MLX-ODM-NC00019616_MLX-ODM-NC00019616 27/09/10 18:28 Page1

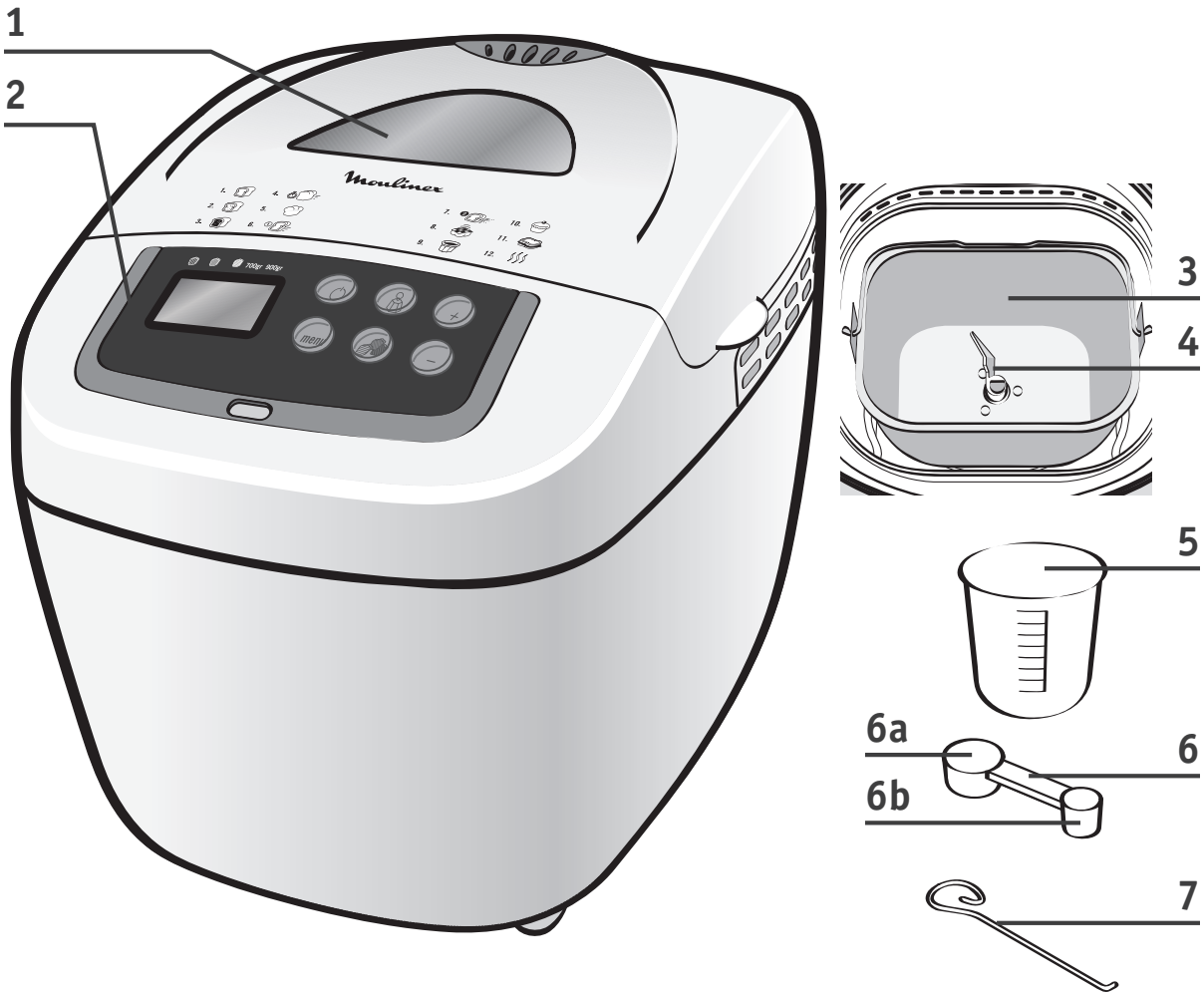
Moulinex®

home bread

PL
CS
SK
HU
SR
HR
BS
SL
BG
RO
ET
LT
LV



www.moulinex.com


1
2
3
4
5
6a
6
6b
7
2a
2b
2c
700gr 900gr
2d
menu
2e
2f
2g



2c

2d

DESCRIERE

1 - capac cu geam
2 - panou de comandă
  a - ecran de vizualizare
  b - buton pornit/oprit
  c - selectarea greutății
  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
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 protecţia mediului !

ⓘ Aparatul dvs. conţine multe materiale care pot fi valorificate sau reciclate.
➲ Predaţi aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

- Citiţi cu atenţie instrucţiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu acceptă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucţiunile.

- Pentru siguranţa dvs., acest produs se conformează tuturor standardelor şi reglementărilor aplicabile (Directivele privind tensiunea joasă, compatibilităţile 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 distanţă separat.

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 cunoştinţe sau experienţă dacă nu sunt supravegheaţi sau nu li se dau instrucţiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranţa lor. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.

- Utilizaţi aparatul electrocasnic pe o suprafaţă de lucru stabilă departe de împroşcările cu apă şi în nici un caz într-o nişă construită în bucătărie.

- Asiguraţi-vă că puterea pe care o foloseşte corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanţia.

- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu pământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un şoc electric. Pentru siguranţa dvs., pământarea trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în ţara dvs.

- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizaţi afară.
  La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucţiunilor, producătorul nu acceptă nici o răspundere iar garanţia 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 garanţie:
  - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri şi alte medii profesionale,
  - Utilizarea în cadrul fermelor,
  - Utilizarea de către clienţii hotelurilor, motelurilor şi ai altor medii cu caracter rezidenţial,
  - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.

- Scoateţi aparatul din priză când aţi terminat cu utilizarea sa şi când doriţi să îl curăţaţi.

- Nu folosiţi aparatul dacă:
  - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
  - aparatul a căzut pe podea şi prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcţionează corect.

  În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparaţii aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeţi documentele de garanţie.

- 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 intervanţiile altele decât curăţarea şi întreţinerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.

- Nu scufundaţi aparatul, cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau alt lichid.

- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.

- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape de sau în contact cu părţile fierbinţi ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colţ ascuţit.

- Nu deplasaţi aparatul în timpul utilizării.

- **Nu atingeţi fereastra de vizualizare în timpul şi imediat după funcţionare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**

- Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.

- Folosiţi doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu pământare şi dimensionat corespunzător.

- Nu puneţi aparatul pe alte aparate.

- Nu folosiţi aparatul ca sursă de încălzire.

- Nu utilizaţi aparatul pentru a prepara alte produse în afară de pâine şi dulceaţă.

- Nu puneţi hârtie, carton sau plastic în aparat şi nu puneţi nimic pe el.

- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercaţi să o stingeţi cu apă. Scoateţi aparatul din priză. Stingeţi flăcările cu o cârpă umedă.

- Pentru siguranţa dvs., folosiţi doar accesoriile şi piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.

- **La sfârşitul programului, folosiţi întotdeauna mănuşi de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinţi ale aparatului. Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării.**

- Nu astupaţi niciodată fantele de aerisire.

- Fiţi foarte atenţi, se pot elibera aburi când deschideţi capacul la sfârşitul sau în timpul programului.

- **Când folosiţi programul Nr. 9 (gem, compoturi) atenţie la aburi şi la împroşcarea cu materia fierbinte când deschideţi capacul.**

- Nu depăşiţi cantităţile indicate în reţete.
  - nu depăşiţi cantitatea de 900 gr de aluat,
  - nu depăşiţi totalul de 500 gr făină si 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 linguriței și lingurile.**
   Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.

3. Utilizați ingrediente cu termen de valabilitate nedepășit și păstrați-le în locuri răcoroase și uscate.

4. Precizia cu care măsurați cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie activă deshidratată, la pliculețe. Dacă nu se specifică altfel în rețete, nu utilizați drojdie chimică. Un pliculeț de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.
5. Pentru a evita perturbarea creșterii aluatului, vă sfătuim să puneți de la început toate ingredientele în cuvă și să evitați să deschideți capacul în timpul funcționării (dacă nu se specifică altfel). Respectați strict ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele și nici cu sarea.**

Ordinea generală care trebuie respectată:

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

Utilizare

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

- **De asemenea, este util uneori să verificați starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare:** acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipește bine de pe pereții cuvei.
  - dacă rămâne făină neîncorporată, înseamnă că trebuie să mai puneți apă,
  - sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugați eventual puțină făină.

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

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

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

- Îndepărtaţi toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul şi exteriorul aparatului **- A**.
- Curăţaţi toate piesele şi aparatul însuşi folosind o cârpă umedă.

PORNIRE RAPIDĂ

- Derulaţi complet cablul de alimentare şi utilizaţi o priză cu pământare.
- Se poate emite un miros slab când se utilizează pentru prima dată.
- Scoateţi tava pentru pâine ridicând de mâner şi rotind tava pentru pâine în sensul invers acelor de ceasornic. Fixaţi apoi dispozitivul de amestecare **-B-C**.
- Adăugaţi ingredientele în cuvă, în ordinea preconizată. Asiguraţi-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate **-D-E**.
- Introduceţi cuva în maşină. Ţinând tava pentru pâine cu ajutorul mânerului, introduceţi-o în maşina de pâine în aşa fel încât să intre în axul de acţionare (va fi nevoie să înclinaţi uşor tava pe o parte pentru aceasta). Rotiţi uşor în sensul acelor de ceasornic şi se va bloca în poziţie **-F-G**.
- Închideţi capacul. Băgaţi în priză şi porniţi. după semnalul sonor programul 1 apare pe ecran automat: 900 g, custă medie **-H**.
- Apăsaţi butonul ⏻. Cele 2 puncte ale minutarului se afişează intermitent. Se aprinde indicatorul de funcţionare **-I-J**.
- La sfârşitul ciclului de coacere, scoateţi maşina din priză. Scoateţi cuva. Utilizaţi întotdeauna mănuşi de izolare pentru că mânerul cuvei şi interiorul capacului sunt fierbinţi. Scoateţi pâinea cât e caldă şi puneţi-o pe un grilaj, timp de 1 h, pentru a se răci **-K**.

Pentru a face cunoştinţă cu maşina dvs. de pâine, vă sugerăm să încercaţi reţeta PÂINE ALBĂ DE BAZĂ pentru prima dvs. pâine.

PÂINE ALBĂ DE BAZĂ (program 1)	**INGREDIENTELE** - **lg** = linguriţă/linguriţe - **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 MAŞINII DE PÂINE

Pentru fiecare program se afişează un reglaj implicit. Ca urmare, trebuie să selectaţi manual reglajele dorite.

Selectarea unui program

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

menu **Butonul meniu** vă permite să alegeţi un anumit număr de programe diferite. Se afişează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsaţi pe buton menu, numărul afişat pe ecran trece la programul următor, ş.a.m.d. de la 1 la 12:

1. **Pâine albă de bază.** Programul Pâine albă de bază permite efectuarea majorităţii reţetelor de pâine care utilizează făină de grâu.
2. **Pâine franţuzească.** Programul Pâine franţuzească corespunde unei reţete de pâine franţuzească, albă, tradiţională.
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 reţetei 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 obţinut poate fi mai puţin aerat.
5. **Pâine dulce.** Programul Pâine dulce este adaptat reţetelor care conţin mai multă grăsime şi zahăr. Dacă utilizaţi amestecuri speciale, nu depăşiţi 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 şi de creştere pentru toate aluaturile cudrojdie. Ex: aluat pentru pizza.
9. **Dulceaţă.** Programul Dulceaţă fierbe automat dulceaţa în cuvă.
10. **Prăjituri.** Permite producerea produselor de patiserie şiprăjiturilor, cu drojdie chimică.
11. **Pâine pentru sandviş.** Programul Pâine pentru Sandviş este destinat coacerii unei pâini pufoase, cu coajă subţire.
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 şi poate fi utilizat:
    a) în asociere cu programul Aluat de pâine
    b) pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte şi răcite,
    c) pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită, apărută în timpul unui ciclu de preparat pâine.
    Maşina de pâine nu trebuie lăsată fără supraveghere în timpul programului 12.
    Când -a obţinut culoarea de coajă dorită, opriţi manual programul ţinând apăsat at butonul ⏻.

Selectarea greutăţii pâinii

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

Selectarea coacerii

Culoarea cojii este reglată implicit la MEDIE. Programele 8, 9 nu au posibilitatea reglării culorii cojii. Sunt posibile 3 opţiuni:
- DESCHISĂ - MEDIE - ÎNCHISĂ.
Dacă doriţi să modificaţi reglarea implicită, apăsaţi butonul pând când indicatorul vizual se aprinde în dreptul reglajului dorit.

Pornire/oprire

Apăsaţi butonul pentru a porni aparatul. Începenumărătoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula programarea decalată, apăsaţi 3 secunde butonul .

CICLURILE

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

Frământare

Permite formarea structurii aluatului şi deci a capacităţii sale de a creşte bine.
Aluatul se află în primul sau al 2-lea ciclu de frământare sau în perioada de brasaj între ciclurile de creştere. Pe parcursul acestui ciclu, şi pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, aveţi posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniţi. Consultaţi tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 160-161) şi coloana „suplimentar". Această coloană indică durata care se va afişa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a şti mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeţi timpul din coloana „suplimentar" din timpul total de coacere.
Ex: „suplimentar" = 2:51, iar „timpul total" = 3:13, ingredientele pot fi adăugat la capătul a 22 min.

Repaus

Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăţi calitatea frământării.

Creştere

Durata în care drojdia acţionează pentru a face pâinea să crească şi a-i conferi aroma sa.
Aluatul se află în primul, al 2-lea sau al 3-lea ciclu de creştere.

Coacere

Transformă aluatul în miez şi face coaja aurie şi crocantă.
Pâinea se află în ciclul final de coacere.

Menţinerea la cald

Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuşi, este recomandat să scoateţi pâinea imediat după terminarea coacerii.
Pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, puteţi lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menţinere la cald, de o oră. Pe parcursul orei în care pâinea este menţinută la cald, afişajul arată şi cele două puncte ale cronometrului luminează intermitent. La finalul ciclului, aparatul se opreşte automat, după emiterea mai multor bipuri.

PROGRAM DECALAT

Puteţi programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeţi, cu până la 15 h avans.
Programul temporizat nu poate fi utilizat pentru programele 6, 7, 9, 12.
Această etapă intervine după ce aţi selectat programul, nivelul de coacere şi greutatea. Se afişează durata programului. Calculaţi diferenţa de timp dintre momentul în care porniţi programul şi ora la care doriţi ca produsul dvs. să fie gata. Maşina include automat durata ciclurilor programului.
Cu ajutorul butoanelor (+) şi (−), afişaţi durata găsită ((+) în sus şi (−) în jos). Apăsările scurte permit o defilare în tranşe de 10 min + bip scurt. Cu o apăsare lungă, defilarea este continuă în tranşe de 10 min.

Ex: este ora 20 şi doriţi ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineaţă. Programaţi 11:00 cu ajutorul butoanelor (+) şi (−). Apăsaţi butonul (⏻). Se emite un semnal sonor. 2 puncte ▪ ale minutarului se afişează intermitent. Începe numărătoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos al funcţionării.

Dacă greşiţi sau doriţi să modificaţi reglarea orei, apăsaţi lung pe butonul (⏻) până când acesta emite un semnal sonor. Se afişează ora implicită. Refaceţi operaţia.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizaţi programul temporizat pentru reţete care conţin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

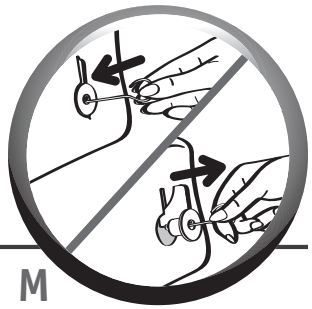
Sfaturi practice

În cazul unei pene de curent: dacă în timpul unui ciclu programul este întrerupt de o pană de curent sau de o manevră greşită, maina dispune de o protecţie de 10 min, în timpul cărora programarea va fi salvată. Ciclul va fi reluat de unde a fost întrerupt. Peste această perioadă, programarea se pierde.

Dacă doriţi să efectuaţi două programe unul după celălalt, aşteptaţi 1 h înainte de a porni cea de a doua preparare, pentru ca maşina să se răcească complet.

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

› după ce aţi scos pâinea, aşezaţi-o pe o parte, cât este fierbinte, şi ţineţi-o cu o mâna pe care aveţi o mănuşă izolatoare,
› cu cealaltă mână, introduceţi cârligul în axul dispozitivului de amestecare **-M**,
› trageţi cu delicateţe pentru a scoate dispozitivul de amestecare **-M**,
› readuceţi pâinea în poziţie normală si lăsaţi-o să se răcească pe un grătar.


M

INGREDIENTELE

Grăsimi şi ulei: grăsimile fac pâinea mai pufoasă şi mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine şi mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creşterea. Dacă folosiţi unt, tăiaţi-l în bucăţi mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiţi-l. Nu încorporaţi unt cald. Evitaţi intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă: ouăle îmbogăţesc aluatul, îmbunătăţesc culoarea pâinii şi favorizează o dezvoltare bună a miezului. Dacă folosiţi ouă, reduceţi corespunzător cantitatea de lichide. Spargeţi oul şi completaţi cu lichid până când obţineţi cantitatea de lichid specificată în reţetă. Reţetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugaţi un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneţi un pic mai puţină făină.

Lapte: puteţi folosi lapte proaspăt sau lapte praf. Dacă folosiţi lapte praf, adăugaţi cantitatea de apă prevăzută iniţial. Dacă folosiţi lapte proaspăt, puteţi adăuga şi apă: cantitatea totală trebuie să fie egală cu cea prevăzută în reţetă. Laptele are şi un efect emulgator care permite obţinerea de alveole mai egale şi deci un aspect frumos al miezului.

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

Făină: cantitatea de făină variază sensibil în funcţie de tipul utilizat. În funcţie de calitatea făinii pot varia şi rezultatele coacerii pâinii. Păstraţi făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacţiona la fluctuaţiile condiţiilor climaterice absorbind sau dimpotrivă, pierzând umiditate. Folosiţi de preferinţă o făină aşa-zis „de forţă", „de panificaţie" sau „de brutărie" decât o făină standard. Adăugarea în aluat a ovăzului, tărâţelor, germenilor de grâu, secarei sau cerealelor integrale va duce la obţinerea unei pâini mai grele şi mai subţiri.
Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în reţete. Dacă utilizaţi amestecuri speciale, nu depăşiţi 900 g de aluat în total.
Cernerea făinii influenţează şi ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conţine o parte din învelişul bobului de grâu), cu atât aluatul va creşte mai puţin şi pâinea va fi mai densă. De asemenea, găsiţi în comerţ preparate pentru pâine gata de utilizare. Pentru utilizarea acestor preparate, consultaţi recomandările producătorului acestora. În general, alegerea programului se va face în funcţie de preparatul folosit. Ex: Pâine integrală - Programul 3.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roşu sau mierea. Nu folosiţi zahăr rafinat sau cubic. Zahărul hrăneşte drojdia, dă o savoare bună pâinii şi îmbunătăţete coacerea cojii.

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

Drojdia: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată şi activă ce trebuie rehidratată şi instant. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete), dar puteţi cumpăra drojdie proaspătă şi 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. Amintiţivă să fărâmiţaţi drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai uşor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puţină apă caldă înainte de utilizare. Alegeţi o temperatură apropiată de 35°C, la mai mică nu va mai creşte la fel de

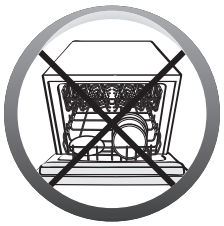
bine, la mai mare își va pierde puterea de creștere. Respectați cantitățile
stabilite și amintiți-vă să adaptați cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalențe mai jos).
Echivalente în cantitate/greutate/volum între drojdia uscată, drojdia proaspătă și drojdia lichidă:

Drojdie uscată (în lg.)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Drojdie proaspătă (în g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

Produse suplimentare (măsline, slănină etc.): puteți personaliza rețetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, dar având grijă:
› să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,
› semințele cele mai solide (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a ușura utilizarea mainii (de ex., pornirea decalată),
› să scurgeți bine ingredientele foarte umede (măsline),
› să pudrați cu făină ingredientele grase pentru o mai bună încorporare,
› să nu adăugați cantități prea mari de ingrediente, în special brânză, fructe proaspete sau legume proaspete, deoarece pot afecta aluatul. Respectați cantitățile din rețete,
› să nu cadă ingrediente pe alături.

Pent
și d
prep
lg =

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscați bine **- L**.
- Spălați vasul și dispozitivul de amestecare cu apă caldă. Dacă dispozitivul de amestecare rămâne în cuvă, lăsați-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Atunci când este necesar, capacul poate fi curățat cu apă călduță și un burete.
- **Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.**
- Nu folosiți produse de curățare, nici burete abraziv, nici alcool. Utilizați o pânză moale și umedă.
- Nu introduceți niciodată 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/linguriță - **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. 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. 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. 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. 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. 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	2 1/2 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	3 1/2 lg

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

PROG. 11 - PÂINE PENTRU SANDVIȘ

	700 g	900 g
1. Apă	195 ml	250 ml
2. Unt sau margarină	2 1/3 LG	3 LG
3. Sare	3/4 lg	1 lg
4. Zahăr	2 1/3 LG	3 LG
5. Făină	310 g	400 g
6. Mălai	80 g	100 g
7. Drojdie uscată	1 1/4 lg	1 1/2 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 EE0: 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.