

Moulinex®

home bread



CS

SK

HU

PL

SR

BiH

HR

SL

BG

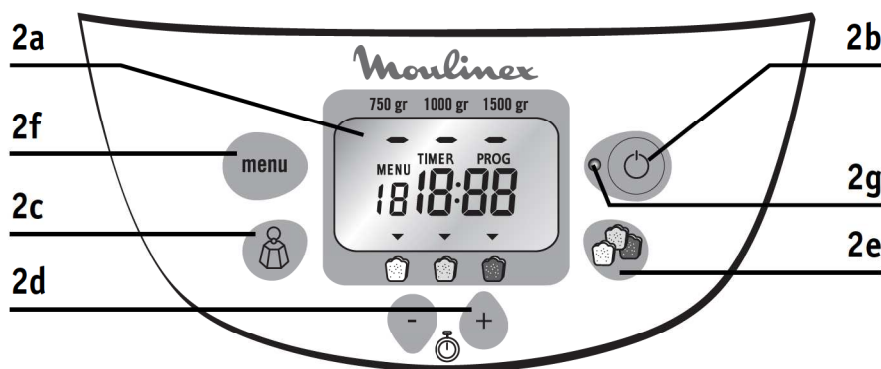
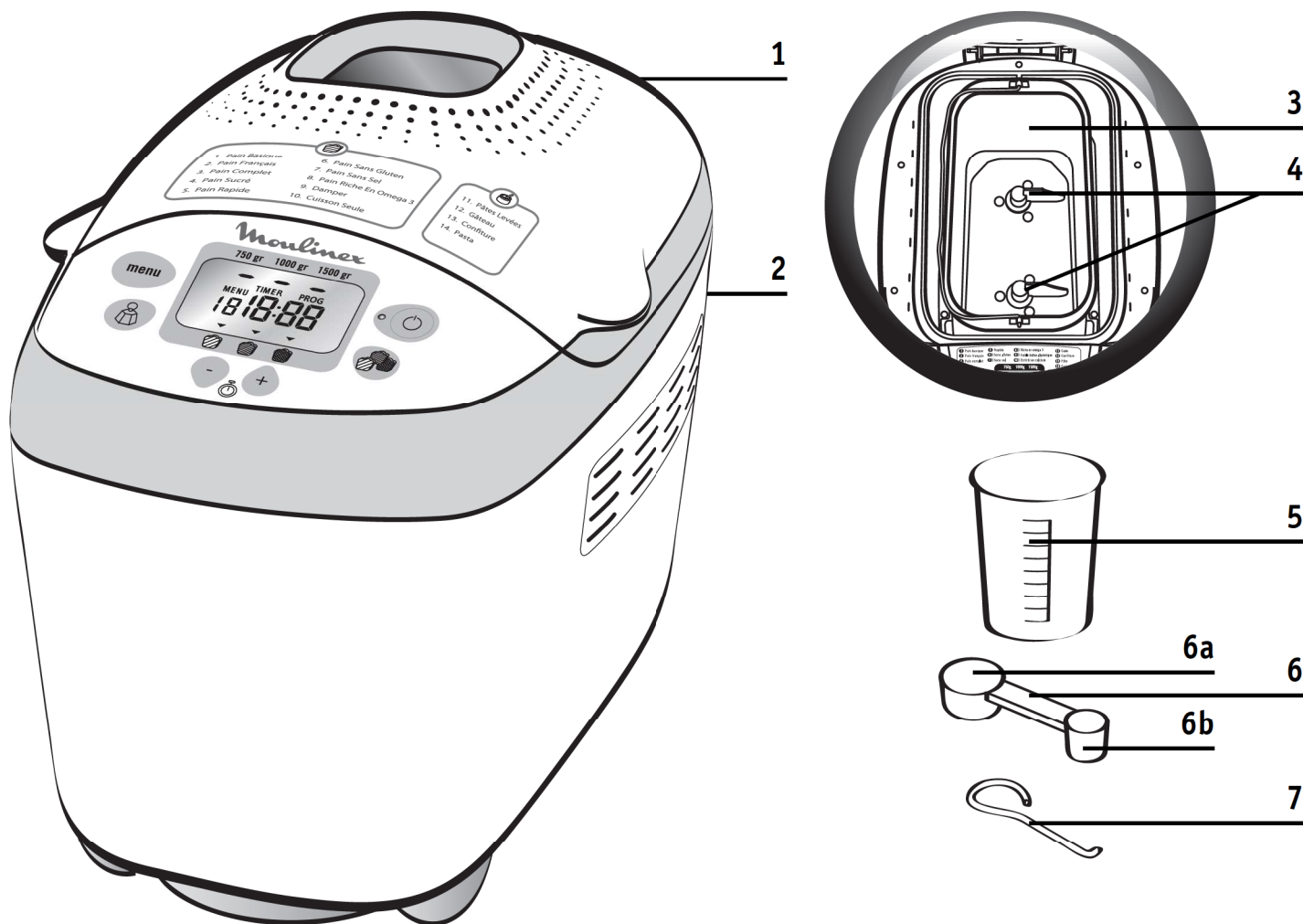
RO

ET

LT

LV

www.moulinex.com



RO

DESCRIERE

- 1 - capac cu geam
- 2 - panou de comandă
 - a - ecran de vizualizare
 - b - buton pornit/oprit
 - c - selectarea greutateii
 - d - butoane de reglare a pornirii decalate și de reglare a timpului pentru programul 10
 - e - selectarea coacerii
 - f - selectarea programelor
 - g - indicator luminos al funcționării
- 3 - cuvă pentru pâine
- 4 - dispozitive amestecare
- 5 - pahar dozare
- 6 a - lingură
- b - linguriță
- 7 - accesoriu "cârlig" pentru extragerea dispozitivelor de amestecare

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.

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu acceptă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru siguranța dvs., acest produs se conformează tuturor standardelor și reglementărilor aplicabile (Directivile privind tensiunea joasă, compatibilitățile electromagnetice, materialele în contact cu alimentele, mediul etc.).
- Acest aparat electrocasnic nu este destinat a fi operat folosind un cronometru exterior sau un sistem de control de la distanță separat.
- Acest aparat electrocasnic nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu probleme fizice, senzoriale sau mentale, sau de oameni fără cunoștințe sau experiență dacă nu sunt supravegheați sau nu li se dau instrucțiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.
- Utilizați aparatul electrocasnic pe o suprafață de lucru stabilă departe de improșcările cu apă și în nici un caz într-o nișă construită în bucătărie.
- Asigurați-vă că puterea pe care o folosește corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu pământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., pământarea trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.
- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizați afară.
La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu acceptă nici o răspundere iar garanția nu se va aplica.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Scoateți aparatul din priză când ați terminat cu utilizarea sa și când doriți să îl curățați.
- Nu folosiți aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
 - aparatul a căzut pe podea și prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează corect.În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparații aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeți documentele de garanție.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
- Toate intervențiile altele decât curățarea și întreținerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape de sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colț ascuțit.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- **Nu atingeți fereastra de vizualizare în timpul și imediat după funcționare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.
- Folosiți doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu pământare și dimensionat corespunzător.
- Nu puneți aparatul pe alte aparate.
- Nu folosiți aparatul ca sursă de încălzire.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte produse în afară de pâine și dulceată.
- Nu puneți hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe el.
- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercați să o stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Stingeți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranța dvs., folosiți doar accesoriile și piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.
- Toate aparatele trec printr-un strict control al calității. Teste de utilizare practică se efectuează pe aparate selectate la întâmplare, ceea ce explică orice urme ușoare de utilizare.
- **La sfârșitul programului, folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinți ale aparatului. Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării.**
- Nu astupați niciodată fantele de aerisire.
- Fiți foarte atenți, se pot elibera aburi când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul programului.
- **Când folosiți programul Nr. 13 (gem, compoturi) atenție la aburi și la improșcarea cu materia fierbinte când deschideți capacul.**
- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.
 - nu depășiți cantitatea de 1500 gr de aluat,
 - nu depășiți totalul de 900 gr făină și 13 gr drojdie.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 55 dBA.

● SFATURI PRACTICE

Preparare

1. Citiți cu atenție modul de utilizare: cu acest aparat pâinea se face altfel decât în cazul frământării manuale!
2. Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura ambientală (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

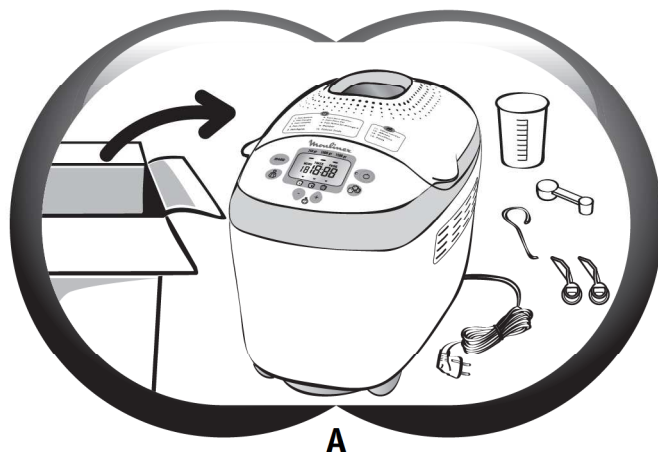
Drojdie

Utilizare

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

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului - **A**.
- Curățați toate piesele și aparatul însuși folosind o cârpă umedă.

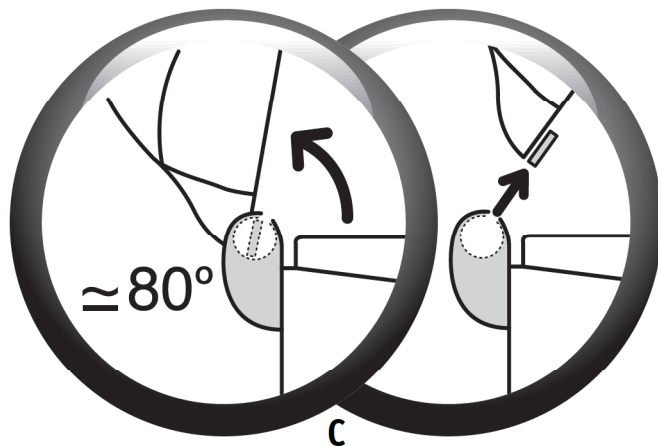
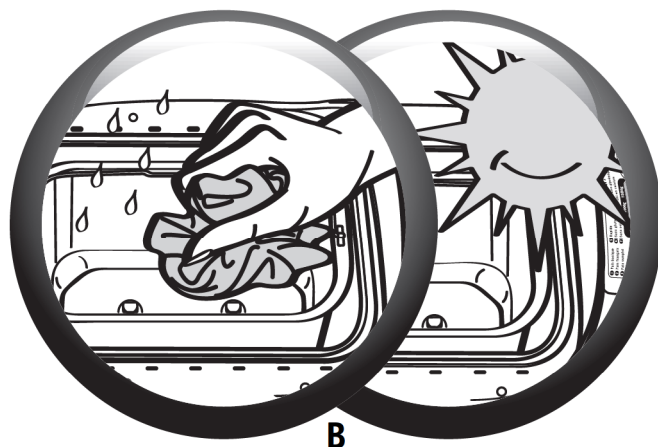


UTILIZAREA APARATULUI

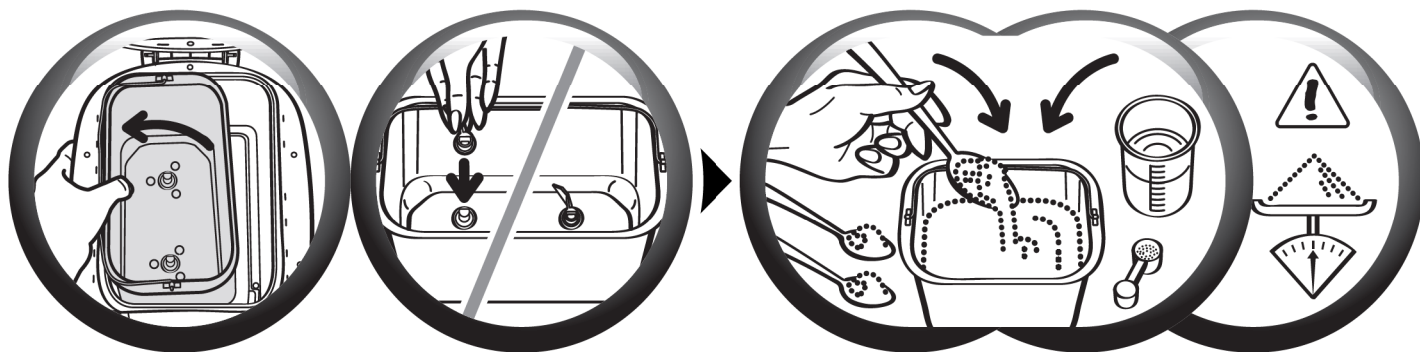
- Derulați complet cablul de alimentare și utilizați o priză cu pământare.
- Se poate emite un miros slab când se utilizează pentru prima dată.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscați bine - **B**.
- Spălați vasul și dispozitivele de amestecare cu apă caldă. Dacă dispozitivele de amestecare rămân în cuvă, lăsați-le să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Dacă e necesar, scoateți capacul pentru a-l curăța cu apă caldă - **C**.
- **Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.**
- Nu folosiți produse de curățare, nici burete abrazivi, nici alcool. Utilizați o pânză moale și umedă.
- Nu introduceți niciodată în apă corpul sau capacul aparatului.

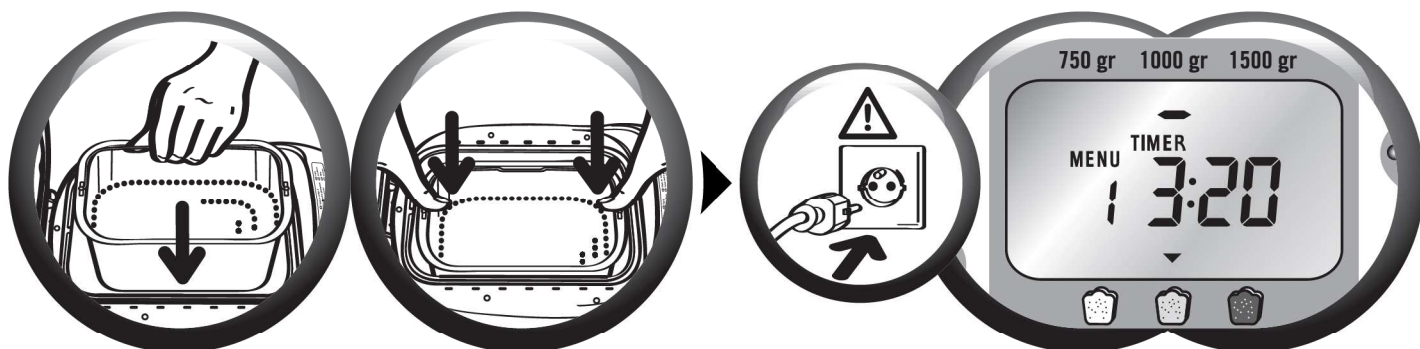


PORNIRE RAPIDĂ



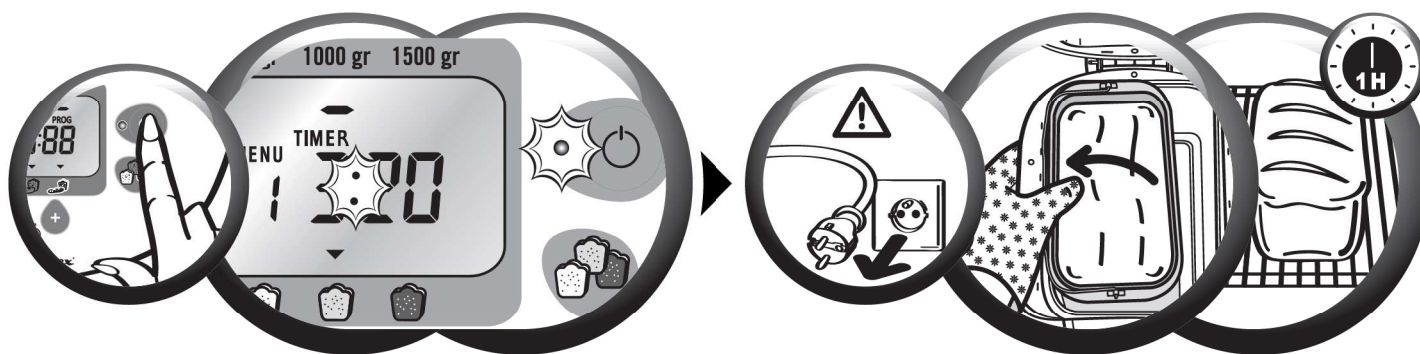
Înclinați ușor cuva de pâine pe o parte pentru a o scoate. Fixați apoi dispozitivele de amestecare.

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.

Închideți capacul. Puneți în priză mașina de pâine. După semnalul sonor, se afișează implicit programul 1, adică 1000 g coacere medie.



Apăsăți butonul button. Se aprinde indicatorul de funcționare. Cele 2 puncte ale minutarului se afișează intermitent. Se aprinde indicatorul de funcționare. Începe ciclul.

La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina din priză. Scoateți cuva trăgând de mâner. Scoateți cuva din mașină. 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 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)	INGREDIENTELE Lgță > linguriță - Lgură > lingură	
COACERE = MEDIE	- ULEI = 2 lguri	- LAPTE PRAF = 2,5 lguri
GREUTATE = 1000 g	- APĂ = 325 ml	- FĂINĂ = 600 g
DURATĂ = 3:20	- SARE = 2 lgțe	- DROJDIE = 1,5 lgțe
	- ZAHĂR = 2 lgură	

UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE



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

Selectarea unui program

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

menu

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 **menu**, numărul afișat pe ecran trece la programul următor, ș.a.m.d. de la 1 la 14:

- | | | | |
|------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1 > Pâine albă de bază | 5 > Pâine de bază, albă, rapidă | 9 > Pâine specială | 13 > Dulceață |
| 2 > Pâine franțuzească | 6 > Pâine fără gluten | 10 > Chifle | 14 > Aluat de paste |
| 3 > Pâine integrală | 7 > Pâine fără sare | 11 > Aluat de pâine | |
| 4 > Pâine dulce | 8 > Pâine cu Omega 3 | 12 > Prăjituri | |

1. Programul Pâine albă de bază permite efectuarea majorității rețetelor de pâine care utilizează făină de grâu.

2. Programul Pâine franțuzească corespunde unei rețete de pâine franțuzească, albă, tradițională.

3. Programul Pâine integrală trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.

4. Programul Pâine dulce este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 1000 g de aluat în total.

5. Programul Pâine de bază, albă, rapidă este specific rețetei de PÂINE DE BAZĂ, ALBĂ, RAPIDĂ. Setările de greutate și crustă nu sunt disponibile pentru acest program.

6. Pâinea fără gluten se va prepara exclusiv din semințe preparate fără gluten. Această pâine este bună pentru persoanele intolerante la gluten (boala celiacă) care se găsește în cele mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, alanelc.). Consultați recomandările specifice de pe pachet. Cuvă trebuie curățată sistematic, pentru a nu exista riscul contaminării cu alte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența tipurilor de făină fără gluten nu permite o amestecare optimă. Din

acest motiv, la frământare trebuie îndepărtată coca de pe mar-gini, cu o spatulă flexibilă din plastic. Pâinea fără gluten va avea o consistență mai mare și o culoare mai deschisă decât pâinea normală.

7. Reducerea consumului de sare duce la scăderea riscurilor cardio-vasculare.


8. Această pâine este bogată în acidul gras Omega 3, datorită unei rețete echilibrate și complete din punct de vedere nutritiv. **Acizii grasi Omega 3 contribuie la buna funcționare a sistemului cardio-vascular.**

9. Damper-ul este inspirat dintr-o rețetă australiană, fiind coaptă, în mod tradițional, pe pietre fierbinți. Ea are ca rezultat o pâine compactă, cu o ușoară tentă de brișă.

10. Programul Pâinică permite numai coacerea între 10 și 70 de minute, reglabilă în tranșe de 10 min. Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:

- în asociere cu programul Aluat de pâine
- pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite,
- pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită, apărută în timpul unui ciclu de preparat pâine.


Mașina de pâine nu trebuie lăsată fără supraveghere în timpul programului 10.

Când -a obținut culoarea de coajă dorită, opriți manual programul ținând apăsat at butonul .

11. Programul Aluat cu drojdie nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate aluaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.
12. Permite producerea produselor de patiserie și prăjiturilor, cu drojdie chimică. Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.
13. Programul Dulceață prepară automat dulceață în cuvă.
14. Programul 14 realizează numai frământarea. Este destinat aluaturilor fără drojdie. Ex: tăiței.


Selectarea greutatei pâinii

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor.



Programele 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14 nu au posibilitatea reglării greutății. Apăsați  pe buton pentru a regla produsul ales, 750 g, 1000 g sau 1500 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.

Selectarea coacerii

Culoarea cojii este reglată implicit la MEDIE. Programele 5, 9, 11, 13, 14 nu au posibilitatea reglării culorii cojii. Sunt posibile 3 opțiuni:
- DESCHISĂ - MEDIE - ÎNCHISĂ.

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

Pornire/oprire

Apăsați butonul  pentru a porni aparatul. Începenumărătoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula programarea decalată, apăsați 5 secunde butonul .

CICLURILE

Tabelul de la paginile **132-135** vă prezintă descompunerea pe etape a diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

Frământare	> Repaus	> Creștere	> Coacere	> Menținerea la cald
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.

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, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 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. 132-135) 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 adăugat 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, 8, 9, 12, 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.

Pentru a opri ciclul de menținere la cald, scoateți aparatul din priză.

PROGRAM DECATAT

Puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu până la 15 h avans.

Programul temporizat nu poate fi utilizat pentru programele 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

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.

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 7min, 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, deschideți capacul și așteptați 1 h înainte de a porni cea de a doua preparare.

Pentru a scoate pâinea: este posibil ca dispozitivele de amestecare să rămână blocate în pâine atunci când o scoateți. În acest caz, utilizați accesoriul "cârlig" astfel:

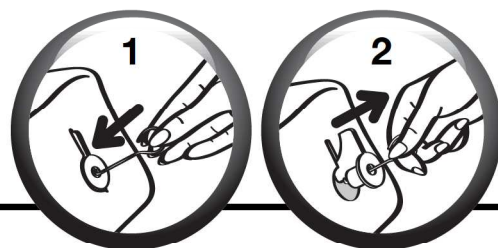
- > după ce ați scos pâinea, așezați-o pe o parte, cât

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 **-**. Apăsati butonul **⏻**. Se emite un semnal sonor. Se afișează PROG și cele două puncte **■** ale minutarului se afișează intermitent. Începe număratoarea 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..

- este fierbinte, și țineți-o cu o mână pe care aveți o mănușă izolatoare,
- > cu cealaltă mână, introduceți cârligul în axul dispozitivului de amestecare (desenul 1),
- > trageți cu delicatețe pentru a scoate dispozitivul de amestecare (desenul 2),
- > repetați operația pentru celălalt dispozitiv de amestecare,
- > readuceți pâinea în poziție normală și lăsați-o să se răcească pe un grătar.



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 puțină 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 climatice 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, germenilor 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.

Dacă utilizați mixuri pentru pâine, brișe sau pâinici, aluatul nu trebuie să depășească 1000 g în total.

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.complet - Programme 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.

DROJDIA: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată și activă ce trebuie rehidratată și instant. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete), dar puteți cumpăra drojdie proaspătă și de la brutarul dvs. local. Indiferent de formă, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de făcut pâine cu celelalte ingrediente. Amintiți-vă să fărâmițați drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai ușor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de utilizare. Alegeți o temperatură apropiată de 35°C, la mai mică nu va mai crește la fel de bine, la mai mare își va pierde puterea de creștere. Respectați cantitățile stabilite și amintiți-vă să adaptați cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalențe mai jos).

Echivalente în cantitate/greutate/volum între drojdia uscată, drojdia proaspătă și drojdia lichidă:

Drojdie uscată (în lg.)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---








Drojdie proaspătă (în g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----




Produse suplimentare (măsline, 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 mainii (de ex., pornirea decalată),
- > să scurgeți bine ingredientele foarte umede (măsline),
- > să pudrați cu făină ingredientele grase pentru o mai bună încorporare,
- > să nu adăugați cantități prea mari de ingrediente, în special brânză, fructe proaspete sau legume proaspete, deoarece pot afecta aluatul. Respectați cantitățile din rețete,
- > să nu cadă ingrediente pe alături.

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.
Dispozitivele de amestecare rămân blocate în pâine.	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți accesoriul "cârlig" pentru a scoate dispozitivele (pagina 99)
După apăsarea butonului  nu se întâmplă nimic.	<ul style="list-style-type: none"> Mașina este prea caldă. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. A fost programată o pornire decalată.
După apăsarea butonului  motorul se rotește, dar frământarea nu are loc.	<ul style="list-style-type: none"> Cuva nu este introdusă până la capăt. Lipsesc dispozitivele de amestecare sau nu au fost instalate corect.
După o pornire decalată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întâmplat 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. Lipsesc dispozitivele de amestecare.
Miros de ars.	<ul style="list-style-type: none"> Anumite ingrediente au căzut în afara recipientului: scoateți din priză aparatul, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete uscat, fără a folosi niciun produs de curățat. Preparatul a dat pe dinafară: cantitatea de ingrediente este prea mare. Urmăriți proporțiile din rețetă.

TABULKA CYKLŮ - TABUĽKA CYKLOV - СІКЛУСОК - TABELA CYKLI - TABLICA СІКЛУСА - ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABEL CİCLURI

PROG. ПРОГ.	A	B (g-гp)	C (h-ó-ч-val.-st.)	D (h-ó-ч-val.-st.)	E (h-ó-ч-val.-st.)	F (h-ó-ч-val.-st.)	G (h-ó-ч-val.-st.)	
CS	VYPEČENÍ	VELIKOST	ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpočinek-Kynutí)	PEČENÍ	EXTRA	UCHOVÁNÍ VTEPLE	
SK	VYPEČENIE	VEĽKOSŤ	ČAS	PRÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok-Kysnutie)	PEČENIE	EXTRA	UCHOVANIE VTEPLE	
HU	HÉJÁRNYALAT	MÉRET	IDŐTARTAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	EXTRA	MELEGEN TARTÁS	
PL	ZRUMIENIENIE	WAGA	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	DODATKI	ODGRZEWANIE	
SR	ZAPEČENOST	TEŽINA	VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLOTE	
BIH	TAMNJENJE	TEŽINA	VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Miješenje-Odmaranje-Podizanje)	KUHANJE	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLIM	
HR	TAMNJENJE	TEŽINA	VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	EXTRA	ODRŽAVANJE TOPLINE	
SL	ZAPEČENOST	TEŽA	ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje - Počivanje - Vzhajanje)	PEKA	DODATNO	OGREVANJE	
BG	ПРЕПИЧАНЕ	КОЛИЧЕ- СТВО	ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ДОПЪЛНИ- ТЕЛНО	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	
RO	GREUTATE	COACERE	DURATĂ	PREPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	SUPLIMENTAR	MENTINERE LA CALD	
ET	PRUUNISTAMINE	KAAL	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETAMINE	LISA	SOOJANA HOIDMINE	
LT	PASKRUDINIMAS	SVORIS	TRUKMĖ	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS	
LV	GATAVĪBA	SVARS	LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (mīcišana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	PAPLIDUS	TEMPERATŪRAS SAGLABAŠANA	
1	1	750	3:15	2:20		0:55	2:55	1:00
		1000	3:20			1:00	3:00	1:00
		1500	3:25			1:05	3:05	1:00
2	2	750	3:15	2:24		0:55	2:55	1:00
		1000	3:20			1:00	3:00	1:00
		1500	3:25			1:05	3:05	1:00
3	3	750	3:15			0:55	2:55	1:00
		1000	3:20			1:00	3:00	1:00
		1500	3:25			1:05	3:05	1:00
2	1	750	3:34			1:10	3:17	1:00
		1000	3:39			1:15	3:22	1:00
		1500	3:44			1:20	3:27	1:00
3	2	750	3:34	2:24		1:10	3:17	1:00
		1000	3:39			1:15	3:22	1:00
		1500	3:44			1:20	3:27	1:00
3	3	750	3:34			1:10	3:17	1:00
		1000	3:39			1:15	3:22	1:00
		1500	3:44			1:20	3:27	1:00

- TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA - CIKLUSI PEČENJA
- TSÜKLITE TABEL - CIKLŪ LENTELE - CIKLU TABULA

PROG. ΠΡΟΓ.	A	B (g-гp)	C (h-ó-ч-вал.-st.)	D (h-ó-ч-вал.-st.)	E (h-ó-ч-вал.-st.)	F (h-ó-ч-вал.-st.)	G (h-ó-ч-вал.-st.)
3	1	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
3	2	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
3	3	750	3:37	2:32	1:05	3:17	1:00
		1000	3:42		1:10	3:22	1:00
		1500	3:47		1:15	3:27	1:00
4	1	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
4	2	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
4	3	750	3:45	2:45	1:00	3:17	1:00
		1000	3:50		1:05	3:22	1:00
		1500	3:55		1:10	3:27	1:00
5	-	1000	1:20	0:35	0:45	-	1:00
6	1	750	2:00	1:05	0:55	1:50	1:00
		1000	2:05		1:00	1:55	1:00
		1500	2:10		1:05	2:00	1:00
6	2	750	2:05	1:05	1:00	1:55	1:00
		1000	2:10		1:05	2:00	1:00
		1500	2:15		1:10	2:05	1:00
6	3	750	2:15	1:05	1:10	2:05	1:00
		1000	2:20		1:15	1:10	1:00
		1500	2:25		1:20	2:15	1:00
7	1	750	3:37	2:27	1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
7	2	750	3:37	2:27	1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00
7	3	750	3:37	2:27	1:10	3:17	1:00
		1000	3:42		1:15	3:22	1:00
		1500	3:47		1:20	3:27	1:00

PROG. ПРОГ.	A	B (g-гp)	C (h-ó-ч-вал.-st.)	D (h-ó-ч-вал.-st.)	E (h-ó-ч-вал.-st.)	F (h-ó-ч-вал.-st.)	G (h-ó-ч-вал.-st.)
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	2:40	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55		1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	0:18	0:42	0:55	1:00
10	1	-	*	-	*	-	-
	2						
	3						
11	-	-	1:25	1:25	-	-	-
12	1	1000	1:25	0:15	1:10	1:20	1:00
	2						
	3						
13	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
14	-	-	0:15	0:15	-	-	-

* CS v 0:10 až 1:10 po 10 minutových intervalech.

SK v 0:10 až 1:10 po 10 minútových intervaloch.

HU 0:10-től 1:10, 10 perces sávoként.

PL od 10:0 do 1:10 z dokładnością do 10 min.

SR od 0:10 do 1:10 u intervalima od 10 minuta.

BiH od 0:10 do 1:10 u koracima po 10 min.

HR od 0:10 do 1:10 u intervalima od 10 min.

SL od 0:10 do 1:10 v intervalih po 10 minut.

BG от 0:10 до 1:10 през 10 минути

RO 0:10 și 1:10, tranșe de 10 min.

ET 0:10 kuni 1:10, etapi pikkus 10 min.

LT fruo 0:10 iki 1:10 10 minučių intervalais.

LV no 0:10 līdz 1:10 ik pēc 10 min.

- CS** Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple u programů 1 až 10 včetně.
- SK** Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple pre programy 1 až 10 vrátane.
- HU** Megjegyzés: az 1-10 programok esetén a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.
- PL** Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury dla programów 1 do 10 włącznie.
- SR** Napomena: za programe 1 do 10 total vreme ne sadrži period održavanja toplote
- BiH** Napomena: Za programe od 1 - 10 , u ukupno vrijeme ne sadrži period održavanja toplote.
- HR** Napomena: za programe od 1 - 10, ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.
- SL** Opomba: V primeru programov od 1 do vključno 10 skupni čas ne vključuje časa za shranjevanje na toplem.
- BG** Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината при програми от 1 до 10 включително.
- RO** Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald pentru programele 1 și 10 inclusiv.
- ET** Märkus: programmide 1 kuni 10 tööaja sisse ei ole arvestatud kuumana hoidmise aega.
- LT** Pastaba: visa 1 - 10 programų trukmė neapima laiko, kuriuo paruoštas kepinyš išlaikomas šiltas.
- LV** Uzmanību: programmām 1-10 ieskaitot kopējais laiks neiekļauj karstuma uzturēšanas laiku.