
	3	500 750 1000	3:12 3:17 3:22										0:45 0:50 0:55	2:50 2:55 3:00	1:00 1:00 1:00	
7	1	500 750 1000	2:32 2:37 2:42	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:25:00	0:00:10	0:15:50	0:00:05	0:35:55	0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00	
	2	500 750 1000	2:32 2:37 2:42										0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00	
	3	500 750 1000	2:32 2:37 2:42										0:45 0:50 0:55	2:10 2:15 2:20	1:00 1:00 1:00	
8	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:15:00	0:12:00	x	x	x	x	0:48	-	1:00	
9	-	1000	1:20	x	0:05:00	x	0:10:00	0:15:00	x	x	x	x	0:50	-	-	
10	-	-	1:05	x	x	x	0:05:00	0:10:00	x	x	x	x	0:50	-	-	
11	-	750	1:30	x	0:05:00	0:05:00	0:20:00	1:00:00	x	x	x	x	x	-	-	
12	-	-	0:10 în tranșe de 10 min.										x	0:10 în tranșe de 10 min.	-	-

Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald pentru programele 1 + 8 inclusiv.



CURĂȚAREȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Corpul aparatului și interiorul cuvei cu un burete umed, ștergeți-le bine.
- Vasul și dispozitivul de amestecare cu apă caldă.
- Dacă dispozitivul de amestecare rămâne în cuvă, lăsați-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Demontați capacul pentru a-l spăla cu apă caldă.
- Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți produse de curățare, nici burete abraziv, nici alcool. Utilizați o pânză moale și umedă.
- Nu introduceți niciodată apă în corpul sau capacul aparatului.



SFATURI PRIVIND SECURITATEA



SĂ PARTICIPĂM LA PROTECȚIA MEDIULUI !

- ① Aparatul dvs. conține multe materiale care pot fi valorificate sau reciclate.
- ➔ Predați aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

- Sistemul de siguranță al acestui aparat este în conformitate cu reglementările tehnice și cu normativele în vigoare.
- Citiți cu atenție modul de utilizare înainte de prima folosire a aparatului: o folosire neconformă a modului de utilizare exonerează fabricantul de orice responsabilitate.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau de către alte persoane fără supraveghere, în cazul în care capacitățile lor psihice, senzoriale sau mentale le împiedică să folosească aparatul în condiții de securitate totală.
- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului să corespundă cu cea a instalației electrice. Orice eroare de conectare anulează garanția.
- Conectați obligatoriu aparatul dvs. la o priză cu împământare. Nerespectarea acestei obligații poate provoca electrocutare și antrena posibile leziuni grave. Este indispensabil pentru siguranța dvs. ca priza cu împământare să corespundă normelor din țara dvs. referitoare la instalațiile electrice. Dacă instalația dvs. nu include o priză cu împământare, este obligatoriu să apelați, înainte de conectarea aparatului, la un organism acreditat care va modifica instalația dvs. electrică astfel încât să fie corespunzătoare.
- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice în interiorul casei.
- Scoateți aparatul din priză imediat ce ați terminat să-l folosiți atunci când îl curățați.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat. În aceste cazuri, adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista în broșura de service).
- Orice intervenție, în afara curățării și întreținerii uzuale efectuate de către client, trebuie efectuată de către un centru de service autorizat.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle niciodată în apropierea sau în contact cu piesele fierbinți ale aparatului, aproape de o sursă de căldură sau pe o muchie ascuțită.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat, nu utilizați aparatul. Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-le obligatoriu la un centru de service autorizat (vezi lista în broșura de service).
- **⚠ Nu atingeți geamul capacului în timpul funcționării sau imediat după aceea. Temperatura acestuia poate fi ridicată.**
- Nu deconectați aparatul prin tragere de cablu.
- Nu utilizați decât prelungitoare în stare bună, cu priză cu împământare și cu fir conductor de secțiune cel puțin egală cu cea a cablului furnizat împreună cu produsul.
- Nu puneți aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu puneți niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic peste acesta.
- Dacă unele componente ale aparatului iau foc, nu încercați niciodată să le stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Stingeți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., utilizați numai accesorii și piese de schimb adaptate aparatului dvs.
- Toate aparatele sunt supuse unui control de calitate riguros. Se fac încercări practice de utilizare cu aparate alese la întâmplare, ceea ce explică eventualele urme de folosire.
- **⚠ La sfârșitul programului utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a manipula vasul sau piesele fierbinți ale aparatului. Aparatul devine foarte fierbinte în timpul utilizării.**
- Nu obturați niciodată grilele de aerisire.
- Fiți atenți atunci când deschideți capacul, la sfârșitul sau în timpul programului, deoarece se poate degaja abur fierbinte.
- **⚠ Când utilizați programul nr. 10 (dulceată, compot), fiți atenți când deschideți capacul la jetul de aburși la împoșcările fierbinți.**
- Atenție, aluatul care debordează din incinta de coacere peste elementul de încălzire se poate aprinde; așa că:
 - nu depășiți cantitățile indicate în rețete.
 - nu depășiți 1000 g de aluat în total.
- Nivelul de presiune acustică produsă de acest aparat este de 72 dB(a).