

ZASS[®]

GERMANY

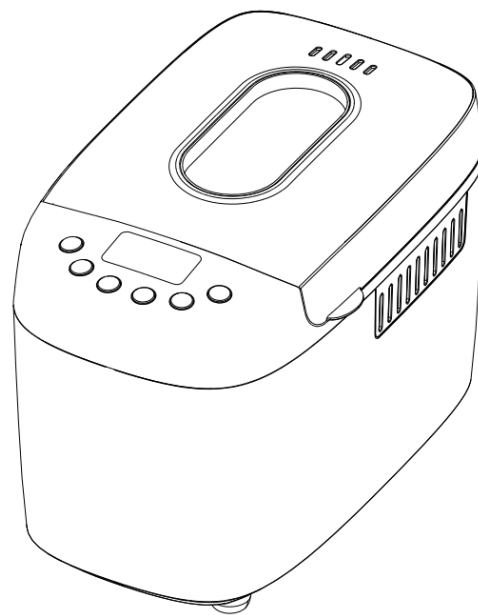
Confortul la îndemâna oricui

APARAT DE FĂCUT PÂINE (cuptor pâine)

Model: ZBM 03, ZBM 04



ZBM 03



ZBM 04

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Vă rugăm citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de utilizarea aparatului.

Unic importator în România : s.c. ZASS Romania s.r.l. (CUI RO15328988)
Ungheni nr. 40 A, cod 547605, jud. Mureș
Telefon/Fax : 0265-262870, 0265-269209, Fax: 0265-307670
www.zassromania.ro, e-mail: office@zass.ro

Faceți referire la modelul cumpărat de Dvs., acest manual fiind unul general valabil pentru cele 2 modele de aparat de făcut pâine.

Modelul pe care l-ați cumpărat este înscris pe cutia produsului sau pe eticheta cu date tehnice a produsului.

Vă mulțumim pentru înțelegere și pentru ajutorul în salvarea și respectarea naturii (prin printarea unor manuale valabile pentru modele multiple).

Felicitări pentru cumpărarea acestui produs ZASS. Ca toate produsele ZASS, și acest produs a fost conceput pe baza cunoștințelor tehnice cele mai noi și s-a fabricat prin utilizarea componentelor electrice/electronice cele mai fiabile și moderne. Înainte de a pune aparatul în funcțiune, vă rugăm să vă acordați câteva minute ca să citiți instrucțiunile de utilizare care urmează.

Vă mulțumim !

IMPORTANT - Atenționări:

Înainte de a folosi aparatul electric, sunt necesare a fi respectate întotdeauna următoarele măsuri fundamentale de precauție:

- 1.Citiți instrucțiunile din acest manual și păstrați aceste instrucțiuni.
- 2.Aparatul se va cupla numai la prize de curent alternativ cu contact de protecție (pământare), conform cu specificațiile de pe eticheta cu date tehnice ale produsului.
- 3.În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu un ansamblu disponibil la producător sau la un Service autorizat ZASS România. Pentru alte defecțiuni în perioada de garanție apelați tot la un Service autorizat.
- 4.Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul sau butoanele.
- 5.Pentru a vă proteja împotriva electroșocurilor, nu introduceți cablul de alimentare,ștecherul cablului de alimentare sau carcasa în apă sau în alt lichid.
- 6.Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit ,când sunt adăugate sau scoase piese componente sau înainte de a-l curăța.
- 7.Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau pe suprafețe fierbinți.
- 8.Folosirea accesoriilor auxiliare care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate cauza accidente în manipularea produsului.
- 9.Acest aparat nu este destinat a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale. Utilizatorii fără experiență și care nu cunosc aparatul,sau cei cărora nu li s-au dat instrucțiunile de utilizare, trebuie să fie supravegheați de o persoană care răspunde de siguranța lor.
- 10.Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau pe gaz sau în cuptorul încins.
- 11.O atenție deosebită trebuie acordată la mutarea aparatului, atunci când acesta conține ulei sau alte lichide încinse.
- 12.Nu atingeți nici o piesă mobilă sau rotativă a mașinii în timpul coacerii.
- 13.Nu porniți niciodată aparatul înainte să fi așezat corespunzător cuva de pâine umplută cu ingrediente.
- 14.Nu loviți în partea inferioară sau laterală a cuvei de pâine pentru a scoate pâinea deoarece în acest fel, cuva se poate deteriora.
- 15.Nu introduceți folii metalice sau din ale materiale în mașina de pâine, deoarece în acest fel creați pericol de incendiu sau scurt circuit.
- 16.Nu acoperiți niciodată mașina de pâine cu un prosop sau orice alt material, deoarece căldura și aburul degajate din aparat necesită să fie emanate liber. Dacă aparatul este acoperit sau intră în contact cu un material inflamabil, pot apărea pericole de incendiu.
- 17.Asamblați întotdeauna prima dată componentele în aparat, apoi introduceți ștecherul în priză. Pentru deconectare electrică, opriți aparatul din funcționare, apoi scoateți ștecherul din priză.
- 18.Nu porniți aparatul fără să verificați fixarea corespunzătoare a cuvei de pâine în interiorul aparatului.
- 19.Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- 20.Nu folosiți aparatul în exterior. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic!
- 21.Nu se poate acorda nici un fel de garanție pentru posibilele deteriorări care suntcauzate printr-o utilizare greșită sau necorespunzătoare!

Acest aparat este o mașina de făcut pâine complet automată, care permite coacerea pâinii proaspete în doar câteva ore.

Pentru a prelungi termenul de valabilitate, producătorii ne hrănesc cu tot felul de "bunătați", adăugând în pâinea feliată tot felul de antioxidanți, emulgatori și conservanți. Nici franzela clasică nu este scutită de probleme, nu vei ști niciodată dacă mănânci o pâine dintr-o ladă ce a fost răsturnată pe jos și pusă la loc. Cu acest aparat este foarte simplu să faci pâine, nu trebuie să fii mare specialist. Trebuie doar să respecti cantitățile și ordinea ingredientelor. Avantajul pâinii obținute cu ajutorul acestui aparat este că știi sigur ce ingrediente folosești și îți poți face mai multe tipuri de pâine. În plus nu trebuie să stai jumătate de zi în bucătărie pentru o pâine, stai maxim 15-20 minute să pregătești/introduci ingredientele și apoi lași mașina de pâine să își facă treaba. Este un aparat ce nu ar trebui să lipsească din bucătăria unei familii care dorește să se hrănească sănătos fără mari eforturi.

Este foarte placut să poți să-ți faci pâinea ta. Ca sfat, este bine să aveți un cântar electronic pt. că mici variații în gramaj pot influența în bine sau în rău rezultatul. POFTĂ BUNĂ!

Părți componente:

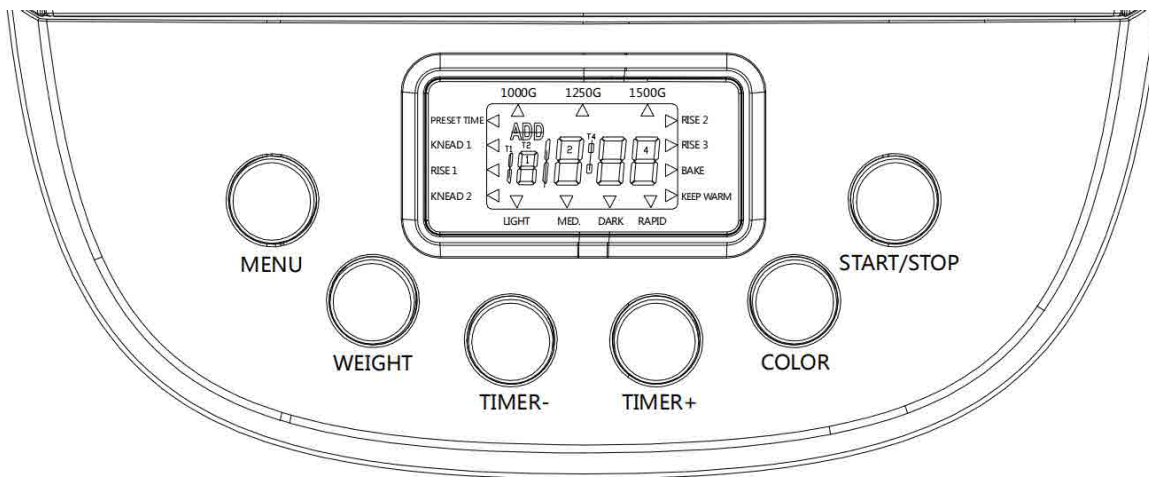


PANOU CONTROL:

ZBM 03



ZBM 04



Panoul de control al celor 2 modele este identic ca și poziționare și funcții, diferă doar denumirea unor butoane sau texte afișate (cum ar fi **LOAF SIZE = WEIGHT** sau **DELAY TIME = PRESET TIME**).

Vă rugăm faceți corelarea conform modelului achiziționat. Vă mulțumim pentru înțelegere și pentru ajutorul în salvarea și respectarea naturii (prin printarea unor manuale valabile pentru modele multiple).

La punerea în funcțiune a aparatului:

Imediat ce aparatul de pâine este conectat la priza de curent, se va auzi un semnal sonor iar la scurt timp după aceea pe ecran va apărea afișat "3:00".

Setările implicite la pornirea aparatului vor fi afișate conform descrierii:

Prima cifră este „1” acesta fiind programul implicit. Cele două puncte dintre „3 ” și „00” rămân constant aprinse și NU clipește intermitent. Săgețile indică către gramajul 1250 g și coacerea MEDIUM.

Butonul START / STOP

Acest buton este folosit pentru a porni și opri programul de coacere selectat.

Pentru a porni programul, apăsați butonul **START/STOP** o singură dată. Se va auzi un semnal sonor scurt, cele două puncte din afișajul ceasului se vor aprinde și se vor stinge intermitent. Toate celelalte butoane sunt dezactivate, cu excepția butonului **START/STOP**.

Pentru a întrerupe programul, țineți apăsat butonul **START/STOP** timp de aprox. 0,5 secunde, apoi se va întrerupe funcționarea programului iar dacă timp de 3 minute nu se va apăsa alt buton, programul va continua să ruleze normal.

Pentru a opri programul, țineți apăsat butonul **START/STOP** timp de aprox. 3 secunde, până când un semnal sonor confirmă faptul că programul a fost oprit. Această caracteristică va ajuta la prevenirea întreruperii neintenționate a funcționării programului.

Notă: Nu apăsați butonul **START/STOP** dacă doriți să verificați starea pâinii. Pentru verificarea pâinii priviți prin fereastra de vizualizare (vizieră).

Butonul MENU (Meniu)

Acest buton este folosit pentru a seta diferite programe. De fiecare dată când este apăsat acest buton programul se va schimba. Apăsând butonul succesiv, cele 15 meniuri vor fi afișate pe rând pe ecranul LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile celor 15 meniuri vor fi explicate în cele ce urmează:

Programul 1 Basic (de bază): frământarea aluatului, dospirea și coacerea pâinii normale, realizate cu făină de grâu sau secară. Puteți adăuga și alte ingrediente, pentru a adăuga savoare. Se poate folosi butonul **COLOR** pentru selectarea gradului de rumenire. Paletele vor porni cu întârziere, în funcție de gradul de rumenire selectat (Light → Medium → Dark).

Programul 2 French (Franzelă): frământarea aluatului, dospirea, și coacerea cu o perioadă de dospire mai mare. Pâinea coaptă în acest program are, de obicei, o crustă crocantă și este mai pufoasă. Se folosește făină mai fină. Nu se recomandă pentru rețete care conțin unt, margarină sau lapte.

Programul 3 Whole wheat (Pâine integrală): frământarea aluatului, dospirea și coacerea pâinii integrale. Această setare are un timp de preîncălzire mai mare, pentru a permite cerealelor să se înmoaie în apă și să crească aluatul. Pâinea va deveni mai compactă și mai grea. Nu este recomandabil să folosiți funcția de întârziere a pornirii programului, deoarece în acest fel este posibil să obțineți rezultate slabe.

Programul 4 Sweet (Dulce): frământarea aluatului, dospirea și coacerea pâinii dulci (cu adaos de ingrediente :ex. suc de fructe, cocos ras, stafide, fructe uscate, ciocolată, zahăr, etc.). Pâinea va fi mai aerisită și mai ușoară.

Programul 5 Butter milk Bread (Pâine cu unt și lapte): frământarea aluatului, dospirea și coacerea pâinii cu unt și lapte.

Programul 6 Gluten free (Fără gluten): coacere pâinii din cereale fără gluten. În mod normal utilizat pentru: făină fără gluten, făină de orez, făină din cartof dulce, făină de porumb și făină de ovăz. Aceste făini dospesc diferit și absorb mai greu lichidele.

Programul 7 Super rapid (Ultra rapid): frământarea aluatului, dospire și coacere în cel mai scurt timp. De obicei, pâinea rezultată este mai mică și mai tare.

Programul 8 Cake (Prăjitură): frământarea aluatului, dospirea și coacerea prăjiturii dar folosind bicarbonat de sodiu sau praf de copt.

Programul 9 Knead (Frământare): Setarea de către utilizator a timpului de frământare a aluatului în funcție de cantitate.

Programul 10 Dough (Aluat): frământarea aluatului și dospire, fără coacere. Scoateți aluatul și modelați-l pentru a face pâinișoare, pizza, pâine coaptă pe baie de abur, etc.

Programul 11 Paste Dough (Aluat tăiței): frământarea aluatului și dospire. Scoateți aluatul și modelați-l pentru a face tăiței. Program fără coacere.

Programul 12 Yoghurt (iaurt): fermentarea și realizarea iaurtului.

Programul 13 Jam (Dulceață): fierberea dulcețurilor și a marmeladelor.

Programul 14 Bake (Coacere): numai coacere, fără frământarea aluatului sau dospire. Este folosită și pentru prelungirea timpului de coacere al setărilor alese. Pentru coacerea suplimentare a pâinii prea ușoare sau necoapte suficient.

Programul 15 Home made (Casnic):

Apăsați butonul **HOMEMADE** pentru a utiliza această funcție și a regla timpii de funcționare.

Puteți personaliza câte minute durează fiecare fază a programului pentru frământare, dospire, coacere, menținere temperatură coacere ... fiecare etapă a programului. Intervalul de timp pentru fiecare etapă de funcționare din program este programabil.

Butonul COLOR (Culoare-Coacere)

Cu ajutorul acestui buton puteți alege culoarea crustei dintre **LIGHT** (deschisă), **MEDIUM** (medie), **DARK** (închisă) sau program **RAPID** pentru coacerea unei pâini. Când se apasă pe butonul **COLOR**, se vor putea selecta una din cele 4 variante de coacere, de asemenea timpul de coacere se schimbă (crește sau scade) în funcție de culoarea selectată. La programele 1-4 cu funcție de coacere **RAPIDĂ**, pâinea nu va avea o crustă iar culoarea setată implicit la pornirea aparatului este **MEDIUM** (medie), aceasta fiind indicată pe afișaj cu semnul "Δ".

Butonul LOAF SIZE (Gramaj)

La programele din meniu 9, 10, 11, 12, 13 nu se poate alege gramajul pâinii; se pot selecta 3 variante gramaj a pâinii dorite 1000g, 1250g, 1500g. Când apăsați butonul **LOAF SIZE** se vor afișa 1000g → 1250g → 1500g încercuite, iar setarea implicită este 1250g. Funcția de gramaj este disponibilă numai programelor de la 1 până la 8.

Funcția DELAY TIME + /TIME - (Întârziere +/-)

Dacă nu doriți ca aparatul de pâine să pornească imediat, puteți utiliza această funcție de întârziere. Timpul de întârziere maxim disponibil este de 15 ore.

La pornirea aparatului, selectați programul și culoarea dorită, apoi apăsați butonul **TIME** pentru a schimba timpul afișat pe ecranul LCD. Apăsați butonul **TIME** o dată și timpul va crește + sau scădea -cu 10 minute. Programele

9,11,12,13 nu au această funcție de întârziere. Apăsăți continuu butonul **TIME**, timpul va crește sau va scădea continuu (în funcție de apăsarea butonului – sau +). Timpul de setare înseamnă includerea timpului implicit al programului, totalizat cu timpul de întârziere. Când apăsați butonul **TIME** mai mult de 1 secundă, timpul se va schimba pe afișaj în succesiune rapidă. Semnul lateral „◀“ va indica **TIMPUL DE ÎNTÂRZIERE**.

Exemplu: acum este 20:30, dacă doriți ca pâinea dvs. să fie gata în dimineața următoare la ora 7, adică în 10 ore și 30 de minute. Selectați programul, culoarea, gramajul pâinii, apoi apăsați **TIME+/TIME-** pentru a adăuga timpul necesar până când apare 10:30 pe ecranul LCD. Apoi apăsați butonul **START/STOP** pentru a activa acest program de întârziere și indicatorul se va aprinde. Puteți vedea punctul aprins lateral iar pe mijlocul ecranului LCD va fi afișat timpul rămas până la finalizarea programului pentru a avea pâine proaspătă la ora 7:00 dimineața.

Notă: La utilizarea funcției de întârziere pentru coacere, nu folosiți ingrediente ușor perisabile, cum ar fi: ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă, etc.

Funcția KEEP WARM (menținere la cald)

Pâinea poate fi menținută automat la cald, timp de 60 minute de la coacere. Ecranul LCD va afișa 0:00 în momentul activării funcției iar acest lucru va fi indicat prin semnul ▶. Puteți să scoateți pâinea în orice moment, oprind programul de menținere la cald cu ajutorul butonului **START/STOP**.

Influența MEDIULUI AMBIENTAL

Aparatul funcționează în condiții bune într-un amplu interval de temperaturi, însă se poate sesiza o diferență în mărimea pâinii, atunci când este gătită într-o cameră foarte bine încălzită, față de pâinea gătită într-o cameră rece. Aluatul de pâine va dospi diferit, dacă temperatura ambientală este mare și aluatul va crește mai repede iar la temperaturi ambientale mai mici se vor vedea diferențe de dospire mai reduse ca volum. **Recomandăm o temperatură a camerei cuprinsă între 15°C și 34°C.**

Funcția MEMORY (Memorie)

Dacă alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă în timpul preparării pâinii, procesul de preparare a pâinii va continua automat după 10-15 minute, chiar și fără ca butonul **START/STOP** să fi fost apăsat. Dacă durata întreruperii depășește 10-15 minute, memoria nu poate fi păstrată, iar mașina de pâine trebuie pornită din nou, cu noi ingrediente (cuva se curăță de ingredientele vechi). Totuși, dacă aluatul este în faza de frământare, în caz de întrerupere a alimentării cu curent electric puteți apăsa direct butonul „START/STOP” pentru a relua programul de la început.

WARNING DISPLAY (AFIȘAJUL DE AVERTIZARE)

1. Dacă afișajul arată „H:HH” după ce programul a pornit, înseamnă că temperatura din interior este încă prea ridicată. În acest caz, programul trebuie oprit. Deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească timp de 10 – 20 minute.
2. Dacă afișajul arată „L:LL” după ce programul a pornit, înseamnă că temperatura din interior este prea scăzută. În acest caz aparatul trebuie așezat într-un mediu cu o temperatură mai ridicată.
3. Dacă afișajul arată „E:E0” sau „E:E1” după ce ați apăsat butonul **START/STOP**, înseamnă că senzorul de temperatură este deconectat sau în scurt-circuit iar verificarea senzorului va fi efectuată de către un tehnician într-un service autorizat.

Afișaj digital cu două cifre pentru fiecare parte, formatul H:HH, unde H este o literă și HH sunt cifre.

Figura 1

Afișaj digital cu două cifre pentru fiecare parte, formatul E:E0, unde E este o literă și E0 sunt cifre.

Figura 2

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Aparatul este posibil să emane un pic de fum și un miros caracteristic la prima utilizare.

Acest lucru este normal și va dispărea în curând. Asigurați o ventilație corespunzătoare aparatului (atât deasupra cât și în spate, respectiv laterale).

1. Verificați dacă aveți toate componentele /accesoriile necesare și sunt nedeteriorate.
2. Curățați toate componentele conform instrucțiunilor din secțiunea „**CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**”
3. Setăți aparatul de pâine în modul de coacere (**BAKE**, programul 14) și puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente, timp de aproximativ 10 minute, sau puneți 200 ml apă în cuva de pâine pentru încălzire cu programul **BAKE** timp de 10 minute. Această acțiune este pentru a reduce mirosul specific al elementului de încălzire și a cuvei de pâine. După finalizarea programului 14 se va auzi un sunet ”beep”. După răcirea aparatului, dacă este necesar, reluați curățarea.
4. Uscați bine toate componentele și puneți-le la loc, astfel încât aparatul să fie gata de utilizare. Delimitați un spațiu necesar în jurul aparatului pentru o ventilație corespunzătoare în timpul funcționării.

UTILIZAREA APARATULUI

1. Montați cuva de pâine în aparatul de pâine, apăsând ferm în jos. Așezați paleta malaxor pe fiecare ax, împingând-o în jos cât este posibil, până când se fixează corect și ferm în poziție.

NOTĂ: Se recomandă să ungeți paletel malaxoare cu ulei, pentru a evita lipirea aluatului de palete, de asemenea, acest lucru va permite ca paletel malaxoare să fie îndepărtate cu ușurință de pe produsul copt.

2. Măsurați în prealabil toate ingredientele, în primul rând, adăugați apă sau alte ingrediente lichide apoi adăugați zahăr, sare și făină și la sfârșit adăugați drojdia.

Dacă faceți aluat cu făină de grâu integrală, este recomandat să schimbați ordinea de adăugare: în primul rând drojdia și făina de grâu, apoi adăugați zahărul și sarea și la sfârșit adăugați apă sau alte lichide, pentru a obține rezultate de frământare mai bune.

NOTĂ: Când adăugați făină, presărați pe toată suprafața apei din cuvă. Faceți cu degetul o mică adâncitură în partea de sus a făinii și adăugați drojdia în spațiul creat. Aveți grijă ca drojdia să nu intre în contact cu sarea sau alte lichide.

3. Închideți capacul, apoi conectați aparatul la sursa electrică de alimentare.

4. Apăsăți butonul **MENU** până când ați ajuns la programul dorit.

5. Apăsăți butonul **COLOR** pentru a selecta culoarea pe care doriți să o aibă crusta:

LIGHT (deschisă), **MEDIUM** (medie), **DARK** (închisă).

6. Apăsăți butonul **LOAF SIZE** pentru a deplasa săgeata la gramajul dorit.

7. Dacă doriți întârzierea pornirii, apăsăți butonul **TIMER**. Apăsăți butoanele + sau - pentru a crește/ descrește timpul de ciclu afișat pe ecranul LCD. Această etapă poate fi eliminată dacă doriți ca mașina de pâine să pornească imediat.

8. Apăsăți **START/STOP** pentru a pune aparatul în funcțiune.

După selectarea culoarea crustei și gramajului, apăsăți acest buton pentru confirmarea setărilor selectate, apoi apăsăți din nou pentru a activa programul. Săgeata laterală „▶” indică progresul timpului actual de lucru, între timp coloana punctată de la timpul afișat va începe să clipească constant și timpul să scadă, acestea indicând derularea funcționării programului selectat.

NOTĂ: Dacă doriți să resetați programul, mențineți apăsat butonul **START/STOP** timp de 3 secunde.

9. Pentru adăugarea de ingrediente suplimentare (fructe, nuci, stafide), aparatul va emite un semnal "beep" sonor de 10 ori. Săgeata laterală „▶” va indica în dreptul cuvântului **ADD** de pe afișaj. Deschideți capacul și adăugați ingredientele iar aparatul de pâine va reporni funcționarea programului. Dacă ingredientele (ex.nucile) sunt puse prea devreme, acestea își vor pierde savoarea.

NOTĂ: Funcția **ADD** (adăugare) este disponibilă numai la programele din meniu: 1.basic, 2.rapid, 3.franzelă, 4.dulce, 5.pâine integrală, 6.fără gluten.

10. Când se afișează 0:00 pe ecranul LCD, se vor auzi 10 semnale sonore "beep" pentru a indica programul finalizat, va fi necesar să mențineți apăsat butonul **START/STOP** timp de 3 secunde pentru a închide aparatul de pâine.

NOTĂ: Dacă nu apăsăți butonul **START/STOP**, programul va începe automat să mențină caldura timp de 1 oră. Dacă doriți să opriți funcția de menținere caldă a produsului finit, apăsăți butonul **START/STOP** timp de 3 secunde. Programul se oprește doar când ecranul LCD va indica afișajul implicit.

11. Deschideți capacul folosind mânuși de cuptor. Tot cu ajutorul unor mânuși de cuptor, apucați bine mânerul cuvei de pâine și trageți ușor cuva drept în sus, afară din aparat.

Atenție: Cuva de pâine și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manipulați întotdeauna cu grijă !

12. Lăsați cuva să se răcească înainte de a scoate pâinea. Apoi folosiți o spatulă neaderentă pentru a desprinde ușor pâine de marginile cuvei. Întoarceți cuva de pâine cu susul în jos, pe un grilaj sau pe un fund de lemn curat și scuturați ușor până când pâinea cade din cuvă. După ce a-ți scos cu grijă pâinea din cuvă, lăsați-o să se răcească timp de circa 20 minute înainte de a o felia. Vă recomandăm să feliați pâinea cu un cuțit electric sau cu o ață de tăiat (tăierea cu un cuțit normal va duce la deformarea pâinii).

Observație: înainte de a felia pâinea, folosiți cârligul pentru a scoate paletel malaxoare ascunse la baza pâinii. **Pâinea este fierbinte; nu scoateți niciodată paletel malaxoare cu mâna!**

Notă: Dacă nu ați mâncat toată pâinea, păstrați restul într-un vas sau într-o pungă bine sigilată. În acest fel pâinea se poate păstra maxim 2-3 zile. Dacă vreți să păstrați pâinea maxim 10 zile, țineți-o în frigider. Pâinea făcută de Dvs. va ține mai puțin decât cea cumpărată din comerț, datorită lipsei conservanților și a aditivilor.

RECOMANDĂRI SPECIALE

Despre utilizarea programului 7. Super rapid (Ultra-rapid)

Cu programul ultra rapid, mașina de pâine poate coace o pâine într-o oră. Această setare poate coace pâine în 59 minute, iar pâinea are o textură puțin mai compactă. Apa adăugată ca ingredient trebuie să fie fierbinte, la temperatură cuprinsă între 48-50°C; pentru a măsura temperatura, folosiți un termometru de gătit. Temperatura apei este critică pentru rezultatul coacerii. Dacă temperatura apei este prea scăzută, pâinea nu va dospi la mărimea așteptată; dacă temperatura apei este prea ridicată, va distruge drojdia înainte de dospire, afectând astfel în mare rezultatele coacerii.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Înainte de a curăța aparatul, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și lăsați-l să se răcească.
2. Cuva de pâine: frecați partea interioară și exterioară cu o cârpă umedă. Nu folosiți agenți abrazivi sau obiecte ascuțite, pentru a proteja stratul antiaderent. Cuva trebuie să fie complet uscată înainte de montarea acesteia la loc.
3. Dacă paletelile malaxoare sunt dificile de scos din cuva de pâine, adăugați puțină apă caldă în cuvă pentru a imersa paletelile timp de 30 de minute, apoi se vor poate scoate cu ușurință. Folosiți o cârpă umedă pentru a o curăța.
4. Pentru a curăța capacul superior: după utilizare, lăsați unitatea să se răcească. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge capacul și interiorul ferestrei de vizualizare. Nu folosiți substanțe de curățare abrazive pentru curățare, deoarece acest lucru va degrada finisajul lucios al suprafeței respective.
Notă: Se recomandă să nu demontați capacul pentru curățare.
5. Ștergeți ușor suprafața exterioară a carcasei cu o cârpă umedă, apoi utilizați o cârpă uscată pentru a șterge. Nu folosiți niciodată benzină sau alte lichide ușor inflamabile. Nu scufundați niciodată carcasa în apă pentru curățare.
6. Înainte ca aparatul de pâine să fie asamblat în vederea depozitării, asigurați-vă că aparatul este complet răcit, curat și uscat, iar capacul este închis.

RECOMANDĂRI privind ingredientele pentru pâine

1. Făina de pâine

Făina de pâine are un conținut ridicat în gluten (drept pentru care poate fi denumită și făină cu conținut ridicat în gluten și proteine), are proprietăți elastice bune și poate menține dimensiunea aluatului după dospire. Deoarece conținutul în gluten este mai mare decât în cazul făinii obișnuite, poate fi folosită pentru a face pâine de dimensiuni mari și cu fibre mai bune. Făina de pâine este cel mai importat ingredient al procesului de preparare a pâinii.

2. Făina simplă

Făina simplă este obținută prin amestecarea de grâu moale și dur ales cu atenție și poate fi folosită pentru a face rapid pâine și prăjituri.

3. Făină integrală

Făina integrală este obținută prin măcinarea grâului integral și conține coajă de grâu și gluten. Făina din grâu integral este mai grea și mai nutritivă decât făina obișnuită. Pâinea făcută din făină integrală este în general mai mică. Prin urmare, multe rețete combină de obicei făina integrală de grâu cu făina de pâine, pentru a obține cele mai bune rezultate.

4. Făina neagră de grâu

Făina neagră grâu, numită și „făină neprelucrată”, este un tip de făină cu conținut ridicat în fibre, similară făinii integrale. Pentru a obține dimensiuni mai mari ale pâinii după dospire, trebuie folosită în combinație cu o cantitate mai mare de făină de pâine.

5. Făină de prăjituri

Făina de prăjituri este obținută prin măcinarea grâului moale sau cu conținut scăzut în proteine și este folosită în special la prepararea prăjiturilor. Deși diversele sortimente de făină par identice, acțiunea drojdiei sau capacitatea de absorbție a făinii diferă în funcție de zona de cultivare, scopul cultivării, procesul de măcinare și durata de depozitare. Puteți alege sortimente de făină produse sub diferite mărci

pentru a testa, gusta și compara produsele de pe piața locală și pentru a-l alege pe cel care dă cele mai bune rezultate, în funcție de experiențele și gustul personal.

6. Făina de porumb și făina de ovăz

Făina de porumb și făina de ovăz se obțin prin măcinarea porumbului, respectiv a ovăzului; ambele sortimente pot fi ingrediente adiționale ale pâinii simple și pot fi folosite pentru a spori savoarea și pentru textură.

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important care conferă un gust dulce și culoare pâinii. În același timp contribuie la fermentarea pâinii, ca nutriment. Zahărul alb este larg folosit. Zahărul brun, zahărul pudră și vata de zahăr pot fi folosite pentru rezultate speciale.

8. Drojdia

Drojdia trece printr-un proces de fermentare, în care produce dioxid de carbon, care face pâinea să se umfle, iar fibrele interioare să devină moi. Totuși, pentru ca drojdia să fermenteze repede, are nevoie de carbohidrații din zahăr și făină ca nutriment.

1 lingură drojdie uscată activă = 3 lingurițe drojdie instant

1 lingură drojdie uscată activă = 15 ml drojdie instant

1 linguriță drojdie uscată activă = 5 ml

Drojdia trebuie păstrată în frigider, deoarece se strică la temperaturi ridicate; înainte de folosire, verificați data fabricației și perioada de valabilitate a drojdiei. Depozitați-o în partea din spate a frigiderului, cât mai repede posibil după fiecare folosire. Motivul cel mai frecvent pentru care pâinea nu crește este drojdia inactivă.

Prin metodele descrise mai jos, puteți verifica dacă drojdia este proaspătă și activă sau nu:

(1) turnați 1 ceașcă (237 ml) de apă caldă (45°C -50°C) într-un vas gradat.

(2) Puneți 1 linguriță (5 ml) de zahăr în ceașcă și amestecați, apoi presărați 1 lingură (15 ml) de drojdie peste apă.

(3) Puneți vasul gradat într-un loc călduros, timp de 10 min. Nu amestecați apa.

(4) Drojdia proaspătă, activă va începe să facă bule și să crească în volum. În caz contrar, drojdia este expirată, inactivă.

9. Sarea

Sarea este necesară pentru a îmbunătăți gustul pâinii și culoarea crustei. Însă în același timp, sarea poate împiedica drojdia să fermenteze. Nu folosiți niciodată prea multă sare într-o rețetă. Pâinea va fi mai mare dacă nu are sare, iar în caz că nu doriți să folosiți sare, o puteți omite.

10. Ouă

Ouăle pot îmbunătăți textura pâinii și o pot face mai hrănitoare și mai mare și adaugă un gust aparte pâinii. Atunci când folosiți ouă, acestea trebuie decorticate, fără coajă și amestecate uniform într-un lichid.

11. Grăsimi, unt și ulei vegetal

Grăsimi poate face pâinea mai moale și mărește perioada de valabilitate. Atunci când este folosit direct din frigider, untul trebuie topit sau tăiat în bucăți mici înainte de a fi folosit, astfel încât să poată fi amestecat uniform într-un lichid.

12. Praful de copt

Praful de copt este folosit în principal pentru a dospi pâinea și prăjiturile, atunci când este folosit programul Ultra rapid. Deoarece nu necesită timp de dospire și produce gaze care duc la formarea de bule, se ajunge la obținerea unei texturi afânate a pâinii, prin utilizarea principiului chimic.

13. Bicarbonat de sodiu

Același principiu ca praful de copt. Poate fi folosit deasemenea și în combinație cu praful de copt.

14. Apă și alte lichide (adăugate întotdeauna prima dată)

Apa este un ingredient esențial în prepararea pâinii. În general, temperatura optimă a apei se situează între 20°C -25°C. Însă pentru a atinge o mai mare viteză de dospire a pâinii în cadrul programului Ultra rapid, temperatura apei trebuie să fie cuprinsă între 45°C -50°C. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau apă amestecată cu 2% lapte praf, care îmbogățește gustul pâinii și îmbunătățește culoarea crustei. Unele rețete cer suc pentru a îmbogăți gustul pâinii, de exemplu: suc de mere, de portocale, de lămâi, etc.

Nu utilizați niciodată produse lactate/perisabile cu funcția de întârziere Timer.

SFATURI PENTRU MĂSURAREA INGREDIENTELOR:

Unul dintre pașii cei mai importanți în prepararea unei pâini bune este folosirea unei cantități corecte de ingrediente. Măsurați cu atenție fiecare ingredient și adăugați în cuva de pâine în ordinea descrisă în rețetă.

Se recomandă în principal să folosiți cană de măsurat sau o lingură de măsurare pentru a obține o cantitate exactă, altfel rezultatul privind producerea unei pâini va fi influențată în mare măsură.

Descriere ordine adăugare ingrediente:

Adăugați întotdeauna ingredientele în ordinea descrisă în rețetă.

PRIMUL PAS: Ingrediente lichide

PASUL 2: ingrediente uscate

ULTIMUL PAS: Drojdie

Drojdia trebuie adăugată numai pe făina uscată și niciodată să nu intre în contact cu lichidul sau sarea.

Când utilizați funcția întârziere **Timer** pentru o lungă perioadă de timp, nu adăugați niciodată ingrediente perisabile, cum ar fi ouă sau lapte.

După ce făina a fost amestecată un anumit timp, un semnal sonor "beep" vă va aminti să adăugați ingredientele din fructe în aluat. Dacă ingredientele din fructe sunt adăugate prea devreme, savoarea va fi diminuată de timpul îndelungat de malaxare.

Ingrediente lichide

Apa, laptele proaspăt sau alte lichide necesită să fie măsurate cu căni de măsurare, pe care sunt marcaje distinctive clare și cu o buză de golire. Puneți cana pe o suprafață dreaptă și verificați nivelul lichidului din cana de măsurare. Când măsurați uleiul de gătit sau alte ingrediente, curățați cana de măsurare complet fără alte ingrediente anterioare.

Măsurare ingrediente uscate

Măsurați ingredientele uscate presărând ușor făina, sarea, etc. în cupa de măsurare apoi cana de măsurare odată umplută, nivelați cu un cuțit. Nu folosiți niciodată cana de măsurare pentru a completa ingredientele uscate direct dintr-un recipient de păstrare, deoarece acest lucru ar putea adăuga o cantitate suplimentară de ingrediente anterioare.

SUGESTIE: Înainte de a măsura, agitați făina pentru a o aera. Când măsurați cantități mici de ingrediente uscate, cum ar fi sare sau zahăr, folosiți o lingură de măsurare, asigurându-vă că este nivelată complet.

UTILIZAREA ACCESORIILOR

Cana de măsurare:

În Rețete, unitatea de măsură **CUP** înseamnă **cană** completă, 250ML, explicată în figura de mai jos.

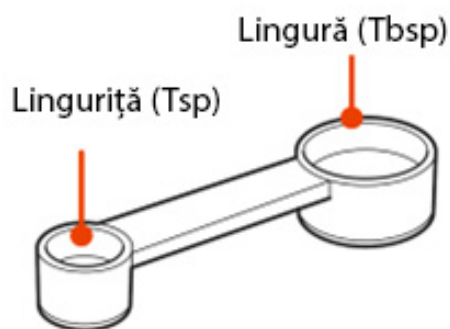
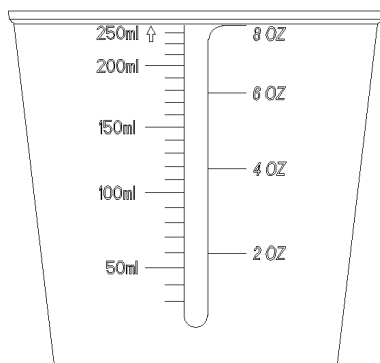
1. Măsurarea ingredientelor lichide: când se măsoară lichidul, cana trebuie pusă pe suprafața plană orizontală și privită la nivelul ochilor drept (nu într-un unghi) pentru a verifica gradația. Dacă adăugați ouă, lapte sau alte lichide, introduceți mai întâi în ceașcă, apoi adăugați apă până la gradația potrivită rețetei (adică cantitatea totală de lichid este aceeași cu cererea rețetei, dar cantitatea de apă este redusă).
2. Măsurarea ingredientelor uscate: măsurați ingredientele uscate în cană, apoi agitați ușor cana până la nivelarea completă pentru citirea valorii măsurate prin gradație. Nu agitați prea mult timp și puternic pulberea, deoarece aceasta va deveni prea compactă și măsurarea va fi inexactă.

Lingura de măsurare: Include Lingura și linguriță

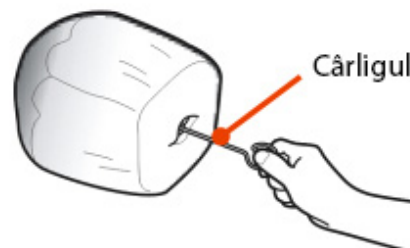
Lingurița (**Tsp**) se folosește pentru a măsura drojdia, sarea.

Lingura (**Tbsp**) se folosește pentru a măsura zahărul și uleiul.

Cârligul: se folosește pentru a scoate paletetele malaxoare din pâine.



După ce veți scoateți pâinea, uneori paletetele malaxoare pot rămâne fixate în pâine, iar dvs. cu ajutorul cârligului veți putea să îndepărtați aceste paletete din pâine.



GHID DE DEPANARE

Nr.	Problemă	Cauză	Soluție
1	În timpul coacerii iese fum din orificiile de ventilație	1. Unele ingrediente se lipesc de piesa de încălzire sau în apropierea acesteia; 2. (La prima utilizare), ulei rămas pe suprafața componentei de încălzire	Scoateți din priză mașina de pâine și curățați piesa de încălzire, cu grijă să nu vă ardeți, În timpul primei utilizări, puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente și deschideți capacul
2	Crusta de pe fundul pâinii este prea groasă	Mențineți pâinea la cald și lăsați pâinea în cuva de pâine o perioadă prea lungă de timp, astfel încât pâinea se deshidratează	Scoateți pâinea mai repede, fără a o mai menține la cald.
3	Pâinea se scoate foarte greu	Malaxorul se lipește prea tare de ax atunci când este în cuva de pâine	După ce scoateți pâinea, turnați apă caldă în cuva de pâine și scufundați malaxorul timp de 10 minute, apoi scoateți-l și curățați-l
4	Ingredientele nu sunt amestecate uniform, iar rezultatele coacerii sunt slabe	1. Programul selectat este inadecvat	Selectați programul adecvat din meniu
		2. După punerea în funcțiune, ați deschis capacul de câteva ori, iar pâinea s-a uscat și a rămas nerumenită	Nu deschideți capacul până la ultima dospire
		3. Rezistența la malaxare este prea mare, iar malaxorul aproape că nu se poate roti și amesteca bine	Verificați orificiul malaxorului, apoi scoateți cuva de pâine și puneți aparatul în funcțiune fără pâine; dacă nu funcționează normal, contactați centrul de service autorizat ZASS.
5	Afișajul "H:HH" după apăsarea butonului START/STOP	Temperatura în mașina de pâine este prea mare pentru a face pâine.	Apăsați butonul START/STOP și scoateți mașina de pâine din priză; apoi scoateți cuva de pâine și lăsați capacul deschis până când mașina de pâine se răcește.
6	Se aud zgomote la motor, iar aluatul nu este malaxat	Cuva de pâine este montată incorect sau aluatul este prea mare pentru a fi malaxat	Verificați dacă cuva de pâine este bine fixată și dacă aluatul respectă rețeta, iar ingredientele sunt cântărite cu exactitate.

7	Pâinea este prea mare și împinge capacul	Este prea multă drojdie, făină sau apă sau temperatura ambientală este prea mare	Verificați factorii anterior menționați, reduceți cantitatea în funcție de motivul real.
8	Pâinea este prea mică sau nedospită	Nu a fost adăugată drojdie sau drojdia este insuficientă; în plus, este posibil ca drojdia să își fi pierdut din puterea de acțiune din cauza temperaturii prea ridicate a apei sau a amestecului cu sarea sau a temperaturii ambientale prea scăzute	Verificați cantitatea și performanțele drojdiei, măriți temperatura ambientală în consecință.
9	Aluatul este prea mare și iese din cuva de pâine	Cantitatea de lichide este atât de mare încât face aluatul moale și este prea multă drojdie	Reduceți cantitatea de lichide și îmbunătățiți consistența aluatului
10	Pâinea se dezumflă în partea din mijloc atunci când se coace aluatul	1. Făina folosită nu este de calitate, iar aluatul nu crește	Folosiți făină de pâine și alt tip de drojdie.
		2. Viteza de dospire dată de drojdie este prea mare sau temperatura drojdiei este prea mare	Folosiți drojdia la o temperatură sub cea a camerei
		3. Apa în exces face aluatul prea apos și moale	Modificați cantitatea de apă, în funcție de capacitatea de absorbire a apei.
11	Pâinea este prea grea și prea vârtoasă	1. Prea multă făină sau prea puțină apă	Reduceți cantitatea de făină și/sau măriți cantitatea de apă
		2. Prea multe fructe sau prea multă făină integrală	Reduceți cantitatea de ingrediente și măriți cantitatea de drojdie
12	Părțile din mijloc sunt goale la tăierea pâinii	1. Prea multă apă, drojdie sau lipsa sării	Reduceți în consecință cantitatea de apă sau drojdie și verificați sarea
		2. Temperatura apei este prea mare	Verificați temperatura apei
13	Pulberea uscată s-a lipit de suprafața pâinii	1. Sunt folosite ingrediente foarte cleioase, cum ar fi unt sau banane, etc.	Nu adăugați ingrediente prea cleioase în pâine.
		2. Malaxare inadecvată din lipsă de apă.	Verificați cantitatea de apă și malaxarea mecanică în mașina de pâine
14	Crusta este prea groasă, iar culoarea de rumenire este prea închisă atunci când sunt preparate prăjituri sau alimente cu mult zahăr	Diferite rețete sau ingrediente au un efect semnificativ asupra preparării pâinii, iar culoarea de rumenire este prea închisă din cauza folosirii zahărului în exces	În cazul în care culoarea de rumenire este prea închisă la o rețetă cu mult zahăr, apăsați butonul START/STOP pentru a întrerupe programul cu 5-10 minute înainte de final. Înainte de a scoate pâinea, țineți pâinea sau prăjitura în cuvă timp de 20 minute, cu capacul închis.

REȚETE

Următoarele rețete sunt orientative, puteți se le ajustați în funcție de ingrediente, preferințe și experiență.

ATENȚIE! Nerespectarea cantităților specificate în rețete sau folosirea unor ingrediente de calitate îndoielnică vor duce la imposibilitatea obținerii unui produs final de calitate!

Măsuri și echivalențe:

1 CANĂ = 250ml

1 lingură (tbsp) = 15ml = tbsp

1 linguriță (tsp) = 5ml = tsp

1 lingură = 3 lingurițe 1 pachet drojdie = 8g

Menu		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Comentarii
1 Basic Bread Pâine de bază		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sare	1 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe	Adăugat pe margine
	[3]	Zahăr	3 linguri	4 linguri	5 linguri	Adăugat pe margine
	[4]	Ulei	2 linguri	3 linguri	4 linguri	
	[5]	Făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni / 560g	5 căni / 700g	6 căni / 840g	
	[6]	Lapte praf	3 linguri	4 linguri	5 linguri	
	[7]	Drojdie instant	0.5 linguriță	0.8 linguriță	1 linguriță	Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide
2 French bread Franzelă		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sare	1 linguriță	2 lingurițe	3 lingurițe	Adăugat pe margine
	[3]	Zahăr	2 linguri	3 linguri	4 linguri	Adăugat pe margine
	[4]	Ulei	2 linguri	3 linguri	4 linguri	
	[5]	Făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni / 560g	5 căni / 700g	6 căni / 840g	
	[6]	Drojdie instant	0.5 linguriță	0.8 linguriță	1 linguriță	Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide

3 Whole-wheat bread Pâine integrală		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sare	1 linguriță	2 lingurițe	3 lingurițe	Adăugat pe margine
	[3]	Zahăr	2 linguri	3 linguri	4 linguri	Adăugat pe margine
	[4]	Ulei	2 linguri	3 linguri	4 linguri	
	[5]	Făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni / 280g	2.5 căni / 350g	3 căni / 420g	
	[6]	Făină integrală	2 căni / 280g	2.5 căni / 350g	3 căni / 420g	
	[7]	Drojdie instant	1 linguriță	1.5 lingurițe	1.75 lingurițe	Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide.
	[8]	Lapte praf	3 linguri	4 linguri	4 linguri	
4 Sweet bread Pâine dulce		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Sare	0.5 linguriță	1 linguriță	1.5 lingurițe	Adăugat pe margine
	[3]	Zahăr	0.25 cănă	0.5 cănă	0.75 cănă	Adăugat pe margine
	[4]	Ulei	2 linguri	3 linguri	4 linguri	
	[5]	Lapte praf	3 linguri	4 linguri	4 linguri	
	[6]	Făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni / 560g	5 căni / 700g	6 căni / 840g	
	[7]	Drojdie instant	0.5 linguriță	0.8 linguriță	1 linguriță	Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide.
5 Butter milk Pâine cu lapte		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Lapte	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Unt topit	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Sare	1.5 linguriță	2 lingurițe	2.5 lingurițe	Adăugat pe margine
	[4]	Zahăr	2 linguri	3 linguri	4 linguri	Adăugat pe margine
	[5]	Făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni	5 căni	6 căni	
	[6]	Drojdie instant	1 lingură	1.5 linguri	1.75 linguri	Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide.

6 Gluten free bread Pâine fără gluten		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Sare	1 lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe	Adăugat pe margine
	[3]	Zahăr	2 linguri	3 linguri	4 linguri	Adăugat pe margine
	[4]	Ulei	2 linguri	3 linguri	4 linguri	
	[5]	Făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni /280g	2.5 căni /350g	3 căni /420g	
	[6]	Făină de porumb	2 căni /280g	2.5 căni /350g	3 căni /420g	Poate fi înlocuită cu făină de ovăz
	[7]	Drojdie instant	0.5 lingurițe	0.8 lingurițe	1 lingurițe	Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide.
7 Quick Bread Pâine mod rapid		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	350ml	430ml	520ml	Temperatura apei 40-50°C
	[2]	Sare	1.5 lingurițe	2 lingurițe	2.5 lingurițe	Adăugat pe margine
	[3]	Zahăr	3 linguri	4 linguri	5 linguri	Adăugat pe margine
	[4]	Ulei	3 linguri	4 linguri	5 linguri	
	[5]	Făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni /560g	5 căni / 700g	6 căni / 840g	
	[6]	Drojdie instant	1.5 lingurițe	2 lingurițe	2.5 lingurițe	Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide.
8 Cake Prăjitură		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	30ml			Dizolvați zahărul în ou și apă, amestecați bine cu mixerul electric, apoi puneți celelalte ingrediente în cuva de pâine și porniți acest program din meniu.
	[2]	Ouă	8 bucăți			
	[3]	zahăr	1 căni			
	[4]	Unt	2 linguri			
	[5]	Făină de prăjituri	4 căni /560g			
	[6]	Drojdie instant	1 linguriță			
[7]						
9 Knead Frământare		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	330ml			
	[2]	Sare	1 linguriță			Adăugat pe margine
	[3]	Ulei	3 linguri			
	[4]	Făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni /560g			

		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
10 Dough Aluat	[1]	Apă	610ml			
	[2]	Sare	3 lingurițe			Adăugat pe margine
	[3]	Ulei	5 linguri			
	[4]	Făină cu conținut ridicat de gluten	7 căni / 890g			
	[5]	Drojdie instant	2 lingurițe			Adăugat pe făina uscată, fără contact cu alte lichide.
11 Pasta dough Aluat tăiței		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Apă	620ml			
	[2]	Sare	1 lingurițe			
	[3]	Ulei	3 linguri			
12 Yogurt Iaurt	[4]	Făină cu conținut ridicat de gluten	8 căni			
		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
12 Yogurt Iaurt	[1]	Lapte	1800ml			
	[2]	Culturi de bacterii lactice	180ml			
13 Jam Dulceață		Gramaj	1000g/ 2LB	1250g / 2.5LB	1500g / 3LB	
	[1]	Pulpă din fructe	5 căni			Se poate adăuga apă dacă se dorește
	[2]	Amidon	1 cană			
[3]	Zahăr	1 cană			În funcție de preferințe	
14 Bake Coacere	[1]	Setarea temperaturii de copt, prin apăsarea butonului COLOR : 100°C(Deschisă-Light); 150°C(Medie-Medium); 200°C(Închisă-Dark), Valoare inițială 150 °C culoare medie				
15 Home made Mod casnic	[1]	Apăsați butonul MENU pentru selectarea programului Home Made , iar în acest program , utilizatorul poate selecta timpul implicit al fiecărui proces : frământare, dospire, coacere.				

REȚETE DETALIAȚE (BONUS)

1. Pâine albă – Program utilizat: nr. 2 (FRENCH)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	300ml
Sare	2 tsp
Zahăr	2 ½ tbsp
Făină grifică	150g
Făină de pâine	350g
Drojdie uscată	1 ½ tsp
Ulei	2 ½ tbsp

2. Pâine cu stafide și nuci – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

Notă: Adăugați stafidele și nucile după semnalul sonor, în timpul celei de a doua faze de frământare.

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă sau lapte	330ml
Margarină sau unt	2 ½ tbsp
Sare	2 tsp
Zahăr	2 ½ tbsp
Făină de pâine	520g
Drojdie uscată	1 ½ tsp
Stafide	75g
Nuci măcinate	40g

3. Pâine albă dură – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	330ml
Margarină sau unt	2 tbsp
Sare	2 tsp
Zahăr	3 tbsp
Făină dură de pâine	510g
Drojdie uscată	1 tsp

4. Pâine integrală – Program utilizat: nr. 3 (WHOLE-WHEAT)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	320ml
Margarină sau unt	2 tbsp
Sare	1 tsp
Zahăr	1 tbsp
Făină de pâine	260g
Făină integrală	260g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp

5. Pâine albă tradițională – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	330ml
Margarină sau unt	1 ½ tbsp
Sare	1 ¾ tsp
Lapte praf	2 tbsp
Zahăr	2 tbsp
Făină de pâine	520g
Drojdie uscată	1 ½ tsp

6. Pâine dulce – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Lapte proaspăt	230ml
Margarină sau unt	2 tbsp
Sare	1 tsp
Ouă	2
Zahăr	4 tbsp
Miere	2 tbsp
Făină de pâine	520g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp

7. Pâine cu cartofi – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă sau lapte	230ml
Margarină sau unt	2 tbsp
Sare	1 ½ tsp
Ouă	1
Zahăr	3 tbsp
Cartofi fierți sfărâmați	150g
Făină de pâine	460g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp

8. Pâine albă dură – Program utilizat: nr. 2 (FRENCH)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	310ml
Ulei	2 tbsp
Sare	1 tsp
Zahăr	1 tbsp
Făină dură de pâine	80g
Făină de pâine	450
Drojdie uscată	1 ½ tsp

9. Pâine irlandeză – Program utilizat: nr. 7 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Zer (iaurt lichid)	250ml
Ulei	2 tbsp
Sare	½ tsp
Zahăr	½ cană
Ouă	2
Făină de pâine	650
Stafide	½ cană
Bicarbonat de sodiu	1 ¼ tsp

10. Pâine cu orez – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	300ml
Ulei	1 ½ tbsp
Zahăr	4 tbsp
Orez cu bobul rotund	50g
Făină de pâine	520g
Drojdie uscată	1 tsp

11. Pâine cu morcovi – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	310ml
Unt	2 tbsp
Zahăr	2 ½ tbsp
Morcovi tăiați fin	70g
Sare	1 tsp
Făină de pâine	520g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp

12. Pâine pesto ultra rapidă – Program utilizat: nr. 7 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă (încălzită la 48°C)	340ml
Sos pesto	½ cană
Lapte praf	2 tbsp
Zahăr	2 tbsp
Sare	2/3 tsp
Făină de pâine	500g
Drojdie uscată	4 tsp

Rețeta clasică de sos pesto conține: frunze de busuioc, usturoi, alune, ulei de măsline și brânză Parmigiano Reggiano.

13. Pâine cu nuci și afine – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Lapte	160ml
Ouă	2
Ulei de unt	5 tbsp
Zahăr	5 tbsp
Coajă de lămâie	1 tsp
Sare	2 tsp
Făină de pâine	500g
Nuci măcinate	60g
Afine	70g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp

14. Pâine integrală cu miere – Program utilizat: nr. 3 (WHOLE-WHEAT)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	220ml
Margarină sau unt	2 tbsp
Sare	1 tsp
Zahăr	3 tbsp
Miere	1 ½ tbsp
Ouă	2
Făină integrală	500g
Drojdie uscată	4 tsp

15. Pâine cu mălai – Program utilizat: nr. 7 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Lapte	120ml
Ouă	3
Margarină sau unt	1/3 cană
Sare	1 tsp
Zahăr	¼ cană
Făină de grâu	450g
Făină de mălai	200g
Praf de copt	5 tsp

16. Pâine cu nuci și smochine – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	310ml
Ulei	2 tbsp
Sare	1 tsp
Făină de secară	100g
Făină de pâine	460g
Nuci măcinate	50g
Smochine uscate tăiate fin	50g
Miere	1 ½ tbsp
Drojdie uscată	1 ½ tsp

17. Pâine franceză clasică – Program utilizat: nr. 2 (FRENCH)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	300ml
Sare	1 1/3 tsp
Zahăr	1 tbsp
Ulei	2 tbsp
Făină de pâine	500g
Drojdie uscată	1 ½ tsp

18. Pâine cu brânză și piper – Program utilizat: nr. 7 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă (încălzită la 48°C)	300ml
Brânză moale de capră	55g
Lapte praf	3 tbsp
Zahăr	3 tbsp
Sare	1 tsp
Piper negru mărunțit	1 1/3 tbsp
Ulei	2 tbsp
Făină de pâine	520g
Drojdie uscată	4 tsp

19. Pâine bogată dulce – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	190ml
Ulei	3 tbsp
Sare	2 tsp
Ouă	3
Zahăr	3 tbsp
Stafide	75g
Făină de pâine	520g
Drojdie uscată	1 ½ tsp

20. Pâine cu scorțișoară, stafide și nuci – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	270ml
Ulei	3 tbsp
Scorțișoară	1 tsp
Zahăr brun	1 1/3 tbsp
Sare	2 tsp
Stafide	80g
Nuci măcinate	80g
Făină de pâine	460g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp

21. Pâine de vacanță – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	1000g
Apă	120ml
Lapte	180ml
Ulei	3 tbsp
Sare	2 tsp
Zahăr	5 tbsp
Nuci măcinate	80g
Făină de pâine	500g
Drojdie uscată	1 3/4 tsp

22. Prăjitură – Program utilizat: nr. 8 (CAKE)

DIMENSIUNE PRĂJITURĂ	Mare
Ouă	6
Zahăr	10 tbsp
Ulei pentru prăjituri	2 tbsp
Făină pt. prăjituri	2 căni
Suc de lămâie	1 ¾ tbsp
Drojdie	1 tsp

1. Amestecați ouăle și zahărul cu un mixer pentru a produce spumă. Apoi adăugați ulei și continuați să mixați.
2. Adăugați făina de prăjituri, sucul de lămâie și drojdia, amestecați pentru a uniformiza.
3. Turnați această mixtură în cuva de pâine și folosiți meniul CAKE pentru a face prăjitura.

Preparare aluat (cocă)

Puteți ușor prepara aluat cu ajutorul programului nr. 10 (DOUGH). Aluatul odată terminat, poate fi gătit mai departe în cuptorul Dvs. (cel pe gaz, electric sau pe lemne).

În timpul celei de a 2-a frământări (după semnanul sonor) puteți adăuga ingredientele.

În acest program nu există diferențe la nivelele de coacere. Puteți găsi mai jos câteva rețete orientative.

Baghete franțuzești – Program utilizat: nr. 10 (DOUGH)

DIMENSIUNE ALUAT	1000g
Apă	330ml
Drojdie de grâu (maia)	50g
Sare	1 ½ tsp
Zahăr	1 ½ tsp
Făină de pâine	420g
Făină grifică (dură)	60g
Drojdie uscată	¾ pachet

Când ați terminat aluatul, împărțiți-l în 2-4 părți, formați forme lungi și lăsați-le 30-40 de minute. Apoi faceți pe suprafața aluatului o serie de tăieturi în diagonală și puneți pâinea la copt în cuptor.

Pizza integrală – Program utilizat: nr. 10 (DOUGH)

DIMENSIUNE ALUAT	1000g
Apă	330ml
Sare	1 tsp
Ulei de măsline	3 tbsp
Făină integrală de grâu	500g
Germenii de grâu	1 ½ tbsp
Drojdie uscată	¾ pachet

Var. 1 Când ați terminat aluatul, întindeți și faceți forme rotunde. Încălziți cuptorul. Așteptați 10 minute, apoi turnați sos de pizza pe aluat și adăugați ingredientele dorite pentru pizza. Coaceți în cuptor (la 200°C) până se rumenește (aproximativ 20 minute).

Var. 2 Dați forma și așezați într-o tavă plată unsă. Întindeți puțin ulei. Acoperiți și lăsați la dospit timp de 15 minute. Adăugați umplutura. Coaceți la aproximativ 200°C până se rumenește.

Croissante – Program utilizat: nr. 10 (DOUGH)

Cantitate	14 bucăți
Apă sau lapte	225ml
Ouă	1
Sare	1 tsp
Unt	60g
Zahăr	2 tbsp
Făină de pâine	400g
Drojdie uscată	$\frac{3}{4}$ pachet

Frământați aluatul și formați 14 cornuri. Așezați pe o tavă de copt unsă. Întindeți puțin unt topit. Acoperiți timp de 20-25 minute. Lăsați aluatul la dospit până își dublează mărimea și glazura. Coaceți aproximativ 15-20 minute la 190°C.

Prăjitură cafea – Program utilizat: nr. 10 (DOUGH)

DIMENSIUNE PRĂJITURĂ	Mare
Lapte	225ml
Gălbenuș ou	1
Sare	$\frac{1}{2}$ tsp
Zahăr	50g
Unt sau margarină	20g
Făină de pâine	450g
Drojdie	$\frac{3}{4}$ pachet

Frământați aluatul și formați forme rotunde sau pătrate și adăugați următoarele umpluturi:

Unt topit	2 tbsp	3 tbsp
Zahăr	75g	100g
Scorțișoară (pudră)	1 tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp
Nuci mărunțite	60g	90g
Unt sau margarină	10g	20g

Întindeți untul topit pe aluat. Amestecați într-un bol zahărul, scorțișoara și nucile, apoi întindeți peste unt. Acoperiți și lăsați aluatul într-un loc cald timp de 25-30 minute. Coaceți până obțineți rezultatul dorit.

Covrigi– Program utilizat: nr. 10 (DOUGH)

DIMENSIUNE	Mare
Apă	300ml
Sare	½ tsp
Zahăr	¾ tsp
Făină de pâine	540g
Drojdie	¾ pachet

1 ou și sare grunjoasă pentru glazură (nu adăugați în cuva de pâine cu ingredientele de mai sus).

Frământați aluatul și formați forme lunguiețe. Apoi faceți forme de covrigi pe care să le așezați într-o tavă unsă în prealabil. Încălziți cuptorul la 210°C. Bateți oul și întindeți apoi pe covrigi. Presărați apoi sarea. Coaceți covrigii în cuptorul preîncălzit aproximativ 12-15 minute la 200°C.

Preparare GEM sau MARMELADE

Cu ajutorul acestui aparat puteți face gemuri și marmelade foarte gustoase.

Procedați în felul următor:

- Spălați fructe proaspete și coapte. Decojiți merele, piersicile, perele sau alte fructe cu coaja tare.
- Folosiți întodeauna dozajul recomandat. Astfel riscați ca gemul să se fiarbă prea repede sau să dea pe dinafară.
- Cântăriți fructele, tăiațile în bucăți mici (maxim 1 cm)
- Adăugați zahăr gelifiant (zahăr+pectină) în proporție de 2:1 (la 2 rații de fructe, 1 rație zahăr gelifiant). Nu folosiți zahăr normal sau alte proporții în ameste deoarece riscați ca gemul să nu fie suficient de gros.
- Porniți programul cu numărul 13 (JAM).
- După aproximativ un minut și jumătate de la semnalul de oprire al programului puteți turna gemul în borcane (încălzite în prealabil). Închideți bine borcanele cu capacele potrivite.

Gem de căpșuni

Căpșuni spălate și curățate, tăiate sau tocate	900g
Zahăr gelifiant (în proporție de 2:1)	450g-500g
Suc de lămâie	1 tbsp (o lingură)

Amestecați ingredientele din cuvă cu ajutorul unei spatule de plastic sau lemn.

Selectați programul cu numărul 13 (JAM) și apăsați butonul **START/STOP**.

După aproximativ un minut și jumătate de la semnalul de oprire al programului scoateți cu atenție cuva (folosind mănuși de bucătărie) și turnați gemul în borcane (încălzite în prealabil). Închideți bine borcanele cu capacele potrivite.

Folosind indicațiile de mai sus, puteți face gem de mure, zmeură sau afine, înlocuind căpșunile cu unul din fructele enumerate.

Gem de portocale

Portocale decojite și tăiate mărunt	900g
Lămâi decojite și tăiate mărunt	100g
Zahăr gelifiant (în proporție de 2:1)	450g-500g

Procedați ca mai sus pentru a obține gem de portocale

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI LEGATE DE MAȘINA DE PÂINE (VALABILE ÎN GENERAL PT. ORICE MODEL DE MAȘINĂ DE PÂINE)

Î1. Ce să fac dacă lama malaxorului rămâne în pâine. Este normal? Cum scot malaxorul?

Malaxorul ar putea rămâne în pâine atunci când pâinea este scoasă din cuvă. Acest lucru se întâmplă datorită crustei care se formează în jurul lamei malaxorului. Așteptați răcirea pâinii înainte de a scoate lama malaxorului. Atenție – pâinea este foarte fierbinte în interior, vă puteți arde dacă doriți să scoateți lama malaxorului înainte de răcirea pâinii. Folosiți o lingură de plastic sau o spatulă de cauciuc pentru a scoate lama malaxorului. Introduceți ușor lingur/spatulă în fundul pâinii și îndepărtați crusta din jurul lamei malaxorului. Trageți lama spre exterior. Nu utilizați obiecte ascuțite deoarece puteți zgăria suprafața anitaderentă a lamei.

Î2. Ce să fac dacă lama malaxorului rămâne cuvă după scoaterea pâinii și este dificil de scos.

În cazul în care brațul malaxorului este greu de scos de pe ax, umpleți vasul cu apă caldă și lăsați-l la înmuiat timp de aprox. 40-80 minute. Apoi goliți apa și întoarceți cuva, miscați ușor ținând de paleta malaxorului și scoateți-l din cuvă. Folosind o scobitoare sau o perie moale de bucătărie, curățați de resturi de pâine sau aluat în interiorul malaxorului.

Î3. Putem folosi tot timpul funcția de “pornire întârziată”?

Programul permite coacerea pâinii după aproximativ 17-19 ore. Puteți seta această funcție înainte de culcare, de a va duce la servicii, etc., astfel veți avea pâine proaspătă când aveți nevoie. Nu uitați că pentru anumite rețete nu puteți folosi această funcție întrucât ingredientele folosite își pot pierde valabilitatea (lapte, ouă, iaurt, brânză sau carne).

Î4. Când se poate deschide capacul în timpul funcționării ?

Acest aparat este prevăzut cu o fereastră de vizualizare care vă permite să vedeți procesul de coacere al pâinii. Câteodată se formează condens pe fereastră (după primele mixări și frământări), însă condensul va dispărea odată ce începe procesul de coacere.

De câte ori se frământă aluatul, este posibil să adăugați extra făină sau lichide. De asemenea la auzirea semnalului sonor puteți adăga ingredientele necesare conform rețetei. Dacă doriți să ornați pâinea urmați următorii pași: înainte de ultima dospire, deschideți capacul cu grijă și repede, cu un cuțit cald tăiați ornamentele în aluat sau folosiți un amestec de făină de cartofi și apă peste aluat pentru a-i da crustei o aparență strălucitoare și apetisantă. Aceasta este ultima oară când se poate deschide capacul. După aceasta dacă veți mai deschide capacul, pâinea se va lăsa datorită schimbării temperaturii. În concluzie încercați să nu deschideți capacul înainte cu aproximativ o oră de a se termina ciclul de coacere al pâinii.

Î5. Unde este butonul OFF (oprire aparat)

Acest aparat se oprește automat la sfârșitul ciclului de coacere a pâinii, atunci când ciclul de frământare al aluatului s-a terminat sau la terminarea funcției de menținere la cald. Din acest motiv nu există buton de oprire OFF. Scoateți aparatul din priză când nu-l mai utilizați.

Î6. Dacă se ia curentul în mijlocul ciclului de preparare al pâinii, va continua aparatul procesul de preparare odată cu revenirea curentului.

Dacă perioada în care este luat curentul nu depășește 10 minute, prepararea pâinii poate continua odată cu revenirea curentului. Din păcate dacă pana de curent este de durată mai mare, trebuie golită cuva și reluată prepararea pâinii de la început. Depinde foarte mult și de momentul în care se ia curentul, dacă se ia pe la sfârșitul procesului de coacere, aceasta se poate continua după folosind programul 14 BAKE (sau într-un cuptor pe gaz).

Î7. Care este timpul maxim de întârziere?

Puteți întârzia terminarea pâinii maxim 18 ore pentru orice program, exceptând programul rapid. Acest program este setat să termine o pâine în mai puțin de 1 oră.

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI LEGATE DE INGREDIENTE (VALABILE ÎN GENERAL PT. ORICE MODEL DE MAȘINĂ DE PÂINE)

Î8. Când adaug la aluat stafidele, nucile, chimenul, etc.?

Acest aparat include funcția "Adăugare ingrediente", aceasta semnalizând sonor momentul în care se pot adăuga stafidele, nucile, chimenul, etc.

Notă: momentul de adăugare al acestor ingrediente variază de la un program la altul. Această funcție ajută ca ingredientele să își păstreze calitățile gustative maxime. Dacă este mai convenabil (mai ales în cazul folosirii funcției întârziere) puteți adăuga aceste ingrediente la început.

Î9. Pot folosi înlocuitori pentru zahărul din rețete?

Zahărul ajută drojdia să producă o pâine ușoară cu o bună creștere. Rezultatele pot varia în funcție de tipul și cantitatea de înlocuitori de zahăr folosiți. E preferabil să folosiți îndulcitori pe bază de aspartam decât cele pe bază de saccharin (zaharină).

Î10. Putem coace pâine fără sare și/sau zahăr?

Sarea are un rol important în coacerea pâinii întrucât controlează fermentația drojdiei uscate active și acționează asupra glutenului. Fara sare, pâinea va avea o formă și o culoare diferită iar prospețimea sa va fi de scurtă durată.

De asemenea zahărul ajută la creșterea pâinii. Se poate folosi și zahăr brun sau miere.

Se recomandă folosirea sării și a zahărului în aceste rețete.

Î11. Când prepar aluat, acesta este foarte lipicios și se lucrează greu. Cum pot lucra mai ușor cu aluatul?

Aluatul poate deveni lipicios la finalul ciclului de preparare. Acest lucru este normal. Pentru cele mai bune rezultate, scoateți aluatul pe o suprafață plată presărată cu făină, acoperiți și lăsați să stea circa 10 minute. Apoi, cu mâinile date un pic prin făină, faceți formele și dimensiunile necesare rețetei. Odată format, aluatul se va coace într-un cuptor convențional.

Î12. Pot să coc produse din aluat în cuptorul cu microunde?

Nu, odată format, aluatul trebuie copt într-un cuptor convențional.

Î13. Cum știu dacă aluatul este gata de copt?

Aluatul își dublează dimensiunea.

Î14. Ce este glutenul?

Glutenul este o proteină care se găsește în partea cea mai interioară a boabelor cerealelor cu spic: grâu, orz, ovăz, secară și altele. Glutenul este o secvență proteică foarte lungă, această lungime îi dă anumite proprietăți precum faptul că este elastic și că reține apa. Aceste două proprietăți se transferă la aluatul care conține gluten. Aluatul de grâu e elastic, se poate întinde ușor. Astfel se pot obține feluri de mâncare precum pizza sau foetaj.

Î15. De ce obțin pâini de mărimi și consistențe diferite? Pâinea integrală și din multi-cereale iese întodeauna mai mică. Greșesc undeva?

Nu, e normal ca pâinea integrală și din multi-cereale să fie mai mică și mai densă decât pâinea albă clasică. Făina integrală și de secară este mai grea decât făina albă, de aceea ele nu cresc foarte mult în procesul de dospire și coacere. Lor li se adaugă de obicei și ingrediente de genul semințe, ovăz, tărâțe, nuci, stafide, etc., care contribuie și ele în obținerea unei pâini mai dense și mai mici.

Î16. De ce nu este pâinea mea uniformă la margini?

Câteodată când frământarea se oprește, porțiuni de aluat rămân la marginea cuvei. În timpul procesului de dospire, aluatul nu are timp să se răspândească uniform în cuvă. Cu toate că rezultatul nu este foarte estetic, gustul pâinii nu va diferi față de cazul în care aluatul ar fi fost mai uniform.

Î17. Pot adapta rețeta mea preferată de pâine la mașina de pâine?

Da, atâta doar că va trebui să experimentați pentru a obține proporția corectă de ingrediente. Deveniți familiar cu mașina de făcut pâine și faceți câteva pâini înainte de a experimenta rețete noi. Nu depășiți un total de ingrediente solide de maxim 5 căni (aici incluzând făina, ovăzul, mălaiul, tărâțele, etc.). Ghidați-vă după rețetele din acest manual pentru a putea obține proporția corectă de ingrediente solide și lichide și cantitatea necesară de drojdie, zahăr, sare și margarina/unt.

Î18. De ce ocazional găsesc pe pâine urme de făină sau de alte ingrediente?

Există o serie de factori pentru care aluatul nu se omogenizează complet sau ingredientele rămân într-o parte:

- Aluatul poate fi prea uscat (datorită măsurării incorecte a ingredientelor.
- Malaxorul nu a fost corect montat la locul său. Aveți grijă să-l montați corect pe ax.
- Cuvă nu a fost corect poziționată. Poziționați corect cuva în aparat.
- Ingredientele nu au fost adăugate în ordinea recomandată.
- Câteodată la frământarea inițială cantități mici de făină și ingrediente solide se pot bloca în marginile cuvei. Când aluatul dospește și se coace, aceste ingrediente se pot lipi de pâine. Odată pâinea scoasă din cuvă și răcită 10-15 minute, ea poate fi curățată de aceste ingrediente prin răzuirea cu un cuțit.

Î19. Pot să fac prăjituri și pâinici rapide (pâini fără drojdie) cu ajutorul acestui aparat?

Da, cu ajutorul programului 14 BAKE. Amestecați ingredientele prăjiturilor/pâinicilor într-un bol urmând sfaturile producătorilor/rețetelor. Scoateți malaxorul din cuvă și transferați mixul din bol în cuvă. Va trebui să ajustați timpul și temperatura. Porniți cu o temperatură de 150°C timp de 1 oră și 30 de minute. Verificați periodic. La terminare, lăsați produsul să se răcească în cuvă timp de aproximativ 30 de minute înainte de a-l scoate.

Î20. Când folosesc programul 8 CAKE, prăjiturile au făină pe margini la sfârșitul coacerii. De ce nu se amestecă mai bine?

Pentru a amesteca toate ingredientele și făina, malaxorul are nevoie de un pic de ajutor. Când auziți semnalul de adăugare al ingredientelor, răzuiți marginile și colțurile cuvei cu ajutorul unei spatule de cauciuc. Acest lucru va preveni apariția de făină neamestecată pe marginile prăjiturii.

Î21. De ce aluatul crește și mai apoi se lasă sau formează cratere?

Se poate ca făina să nu aibă suficient gluten sau este umedă.

De asemenea cauza poate fi creșterea prea rapidă a pâinii. Pentru a încetini creșterea, reduceți cantitatea de zahăr și creșteți cantitatea de sare sau reduceți cantitatea de drojdie.

Î22. Este important să aducem ingredientele la temperatura camerei?

Nu, atât timp cât ingredientele nu sunt extrem de calde sau reci. Laptele, ouăle, untul/margarina și drojdia pot fi adăugate direct de la frigider. Dacă rețeta necesită apă, folosiți apă călduță.

Î23. Ce fel de drojdie se recomandă a se utiliza?

Se poate folosi cu bune rezultate atât drojdie împachetată special pentru mașinile de pâine cât și drojdie uscată tradițională. Cel mai important este ca termenul de valabilitate al drojdiei să nu fie expirat. Rețetele din acest manual folosesc drojdie uscată tradițională.

Î24. Câteodată atunci când feliez pâinea, aceasta este prea lipicioasă sau se fărâmițează ușor. Ce pot să fac?

S-ar putea ca pâinea să fie încă prea fierbinte. Așteptați între 15 și 30 de minute ca pâinea să se răcească înainte de a o felia. Puteți folosi cuțitul electric pentru a obține rezultate mai bune. Acesta are dinții de așa natură încât taie "și la dus și la întors", fără a fi necesară aplicarea unei presiuni suplimentare asupra pâinii.

Î25. Uneori pâinea nu crește. Care este cauza?

Înseamnă că ați uitat să adăugați drojdia sau este posibil și ca drojdia să fie expirată. O alta cauza ar putea fi dozajul greșit al ingredientelor. Ingredientele folosite trebuie să fie proaspete iar dozajul acestora să fie corect.

De asemenea frământarea incompletă poate cauza probleme de creștere a pâinii. Verificați întodeauna ca malaxorul să nu fie blocat și mixarea să fie corectă.

Î26. Ce se întâmplă dacă las pâinea în cuvă după coacere?

Acest aparat este dotat cu o funcție de menținere la cald, cu o durată de 60 de minute de la terminarea fazei de coacere. După această perioadă este bine să scoateți pâinea imediat, altfel fundul pâinii și lateralele ar putea absorbi umiditatea și vor deveni cleioase. Chiar dacă aceasta se va usca pe urmă, pâinea nu va mai fi la fel de gustoasă.

Î27. Pot înjumătăți ingredientele din rețete?

Nu, nu se recomandă acest lucru. Proporțiile de ingrediente lucrează mai bine în cantitățile specificate în rețete.

Î28. De ce trebuie să variem cantitatea de făină și apă în rețete?

Tipul de făină diferă în funcție de anotimp sau de umiditatea aerului. Dacă aluatul este “prea solid” adăugați apă, câte o lingură. Dacă aluatul este prea apos, adăugați făină, câte o linguriță. Un aluat bun are un aspect uniform, elastic și catifelat la atingere.

Î29. Cum se pot evita gaurile facute de malaxor?

Înainte de ultima fază de dospire (urmăriți afișajul), puteți să îndepărtați malaxorul cu degetele, după ce în prealabil le-ați pudrat cu făină.

Î30. De ce gemul făcut de mine pare așa de lichid (nu are consistență)?

Gemul de casă este de obicei mai “subțire” decât cel de magazin. Răciți gemul în frigider timp de 24 de ore și acesta se va îngroșa. Acest gem se recomandă ca topping pentru înghețată, de asemenea se întinde mai ușor. Niciodată să nu treceți acest gem printr-un nou ciclu de gătire. La prepararea următorului lot de gem încercați următoarele sugestii:

- asigurați-vă că fructele nu sunt răскоapte;
- uscați fructele după spălare;
- folosiți zahăr gelifiant sau pectină pentru a obține un gem mult mai consistent.

Î30. Cum pot preveni ca fructele să nu dea afară din container în timpul mixării?

Tăiați fructele în bucăți cât mai mici și nu depășiți cantitățile din rețete. De asemenea formați un guler de 5 cm din folie de aluminiu și așezați-o în partea superioară a cadrului cuvei. Nu acoperiți întreaga cuvă cu folie de aluminiu, deoarece aceasta va opri degajarea umidității din timpul gătirii.

Î31. Cu unele rețete, cum ar fi mere crocante, toate merele sunt împinse în colțurile cuvei. Cum pot preveni acest lucru?

Acest lucru este normal. Când auziți semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, uniformizați merele din cuvă cu ajutorul unei spatule de cauciuc. Apoi adăugați ingredientele dorite.

Î32. Cum se poate face mai nutritivă pâinea clasică?

Puteți modifica orice rețetă clasică 50/50, ½ făină și ½ făină integrală. Trebuie să controlați aluatul după 10 minute și să reglați cantitatea de apă dacă este necesar.

Î33. Aluatul crește și dă afară din container. Ce să fac?

Acest lucru se poate întâmpla când folosiți făină de grâu care conține mai mult gluten și implicit crește mai mult. În acest caz:

- a) reduceți cantitatea de făină și modificați corespunzător cantitatea celorlalți ingrediente.
- b) adăugați 1 lingură de unt topit sau margarină.

DATE TEHNICE

Putere: 850 W ; Tensiune: 230 V ~ 50 Hz

Tastă selectare 3 dimensiuni pâine: 1000 g - 1250 g - 1500 g

15 programe

Funcție de păstrare caldă (60 minute)

Tasta selectare 3 opțiuni ale crustei

Programare întârziată până la 15 ore

Memorie tampon de 10 minute pentru cazul întreruperii curentului electric

Pachetul conține:

- 1.Cuptor de paine
- 2.Recipient de copt cu înveliș non-stick (non-aderent)
- 3.Două malaxoare de frământare
- 4.Lingură de măsurare
- 5.Cană de măsurare
- 6.Cârlig pentru a scoate malaxorul
- 7.Manual de instrucțiuni cu secțiuni extinse de rețete
8. Certificatul de garanție



Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate și conformitate electromagnetică.



Acest produs nu conține materiale periculoase pentru mediul înconjurător (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent și agenți inflamabili bromurați: PBB și PBDE).



INFORMAȚII IMPORTANTE CU PRIVIRE LA DEZAFECTAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2012/19/UE

Aparatele electrice uzate sunt materiale valoroase, motiv pentru care locul lor nu este la gunoierul menajer! Din această cauză, vă rugăm să ne sprijiniți și să participați la protejarea resurselor naturale și a mediului înconjurător, prin predarea acestui aparat la centrele de preluare a acestora sau la importatorul a cărui adresă o puteți găsi în acest manual sau în certificatul de garanție. Înlăturând separat dispozitivele electrocasnice, veți evita eventualele consecințe negative pe care le-ar putea avea asupra mediului și sănătății înlăturarea incorectă, și veți permite valorificarea materialelor constitutive pentru economisirea energiei și a resurselor. Detalii suplimentare se pot solicita la administrația locală sau la cel mai apropiat punct de colectare. Îndepărtarea necorespunzătoare a deșeurilor poate fi, în conformitate cu reglementările naționale, amendată. Dezafectarea separată a unui dispozitiv electrocasnic este specificată prin marcarea produsului cu imaginea unei pubele tăiate.