

Moulinex®

home bread



● DESCRIERE

- 1 - capac cu geam
- 2 - panou de comandă
 - a - ecran de vizualizare
 - b - buton pornit/oprit
 - c - selectarea greutatei
 - d - butoane de reglare a pornirii decalate și de reglare a timpului pentru programul 11
 - e - selectarea coacerii
 - f - selectarea programelor
 - g - indicator luminos al funcționării
- 3 - cuvă pentru pâine
- 4 - dispozitiv amestecare
- 5 - pahar dozare
- 6 - linguriță/lingură
- 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 conformăază tuturor standardelor și reglementărilor aplicabile (Directivele 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 împoșcările 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. Vedeti 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.
- **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. 14 (gem, compoturi) atenție la aburi și la împrăscarea cu materia fierbinte când deschideți capacul.**
- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.
 - nu depășiți cantitatea de 1000 gr de aluat,
 - nu depășiți totalul de 620 gr făină și 10 gr drojdie.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 60 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 dezlipște 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.

PORNIRE RAPIDĂ

- Derulați complet cablul de alimentare și utilizați o priză cu pământare.
- Se poate emite un miros slab când se utilizează pentru prima dată.
- Scoateți tava pentru pâine ridicând de mâner și rotind tava pentru pâine în sensul invers acelor de ceasornic. Fixați apoi dispozitivul de amestecare - **B-C**.
- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea preconizată. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate - **D-E**.
- Introduceți cuva în mașină. Ținând tava pentru pâine cu ajutorul mânerului, introduceți-o în mașina de pâine în așa fel încât să intre în axul de acționare (va fi nevoie să înclinați ușor tava pe o parte pentru aceasta). Rotiți ușor în sensul acelor de ceasornic și se va bloca în poziție - **F-G**.
- Închideți capacul. Băgați în priză și porniți. după semnalul sonor programul 1 apare pe ecran automat: 1000 g, costă medie - **H**.
- Apăsăți butonul . Cele 2 puncte ale minutarului se afișează intermitent. Se aprinde indicatorul de funcționare - **I-J**.
- La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina din priză. Scoateți cuva. 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 - **K**.

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

PÂINE ALBĂ DE BAZĂ (program 1)	INGREDIENTELE - lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri	
COACERE = MEDIE	1. APĂ = 330 ml	5. LAPTE PRAF = 2 LG
GREUTATE = 1000 g	2. ULEI = 2 LG	6. FĂINĂ = 605 g
DURATĂ = 3:09	3. SAR = 1 1/2 lg	7. DROJDIE = 1 1/2 lg
	4. ZAHĂR = 1 LG	

● UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

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 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 15:

- 1. Pâine albă de bază.** Programul Pâine albă de bază permite efectuarea majorității rețetelor de pâine care utilizează făină de grâu.
- 2. Pâine de Bază, albă, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine albă de bază, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
- 3. Pâine franțuzească.** Programul Pâine franțuzească corespunde unei rețete de pâine franțuzească, albă, tradițională.
- 4. Pâine integrală.** Programul Pâine integrală trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.
- 5. Pâine integrală, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine integrală, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
- 6. Pâine dulce.** Programul Pâine dulce este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat în total.
- 7. Pâine dulce, rapidă.** Acest program este echivalent cu programul Pâine dulce, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
- 8. Pâine de bază, albă, super-rapidă.** Programul 8 este specific rețetei de pâine Pâine de bază, albă, super-rapidă.

9. Pâine 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, alnec.). Consultați recomandările specifice de pe pachet. Cuva 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 margini, cu o spatulă flexibilă din plastic. Pâinea fără gluten va avea o consistență mai mare și o culoare mai deschisă decât pâinea normală. Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.

10. Pâine fără sare. Pâinea este una din preparatele care furnizează cea mai mare cantitate zilnică de sare. Reducerea consumului de sare duce la scăderea riscurilor cardio-vasculare.

11. Chifle. Programul de coacere franzele vă permite o coacere pentru 10 până la 70 de minute (reglabilă în tranșe de 10 min). Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:

- a) în asociere cu programul Aluat de pâine
- b) pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite,
- c) 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 11.

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

12. Aluat de pâine. Programul Aluat de pâine nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate aluaturile cudojdie. Ex: aluat pentru pizza.

13. Prăjituri. Permite producerea produselor de patiserie și prăjiturilor, cu drojdie chimică.

Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.

- 9. Dulceață.** Programul Dulceață fierbe automat dulceața în cuvă.

Selectarea greutateii pâinii

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. Programele 9, 11, 12, 13, 14, 15 nu au posibilitatea reglării greutateii. Apăsăți  pe buton pentru a regla produsul ales, 500 g, 750 g sau 1000 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.

CICLURILE

Tabelul de la paginile 160-161 vă prezintă descompunerea pe etape a diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

Frământare

Permite formarea structurii aluatului și deci a capacității sale de a crește bine.

Pe parcursul acestui ciclu, și pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, 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. 160-161) 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.

Repaus

Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăți calitatea frământării.

Selectarea coacerii

Culoarea cojii este reglată implicit la MEDIE. Programele 12, 14, 15 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

Apăsăți butonul  pentru a porni aparatul. Începământoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula programarea decalată, apăsați 3 secunde butonul .

Creștere

Durata în care drojdia acționează pentru a face pâinea să crească și a-i conferi aroma sa.

Coacere

Transformă aluatul în miez și face coaja aurie și crocantă.

Menținerea la cald

Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuși, este recomandat să scoateți pâinea imediat după terminarea coacerii.

Pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puteți lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menținere la cald, de o oră. Pe parcursul orei în care pâinea este menținută la cald, afișajul arată și cele două puncte  ale cronometrului luminează intermitent. 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 15 h avans.

Programul temporizat nu poate fi utilizat pentru programele 8, 11, 12, 13, 14, 15.

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, mașina 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.

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:

Ex: este ora 20 și doriți ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineață. Programați 11:00 cu ajutorul butoanelor **+** și **-**. Apăsăți butonul **STOP**. Se emite un semnal sonor. 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 **STOP** 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.

- > după ce ați scos pâinea, așezați-o pe o parte, cât este fierbinte, și țineți-o cu o mână pe care aveți o mănușă izolatoare,
- > cu cealaltă mână, introduceți cârligul în axul dispozitivului de amestecare **-M**,
- > trageți cu delicatețe pentru a scoate dispozitivul de amestecare **-M**,
- > 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 amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat 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.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roșu sau mierea. Nu folosiți zahăr 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).

Echivalențe 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 (măslină, 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 (măslină),
- > 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.

● CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscați bine - L.
- Spălați 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.
- Atunci când este necesar, capacul poate fi curățat cu apă caldă și un burete.

- **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.

REȚETELE

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. 160-161) și să urmăriți desfășurarea pe etape a diferitelor cicluri.
lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri

PROG. 1 - PÂINE ALBĂ DE BAZĂ PROG. 2 - PÂINE DE BAZĂ, ALBĂ, RAPIDĂ

PÂINE ALBĂ DE BAZĂ	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulei	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
3. Sare	1 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 lg	3 lg	1 LG
5. Lapte praf	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
6. Făină T55	345 g	455 g	605 g
7. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 4 - PÂINE INTEGRALĂ PROG. 5 - PÂINE INTEGRALĂ, RAPIDĂ

PÂINE INTEGRALĂ	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulei	1 1/2 LG	2 LG	3 LG
3. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
4. Zahăr	1 1/2 lg	2 lg	3 lg
5. Făină T55	130 g	180 g	240 g
6. Făină integrală T150	200 g	270 g	360 g
7. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 3 - PÂINE FRANȚUZEASCĂ

PÂINE FRANȚUZEASCĂ	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
3. Făină T55	350 g	465 g	620 g
4. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 6 - PÂINE DULCE PROG. 7 - PÂINE DULCE, RAPIDĂ

BRIOȘĂ	500 g	750 g	1000 g
1. Ouă bătute*	100 g	100 g	150 g
2. Unt topit	115 g	145 g	195 g
3. Sare	1 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 1/2 LG	3 LG	4 LG
5. Lapte	55 ml	60 ml	80 ml
5. Făină T55	280 g	365 g	485 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 lg	3 lg

Optional: 1 linguriță cu apă de flori de portocal.

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 8 - PÂINE DE BAZĂ, ALBĂ, SUPER-RAPIDĂ

PÂINE DE BAZĂ, ALBĂ, SUPER-RAPIDĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă (caldă, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulei	3 lg	1 LG	1 1/2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 lg	3 lg	1 LG
5. Lapte praf	1 1/2 LG	2 LG	2 1/2 LG
5. Făină T55	325 g	445 g	565 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 1/2 lg	3 lg

PROG. 9 - PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Folositi numai premixuri de făină.
Nu depășiți 1000 g de aluat

1000 g

PROG. 10 - PÂINE FĂRĂ SARE

PÂINE FĂRĂ SARE	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	270 ml	365 ml
2. Făină T55	350 g	480 g	620 g
3. Drojdie uscată	1/2 lg	1 lg	1 lg
Adăugați, la bip			
4. Semințe de susan	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - ALUAT DE PÂINE

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	160 ml	240 ml	320 ml
2. Ulei de măsline	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
5. Făină T55	320 g	480 g	640 g
7. Drojdie	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 13 - PRĂJITURI

PRĂJITURĂ DE LĂMÂIE	1000 g
1. Ouă bătute*	200 g
2. Zahăr	260 g
3. Sare	1 vârf
4. Unt, moale și răcit	90 g
5. Zeama de lămâie	de 1 1/2 lămâie
6. Coajă de lămâie	de 1 1/2 lămâie
7. Făină T55	430 g
8. Drojdie chimică	3 1/2 lg

Bateți ouăle + zahărul + sarea până se albesc, 5 minute. Turnați în recipientul mașinii. Adăugați untul topit răcit. adăugați zeama și coaja de lămâie. Amestecați făina și drojdia și adăugați peste amestecul deja realizat. Așezați făina exact în mijlocul acestuia.

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 14 - DULCEATĂ**COMPOTURI ȘI DULCEȚURI**

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

1. Căpșuni, piersici, rubarbă sau caise	580 g
2. Zahăr	360 g
3. Coajă de lămâie	de 1 lămâie
4. Pectină	30 g
1. Portocală sau grapefruit	500 g
2. Zahăr	400 g
3. Pectină	50 g

PROG. 15 - ALUAT DE PASTE

ALUAT DE PASTE	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ouă bătute*	150 g	200 g	275 g
3. Sare	1 vârf	1/2 lg	1 lg
5. Făină T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ou mediu = 50 g

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	CAUZELE - SOLUȚII
Dispozitivul de amestecare rămâne blocat în cuvă	• Lăsați să se înmoaie înainte de a-l scoate.
După apăsarea butonului nu se întâmplă nimic.	• E00 este afișat și intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal audio : mașina este prea caldă. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. • E01 este afișat și intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal audio : aparatul este prea rece. Așteptați ca aparatul să ajungă la temperatura camerei. • HHH sau EEE este afișat și intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal audio : defecțiune. Aparatul trebuie reparat de către personal autorizat. • A fost programată o pornire decalată.
După apăsarea butonului motorul se rotește, dar frământarea nu are loc.	• Cuvă nu este introdusă până la capăt. • Lipsa dispozitivului de amestecare sau acesta nu este bine pus. • În cele 2 cazuri de mai sus, opriți aparatul manual, apăsând butonul . • Începeți rețeta de la început.
După o pornire decalată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întărit nimic.	• 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.	• 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.

**TABELA CYKLI - TABUŁKA CYKLŲ - TABUŁKA CYKĻOV - CIKLUSOK
- TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA - CIKLUSI PEČENJA - TABLICA
CIKLUSA - ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABEL CICLURI - TSÜKLITE
TABEL - CIKLŲ LENTELĖ - CIKLUTABULA**

PROG. ПРОГ.	g-tp		h-ó-ç.val.-st.	h-ó-ç.val.-st.	h-ó-ç.val.-st.	h-ó-ç.val.-st.	h-ó-ç.val.-st.
PL	WAGA	ZRUMIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpocinek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ VTEPLE	EXTRA
SK	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpocinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE VTEPLE	EXTRA
HU	MÉRET	HÉJ- ÁRNYALAT	IDŐTAR- TAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
SR	TEŽINA	ZAPEČE- NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMATIJEŠTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLINE	EXTRA
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMATIJEŠTA (Miješenje-Odmaranje-Podizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje – Počivanje – Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
BG	КОЛИЧЕ- СТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИ- ТЕЛНО
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	MENTINERE LA CALD	SUPLI- MENTAR
ET	KAAL	PRUUNIS- TAMINE	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA- MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LT	SVORIS	PASKRUDI- NIMAS	VISAS LAIKAS	TESLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
LV	SVARS	GATAVĪBA	KOPĒJAIS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (mīcīšana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABAŠANA	PAPLIDUS
1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51

5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56
7	500	1	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750	2	2:24		0:53		1:56
	1000	3	2:29		0:58		2:01
8	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750	2	3:11		0:55		2:49
	1000	3	3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 JASNY - SVĚTLÁ - SVETLÁ - VILÁGOS - LIGHT - SVIJETLO - SVIJETLO - SVETLO - CBET/LO - DESCHISĂ - HELE - LIGHT - GAIŠA

2 ŚREDNI - STŘEDNÍ - STREDNÁ - KŐZEPES - MEDIUM - SREDNJE - SREDNJE - SREDNJE - СРЕДНО - MEDIE - KESKMIINE - MEDIUM - VIDĚJA

3 CIEMNY - TMAVÁ - TMAVÁ - SÖTÉT - DARK - TAMNO - TAMNO - TEMNO - ТЬМНО - ÎNCHISĂ - TUME - DARK - TUMŠA

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.

Poznámka: celkové trvanie nezahŕňa čas uchovania v teple.

Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.