

Moulinex[®]

home bread



PL

CS

SK

HU

SR

HR

BS

SL

BG

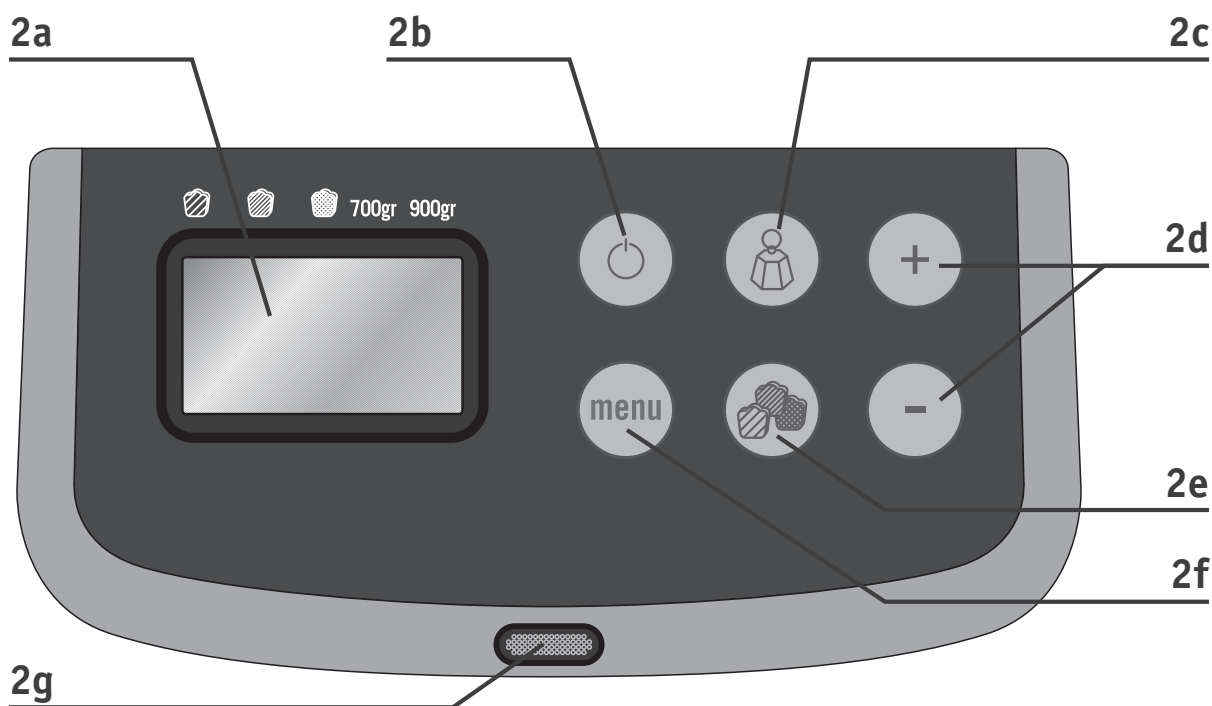
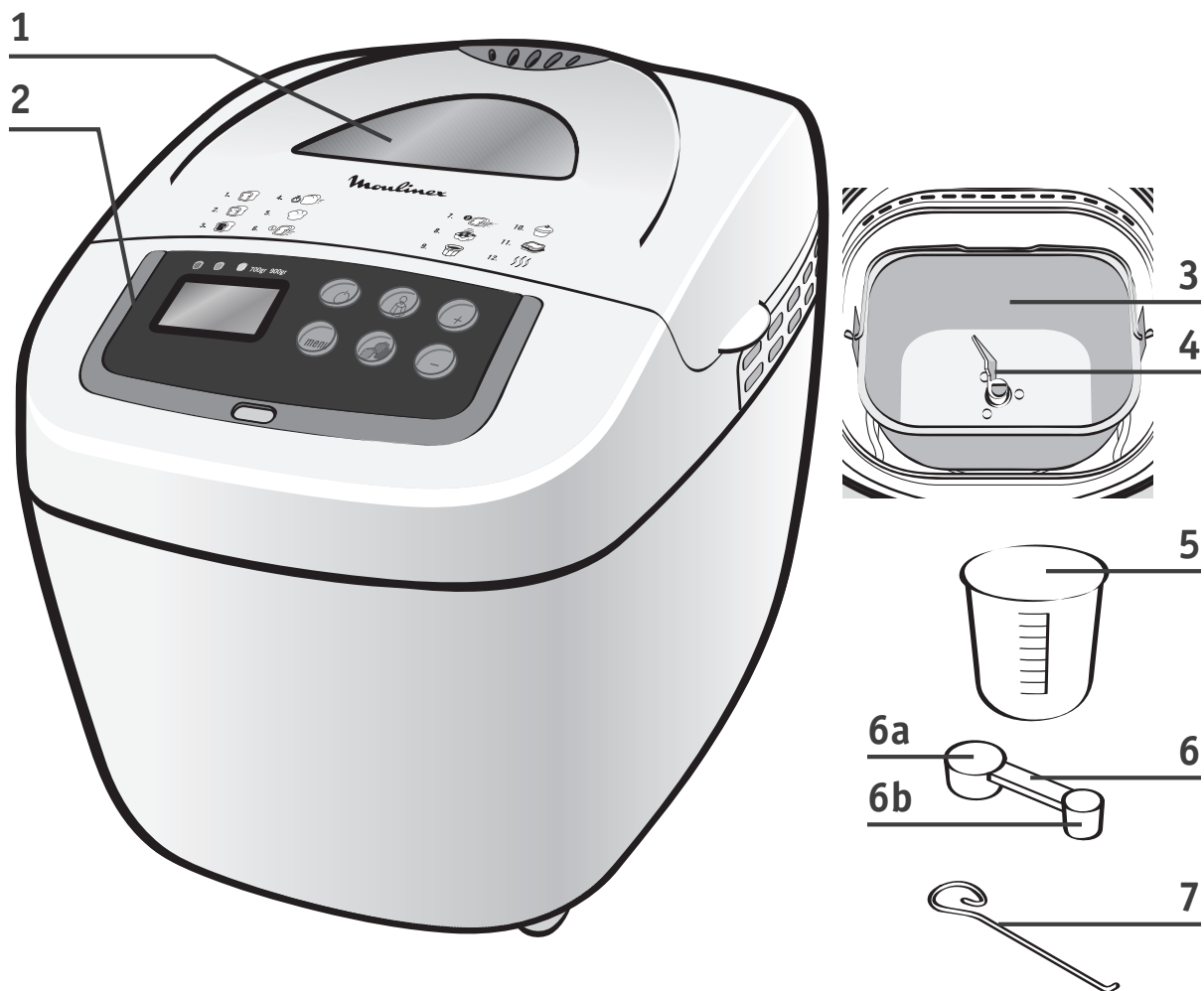
RO

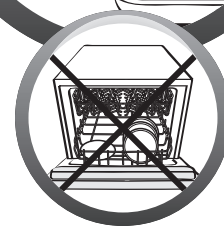
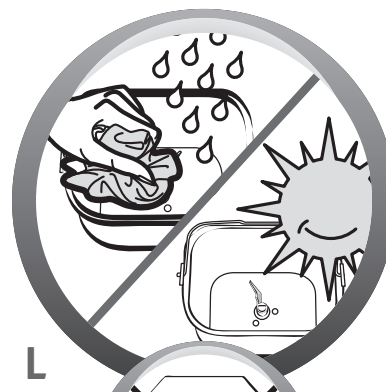
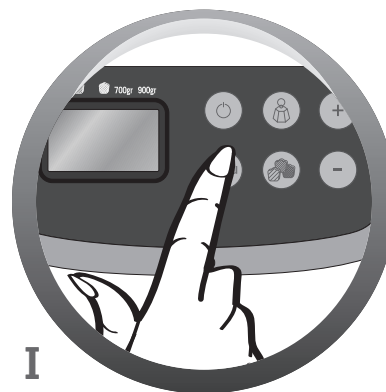
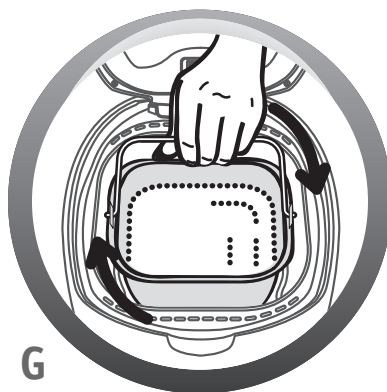
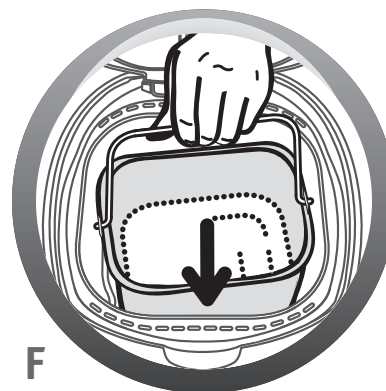
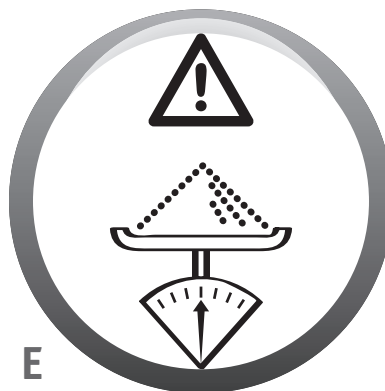
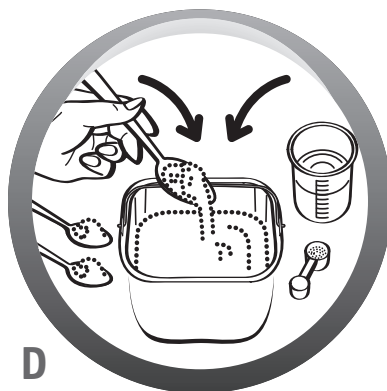
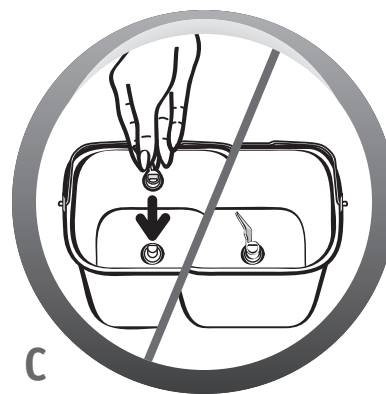
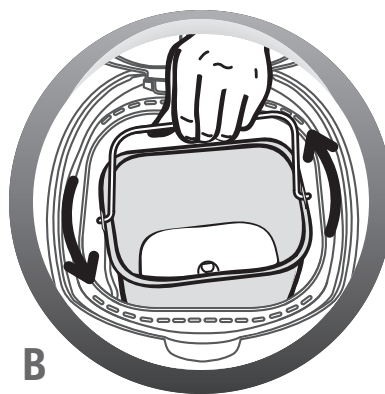
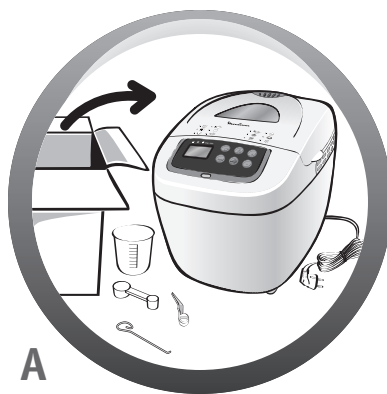
ET

LT

LV

www.moulinex.com





● DESCRIERE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 - capac cu geam 2 - panou de comandă <ul style="list-style-type: none"> a - ecran de vizualizare b - buton pornit/oprit c - selectarea greutatei d - butoane de reglare a pornirii decalate și de reglare a timpului pentru programele 8, 12 e - selectarea coacerii f - selectarea programelor g - indicator luminos al funcționării | <ul style="list-style-type: none"> 3 - cuvă pentru pâine 4 - dispozitiv 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.
- 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.

RO

• 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 împrăștierea cu apă și în nici un caz într-o nișă construită în bucătărie.

- 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.
- **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. 9 (gem, compoturi) atenție la aburi și la împrăscarea cu materia fierbinte când deschideți capacul.**
- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.
 - nu depășiți cantitatea de 900 gr de aluat,
 - nu depășiți totalul de 500 gr făină și 6,5 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 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.



• Der
priz

• Se
per

• Sc
ro
ce
-B-

• Ad
niz
câr



pâi
de

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 precizată. 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: 900 g, custă 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 = 320 ml	4. ZAHĂR = 3 LG
GREUTATE = 900 g	2. ULEI = 4 LG	5. FĂINĂ = 525 g
DURATĂ = 3:00	3. SAR = 1 1/2 lg	6. DROJDIE = 1 1/3 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 12:

- 1. Pâine albă de bază.** Programul Pâine albă de bază permite efectuarea majorității rețetelor de pâine care utilizează făină de grâu.
- 2. Pâine franțuzească.** Programul Pâine franțuzească corespunde unei rețete de pâine franțuzească, albă, tradițională.
- 3. Pâine integrală.** Programul Pâine integrală trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.
- 4. Pâine de Bază, albă, rapidă.** Programul Pâine de Bază, albă, rapidă este specific rețetei de pâine PÂINE DE BAZĂ, ALBĂ, RAPIDĂ (vezi pag. 121). Acest program este echivalent cu programul Pâine albă de bază, dar în versiune rapidă. Miezul obținut poate fi mai puțin aerat.
- 5. Pâine dulce.** Programul Pâine dulce este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 700 g de aluat în total.
- 6. Ultra Rapid I.** Programul Ultra Rapid I este destinat doar pentru pâinea de 900 g. Pâinea realizată utilizând programele Ultra Rapid este mai compactă decât cea realizată cu ajutorul celorlalte programe.

- 7. Ultra Rapid II.** Programul Ultra Rapid II este doar pentru pâine de 700 g. Pâinea realizată utilizând programele Ultra Rapid este mai compactă decât cea realizată cu ajutorul celorlalte programe.
- 8. Aluat de pâine.** Programul Aluat de pâine nucoace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate alaturile cudrojdie. Ex: aluat pentru pizza.
- 9. Dulceață.** Programul Dulceață fierbe automat dulceața în cuvă.
- 10. Prăjituri.** Permite producerea produselor de patiserie și prăjiturilor, cu drojdie chimică.
- 11. Pâine pentru sandviș.** Programul Pâine pentru Sandviș este destinat coacerii unei pâini pufoase, cu coajă subțire.
- 12. Chifle.** Programul de coacere franzele vă permite o coacere pentru 10 până la 60 de minute (timpul de coacere poate fi stabilit în intervale de câte 1 minut). 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 12. Când -a obținut culoarea de coajă dorită, opriți manual programul ținând apăsat at butonul .

Selectarea greutății pâinii

Greutatea pâinii se reglează implicit la 900 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. Programele 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12 nu au posibilitatea reglării greutății. Apăsați  pe buton pentru a regla produsul ales, 700 g sau 900 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului ales.



**Tabele
desc
cluri,**



**Perr
a ca**



Aluat
mont
de cr
prog
posik
uscat
indici
belul
(pag
Acce
pe e
semm
timp
cient
din ti
Ex: „
3:13
22 m



**Perr
bunc**

Selectarea coacerii

Culoarea cojii este reglată implicit la MEDIE. Programele 8, 9 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 3 secunde butonul .

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.

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, 5, 6, 7, 10, 11, aveți posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măline, 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.

Creștere

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

Aluatul se află în primul, al 2-lea sau al 3-lea ciclu de creștere.

Coacere

Transformă aluatul în miez și face coaja aurie și crocantă.

Pâinea se află în ciclul final de coacere.

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, 10, 11, 12, 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 6, 7, 9, 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 dimineață. Programați 11:00 cu ajutorul butoanelor **+** și **-**. Apăsati butonul **⏻**. 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 **⏻** 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.

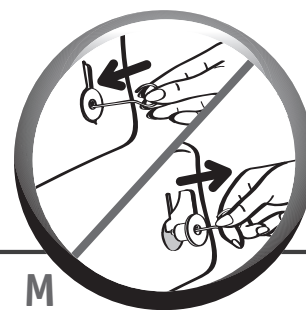
● Sfaturi practice

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 10 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:

- > 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 900 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 3.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roșu sau mie-re. 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).

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.

**Pentru
și d
prep
lg =**

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscăți 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

	700 g	900 g
1. Apă	270 ml	320 ml
2. Ulei	3 LG	4 LG
3. Sare	1 1/4 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 1/4 LG	3 LG
5. Făină	450 g	525 g
6. Drojdie	1 lg	1 1/3 lg

PROG. 4 - PÂINE DE BAZĂ, ALBĂ, RAPIDĂ

	700 g	900 g
1. Apă (40-50°C)	250	330 ml
2. Ulei	2 LG	3 LG
3. Sare	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	1 1/2 LG	2 LG
5. Făină	450 g	600 g
6. Drojdie	2 lg	2 lg

PROG. 2 - PÂINE FRANȚUZEASCĂ

	700 g	900 g
1. Apă	250 ml	330 ml
2. Ulei	2 LG	3 LG
3. Sare	1 lg	1 1/2 lg
5. Zahăr	1 1/2 LG	2 LG
4. Făină	450 g	600 g
6. Drojdie	3/4 lg	1 lg

PROG. 5 - PÂINE DULCE

	700 g	900 g
1. Apă	250 ml	330 ml
2. Ulei vegetală	2 LG	3 LG
3. Sare	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	3 LG	4 LG
5. Făină	450 g	600 g
6. Lapte praf	2 LG	2 LG
7. Drojdie	1 lg	1 lg

Opțional:

1 linguriță cu apă de flori de portocal.

PROG. 3 - PÂINE INTEGRALĂ

	700 g	900 g
1. Apă	270 ml	320 ml
2. Ulei	2 LG	2 1/2 LG
3. Sare	1 1/2 lg	1 3/4 lg
4. Zahăr	2 lg	2 1/2 lg
5. Făină	180 g	220 g
6. Făină integrală	270 g	330 g
7. Drojdie	1 lg	1 1/4 lg

PROG. 6 - ULTRA RAPID I

	900 g
1. Apă (40-50°C)	330 ml
2. Ulei	3 LG
3. Sare	1 1/2 lg
4. Zahăr	4 LG
5. Făină	600 g
6. Drojdie	2 lg

PROG. 7 - ULTRA RAPID II

	700 g
1. Apă (40-50°C)	270 ml
2. Ulei	2 LG
3. Sare	1 lg
4. Zahăr	3 LG
5. Făină	450 g
6. Drojdie	2 lg

PROG. 8 - ALUAT DE PÂINE

	900 g
1. Apă	330 ml
2. Ulei	3 LG
3. Sare	2 lg
4. Făină	600 g
5. Zahăr	21/2 LG
6. Drojdie	1 lg

PROG. 9 - DULCEAȚĂ

	900 g
1. Căpșuni	550 g
2. Zahăr cu pectină	550 g

COMPOTURI ȘI DULCEȚURI

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

PROG. 10 - PRĂJITURI

	1000 g
1. Ouă	4
2. Zahăr	260 g
3. Sare	1 lg
4. Unt, moale și răcit	90 g
5. Zeama de la o lămâie	
6. Coajă de la o lămâie	
7. Făină (T45)	430 g
8. Drojdie chimică	31/2 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.

PROG. 11 - PÂINE PENTRU SANDVIȘ

	700 g	900 g
1. Apă	195 ml	250 ml
2. Unt		
sau margarină	21/3 LG	3 LG
3. Sare	3/4 lg	1 lg
4. Zahăr	21/3 LG	3 LG
5. Făină	310 g	400 g
6. Mălai	80 g	100 g
7. Drojdie uscată	11/4 lg	11/2 lg

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	Lăsați să se înmoaie înainte de a-l scoate.
După apăsarea butonului nu se întâmplă nimic.	- Ecranul afișează HHH: mașina este prea caldă. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. - Ecranul afișează LLL: aparatul este prea rece. Așteptați ca aparatul să ajungă la temperatura camerei. - Ecranul afișează EEO: 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.	- 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 întâmplat 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.