

Panasonic®



Mașină automată de făcut pâine

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE ȘI REȚETE (uz gospodăresc)

Modele n°/Modello n°/N°

Model Nr. **SD-ZB2512**



Cuprins

Înainte de utilizare

• Instrucțiuni de siguranță.....	3
• Accesorii/Identificarea pieselor.....	6
• Ingrediente pentru prepararea pâinii.....	8

Mod de utilizare

• Listă cu tipuri de pâine și opțiuni de coacere.....	10
• Coacerea pâinii.....	12
• Coacere cu ingrediente suplimentare.....	14
• Coacerea brișelor.....	15
• Coacerea pâinii de casă țărănești.....	16
• Pâine țărănească/Aluat de pâine țărănească	
ETAPA 1 Pregătirea bazei pentru pâine.....	18
ETAPA 2 Coacerea pâinii țărănești.....	19
ETAPA 2 Pregătirea aluatului de pâine țărănească.....	20
• Pregătirea aluatului.....	21
• Pregătirea aluatului de brișe.....	22
• Pregătirea aluatului de pâine de casă țărănească.....	23
• Coacerea turtelor țărănești.....	24
• Coacerea prăjiturilor.....	26
• Prepararea gemului.....	27
• Prepararea compotului.....	28

Rețete

• Rețete de pâine.....	29
• Rețete de aluat.....	32
• Rețetă de bază pentru pâine.....	33
• Rețetă de prăjituri.....	33
• Rețete fără gluten.....	34
• Rețete AVEVE.....	35
• Rețete de gem.....	37
• Rețete de compot.....	38



Mod de curățare

• Întreținere și curățare.....	39
--------------------------------	----

Pentru a proteja stratul anti-aderent

• Pentru a proteja stratul anti-aderent.....	40
--	----

Identificarea și remedierea problemelor

• Identificarea și remedierea problemelor.....	41
• Specificații.....	45

Vă mulțumim că ați cumpărat acest produs Panasonic.



- Vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați acest manual pentru consultări ulterioare.
- Acest produs este destinat numai pentru uz casnic.

Instrucțiuni de siguranță

Vă rugăm să respectați aceste instrucțiuni.

Pentru a preveni accidentele sau rănirea utilizatorului sau a altor persoane și deteriorarea bunurilor, vă rugăm să respectați instrucțiunile de mai jos.

- Următoarele grafice indică gradul de deteriorare sau accidentare cauzat de operarea incorectă.

	Avertisment: Indică pericolul de accidentare gravă sau moarte.
	Atenție: Indică riscul de accidentare sau defectare a unității.

- Simbolurile sunt clasificate și explicate mai jos.

	Acest simbol indică interdicția.		Acest simbol indică o cerință ce trebuie respectată.
---	----------------------------------	---	--



Avertisment:



Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul sau fișa de alimentare este deteriorat/ă sau fișa de alimentare nu este conectată ferm la priză.

(Acest lucru poate cauza electrocutarea sau un incendiu provocat de un scurt-circuit.)

→ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de către agentul care asigură întreținerea sau de altă persoană calificată, pentru a evita orice pericol.

Nu deteriorați cablul sau fișa de alimentare.

(Acest lucru poate cauza electrocutarea sau un incendiu provocat de un scurt-circuit.)

Următoarele acțiuni sunt strict interzise. (Modificarea, amplasarea lângă elemente de încălzire, îndoirea, răsucirea, smulgerea, așezarea de obiecte grele deasupra și legarea cablului.)

Nu conectați sau deconectați cablul de alimentare cu mâinile ude.

(Ar putea cauza electrocutarea.)

Nu depășiți tensiunea prizei și nu utilizați curent alternativ diferit de specificațiile de pe aparat.

(At putea cauza electrocutarea sau provoca un incendiu.)

- Asigurați-vă că tensiunea transmisă către aparat este aceeași cu cea a sursei locale de alimentare.
- Conectarea altor dispozitive la aceeași priză poate cauza o supraîncălzire electrică.



Conectați ferm fișa de alimentare.

(În caz contrar, ar putea cauza electrocutarea și provoca un incendiu, cauzat de căldura ce se poate acumula în jurul fișei.)



Avertisment:



Curățați fișa de alimentare în mod regulat.

(O fișă de alimentare murdară poate determina o izolare insuficientă, cauzată de acumularea de umezeală și scame, provocând un incendiu.)

→ Deconectați fișa de alimentare și ștergeți-o cu o lavetă uscată.

Înterupeți imediat utilizarea aparatului și deconectați-l de la priză în cazul în care acesta nu mai funcționează corespunzător.

(Ar putea cauza fum, incendii, electrocutare sau arsuri.) de exemplu, în cazul funcționării anormale sau al defectării

- Fișa și cablul de alimentare se încălzesc anormal de mult.
- Cablul de alimentare este deteriorat sau are loc o cădere de tensiune.
- Corpul principal este deformat sau se încălzește anormal de mult.
- Aparatul emite un zgomot de rotație neobișnuit în timpul utilizării.

→ Deconectați imediat aparatul și consultați distribuitorul sau centrul de service Panasonic pentru verificare sau reparații.



Nu atingeți, blocați sau acoperiți orificiile de ventilație pentru evacuarea aburului în timpul utilizării.

(Ar putea cauza arsuri.)

- Acordați atenție specială în ceea ce privește copiii.

NU dezasamblați, reparați sau modificați aparatul.

(Ar putea provoca un incendiu, electrocutarea sau accidentarea.)

→ Consultați distribuitorul sau un centru de service Panasonic.

Nu introduceți aparatul în apă și nu-l stropiți.

(Ar putea cauza electrocutarea sau un incendiu provocat de un scurt-circuit.)



Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de minim 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți în prealabil privind folosirea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate. Copii nu trebuie să se joace cu aparatul. Lucrările de curățare și întreținere nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

(Ar putea cauza arsuri, accidentarea sau electrocutarea.)



Atenție



Țineți de fișa de alimentare atunci când o deconectați de la priză.

(În caz contrar, acest lucru poate cauza electrocutarea sau un incendiu provocat de un scurt-circuit.)



Atenție



Deconectați fișa de alimentare când nu folosiți aparatul.

(În caz contrar, acest lucru poate cauza electrocutarea sau un incendiu provocat de pierderi ale sistemului electric.)

Deconectați și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

(Ar putea cauza arsuri.)



Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea mesei sau să intre în contact cu o suprafață fierbinte.

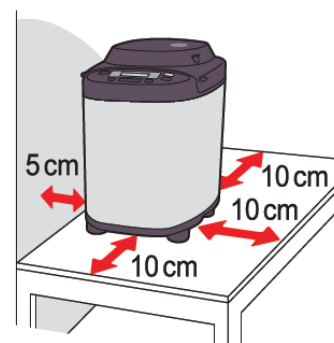
(Ar putea cauza arsuri sau accidentarea.)

Nu scoateți tava de pâine și nu deconectați mașina automată de făcut pâine în timpul utilizării.

(Ar putea cauza arsuri sau accidentarea.)

Nu folosiți aparatul în următoarele locuri.

- Poziționați mașina automată de făcut pâine pe o suprafață de lucru stabilă, uscată, curată, plată și rezistentă la căldură, la cel puțin 10 cm (4 inch) de marginea suprafeței de lucru.
- (Ar putea cauza alunecarea și căderea aparatului de pe suprafața de lucru.)
- Nu așezați pe suprafețe instabile, peste aparate electrice, precum un frigider, pe materiale precum fețe de masă sau covoare etc.
- (Ar putea cauza căderea sau un incendiu.)
- În timpul coacerii aparatul se încălzește. Mașina automată de făcut pâine trebuie așezată la cel puțin 5 cm (2 inch) față de pereții adiacenți și alte obiecte.
- (Ar putea cauza decolorarea sau deformarea.)



Nu atingeți zonele fierbinți, precum tava de pâine, interiorul aparatului, elementul de încălzire sau interiorul capacului cât timp folosiți aparatul sau după coacere.

Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată în timpul funcționării aparatului.

(Suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării, provocând arsuri.)

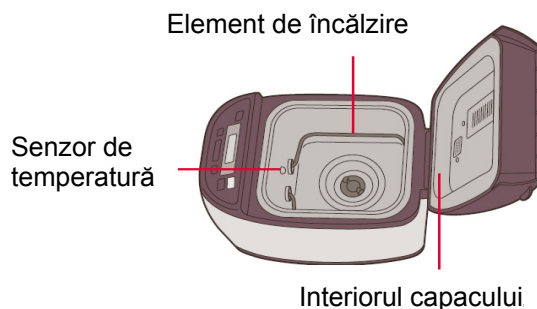
→ Pentru a evita arsurile, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți tava de pâine sau pâinea coaptă.

(Nu folosiți mănuși de bucătărie ude.)

De asemenea, scoateți cu atenție pâinea coaptă sau paleta de frământat.

Informații importante

- Nu folosiți aparatul în aer liber, în imediata apropiere a surselor de căldură sau în camere cu umiditate ridicată.
(Ar putea cauza o defecțiune sau deformarea.)
- Nu aplicați forță excesivă asupra componentelor, conform ilustrației din partea dreaptă.
(Ar putea cauza o defecțiune sau deformarea.)
- Acest aparat nu este conceput spre a fi operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem cu telecomandă separat.



Dispozitiv de dozare pentru stafide și nuci

Ingredientele din dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci vor cădea automat în tava de pâine când selectați meniul cu stafide (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 și 31).

Consultați pagina 14 pentru ingredientele ce pot fi introduse în dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci.



Capac dispozitiv de dozare

Dispozitiv de dozare pentru drojdie

Capac

Clapetă dispozitiv de dozare pentru stafide și nuci

Paletă de frământat (pâine de seară)

Paletă de frământat (pâine de grâu)

Mâner

Tavă de pâine

Panou de control



Fișă de alimentare

Accesorii

Cupă pentru aluat × 2

Pentru dozarea lichidelor, pregătirea bazei pentru pâine

Capac (max. 550 ml)

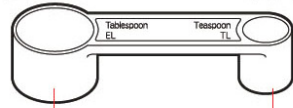


• gradată din 10 în 10 ml

Lingură de măsurat

Pentru a doza zahărul, sarea, drojdia etc.

(15 mL) (5 mL)



Lingură • marcaj ½

Linguriță • marcaje ¼, ½, ¾




Lingură de măsurat aluatul

Pentru a măsura cantitatea de drojdie pentru aluat



Aprox. 0,1 g

Starea de operare

-  : afișat pentru stadiul curent al programului. Ingredientele sunt potrivite în etapa „Rest” (Dospire) înainte de frământare.
-  : afișat când există o problemă cu sursa de alimentare.
-  : afișat când adăugați ingredientele manual pentru meniurile 4, 13, 21 și 29.

Timp rămas până la finalul procesului de preparare

De asemenea, când adăugați ingredientele manual, pe afișaj va apărea timpul rămas până la adăugarea ingredientelor suplimentare.



Dimensiune

Apăsați acest buton pentru a alege dimensiunea. Consultați pagina 10 pentru meniul disponibil.

- XL
- L
- M

Crustă

Apăsați acest buton pentru a alege culoarea crustei. Consultați pagina 10 pentru meniul disponibil.

- (Închisă)
- Dark
- Medium (Mediu)
- Light (Ușor)

Start

Apăsați acest buton pentru a începe programul.

Meniu

Apăsați acest buton pentru a alege meniul. Va fi afișat numărul meniului și, de fiecare dată când apăsați acest buton, numărul meniului se va modifica în opțiunea următoare. (Țineți apăsat butonul pentru a înainta mai rapid) Consultați paginile 10 și 11 pentru numărul meniului.

Temporizator

Setați temporizatorul (timpul până când va fi gata pâinea) sau timpul de coacere/fierbere pentru meniurile 18, 32 și 33, '▲' Apăsați acest buton pentru a mări timpul. '▼' Apăsați acest buton pentru a reduce timpul.

Stop

Apăsați acest buton pentru a anula/opri programul. (Pentru a anula/opri, țineți apăsat mai mult de 1 secundă.)

Ingrediente pentru prepararea pâinii

Făină

Ingredientul principal al pâinii, produce gluten. (ajută pâinea să crească, îi oferă o textură fermă)

- Utilizați făină dură. Nu utilizați făină slabă sau obișnuită.
- Făina trebuie cântărită cu ajutorul unui cântar.

Făina dură este obținută din grâu dur și are un conținut mare de proteine, necesare pentru dezvoltarea glutenului. Dioxidul de carbon produs în timpul fermentării este prins în interiorul rețelei elastice a glutenului, determinând creșterea aluatului.

Făină albă

Obținută prin măcinarea boabelor de grâu, în afară de țărâțe și germeni. Cel mai bun tip de făină pentru coacerea pâinii este făina marcată „pentru pâine”.

- Nu utilizați făină obișnuită sau făină cu agent de creștere în loc de făină pentru pâine.

Făină din grâu integral

Obținută prin măcinarea boabelor de grâu integrale, inclusiv țărâțe și germeni.

Din această făină se obține o pâine foarte sănătoasă.

Această pâine este mai joasă, dar are o greutate mai mare decât pâinea preparată din făină albă.

Făină de seară

Obținută prin măcinarea boabelor de seară.

Conține mai mult fier, magneziu și potasiu, necesare pentru sănătate, decât făina albă. Dar nu conține suficient gluten.

Din această făină se obține o pâine densă, cu greutate mare. Nu utilizați o cantitate mai mare decât cea specificată (ar putea suprasolicita motorul).

Făină de alac

Face parte din familia grâului, dar este o specie complet diferită genetic.

Deși conține gluten, poate fi digerată de anumite persoane intolerante la gluten. (Consultați medicul.)

Din această făină se obține pâine cu o crustă plată/ușor lăsată.

Pâinea din făină integrală de alac are o înălțime mică și este densă în comparație cu pâinea din făină albă de alac.

Vă recomandăm să utilizați o cantitate de făină albă de alac mai mare decât jumătate din întreaga cantitate de făină.

- Alacul (*Triticum spelta*), potrivit pentru prepararea pâinii, și grâul Einkorn (*Triticum monococcum*: denumit și alac mic), care nu este potrivit pentru prepararea pâinii, sunt vândute ca alac. Folișiți alac. (folosiți în meniul 15, 16, 30 sau 31)



Produse lactate

Oferă gust și valoare nutrițională.

- Dacă utilizați lapte în loc de apă, valoarea nutrițională a pâinii va fi mai mare, dar nu utilizați lapte în cazul setării cu temporizator deoarece este posibil să nu se mențină proaspăt până în ziua următoare.

➔ Reduceți cantitatea de apă proporțional cu cantitatea de lapte.

Apă

- Folosiți apă obișnuită, de la robinet.
- Folosiți apă caldută dacă alegeți meniul 2, 6, 8, 14 sau 24 într-o cameră cu temperatură joasă.
- Folosiți apă rece dacă alegeți meniul 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 sau 31 într-o cameră cu temperatură ridicată.
- Măsurați întotdeauna lichidele cu ajutorul cupei pentru aluat furnizate.

Sare

Intensifică gustul și întărește glutenul pentru a ajuta la creșterea pâinii.

- Pâinea își poate pierde din dimensiune/gust dacă dozarea este incorectă.

Grăsime

Adaugă aromă și afânează pâinea.

- Este recomandat să folosiți unt (nesărat) sau margarină.

Zahăr

(zahăr granulat, zahăr brun, miere, melasă etc.)

Sursă de dezvoltare a drojdiei, îndulcește și oferă gust pâinii și schimbă culoarea crustei.

- Folosiți mai puțin zahăr dacă folosiți stafide sau alte fructe care conțin fructoză.

Dacă folosiți un amestec pentru pâine...

■ Amestecurile pentru pâine includ drojdie

- ① Puneți amestecul în tava de pâine, apoi adăugați apa. (Respectați instrucțiunile de pe pachet pentru cantitatea de apă)
 - ② Selectați meniul 2, alegeți o dimensiune conform volumului amestecului și începeți coacerea.
 - 600 g - XL • 500 g - L
- Pentru anumite amestecuri, nu este clară cantitatea necesară de drojdie, așadar este nevoie de câteva încercări și erori pentru a obține rezultate optime.

■ Amestec pentru pâine cu pliculeț pentru drojdie separat

- ① Mai întâi puneți drojdia în tava de pâine, apoi adăugați și apa. Apoi puneți drojdia măsurată în dispozitivul de dozare pentru drojdie.
- ② Setați mașina conform tipului de făină utilizat în amestec și începeți coacerea.
 - Făină albă, făină neagră → meniul 1
 - Făină din grâu integral, făină multicerale → meniul 5
 - Făină de secară → meniul 8

■ Prepararea brișelor cu amestec pentru brișe

- Selectați meniul 13 sau 2 cu dimensiunea „Medium” (Medie) și culoare a crustei „Light” (Deschisă). (pag. 43)

■ Pâinea dumneavoastră poate avea un gust mai bun dacă adăugați și alte ingrediente:

Ouă	Îmbunătățesc valoarea nutrițională și culoarea pâinii. (Cantitatea de apă trebuie redusă proporțional) Bateți ouăle când le adăugați.
Tărâțe	Cresc conținutul de fibre al pâinii. <ul style="list-style-type: none">• Utilizați maximum 75 ml (5 linguri).
Germeni de grâu	Oferă pâinii aromă de nucă. <ul style="list-style-type: none">• Utilizați maximum 60 ml (4 linguri).
Condimente	Îmbunătățesc gustul pâinii. <ul style="list-style-type: none">• Folosiți doar o cantitate mică (1-2 linguri).



Drojdie uscată

Permite creșterea pâinii.

- Folosiți drojdie uscată care nu necesită pre-fermentare (nu folosiți drojdie proaspătă sau drojdie uscată care necesită fermentare înainte de folosire)
- Este recomandat să folosiți drojdie din pachete care poartă inscripția „drojdie instant”.
- Când folosiți drojdie la pliculeț, sigilați pliculețul imediat după folosire și păstrați-l în frigider. (Folosiți în perioada de valabilitate recomandată de producător)

Lista tipurilor de pâine și opțiuni de coacere

■ Disponibilitatea funcțiilor și timp necesar

• Timpul necesar pentru fiecare proces diferă în funcție de temperatura camerei.

Număr meniu	Meniu	Opțiuni			Procese				
		Dimensiune	Crust (Crustă)	Temporizator	Rest (Dospire)	Knead (Frământare)	Rise (Creștere)	Bake (Coacere)	Total
1	Operații de bază	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min *4	1 h 50 min–2 h 20 min	50-55 min	4 h–4 h 5 min
2	Basic Rapid (De bază rapid)	●	●	–	–	15–20 min	aproximativ 1 oră	35-40 min	1 h 55 min–2 h
3	Basic Raisin (De bază cu stafide)	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min *4	1 h 50 min–2 h 20 min	50 min	4 ore
4	Pâine de casă țărăneasă	●	●	●	30 min–60 min	25–30 min *4	1 h 45 min–2 h 10 min	50-55 min	4 h–4 h 5 min
5	Whole wheat (Grâu integral)	●	–	●	1 h–1 h 40 min	15-25 min *4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 ore
6	Whole wheat Rapid (Grâu integral rapid)	●	–	–	15 min–25 min	15-25 min *4	1 h 30 min–1 h 40 min	45 min	3 ore
7	Whole wheat Raisin (Grâu integral cu stafide)	●	–	●	1 h–1 h 40 min	15-25 min *4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 ore
8	Rye (Secară)	–	–	●	45 min–60 min	aprox. 10 min	1 h 20 min–1 h 35 min	1 oră	3 h 30 min
9	Franceză	–	–	●	40 min–2 h 5 min	10-20min	2 h 45 min–4 h 10 min	55 min	6 ore
10	Pâine țărăneasă	–	–	●*3	0 min–55 min	45–55 min *5	2 h 25 min–3 h 10 min	55 min	5 ore
11	Italiană	–	–	●	30 min–1 h	10-15 min	2 h 25 min–3 h	50 min	4 h 30 min
12	Sandwich (Senviș)	–	–	●	1 h–1 h 40 min	15-25 min *4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 ore
13	Brioche (Brioșe)	–	●*1	–	30 min	25-45 min *4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
14	Gluten Free (Fără gluten)	–	●*2	–	–	15-20 min	40-45 min	50-55 min	1 h 50 min–1 h 55 min
15	Speciality (Specialitate)	●	–	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min *4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
16	Speciality Raisin (Specialitate cu stafide)	●	–	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min *4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
17	Rustic Scone (Turte țărănești)	–	–	–	–	10 min	–	65 min	1 h 15 min
18	Bake only (Doar coacere)	–	–	–	–	–	–	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min

*1 Doar „Light” (Deschisă) sau „Medium” (Medie) sunt disponibile.

*2 Doar „Medium” (Medie) sau „Dark” (Închisă) sunt disponibile.

*3 Poate fi setat până la 9 ore, toate celelalte până la 13 ore.

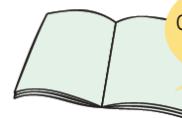
*4 Există o perioadă de creștere pe parcursul perioadei de frământare.

*5 Există o perioadă de dospire pe parcursul perioadei de frământare.

• Mașina automată de făcut pâine va opera pentru o scurtă perioadă de timp pe parcursul perioadei de creștere (pentru a asigura dezvoltarea optimă a glutenului).

		Opțiuni			Procese					
Număr meniu	Meniu	Dimensiune	Crust (Crustă)	Temporizator	Rest (Dospire)	Knead (Framântare)	Rise (Creștere)	Bake (Coacere)	Total	
Dough (Aluat)	19	Operații de bază	-	-	-	30 min-50 min	15-30 min ⁴	1 h 10 min-1 h 30 min	-	2 h 20 min
	20	Basic Raisin (De bază cu stafide)	-	-	-	30 min-50 min	15-30 min ⁴	1 h 10 min-1 h 30 min	-	2 h 20 min
	21	Pâine de casă țărănească	-	-	-	30 min-50 min	25-30 min ⁴	1 h 5 min-1 h 20 min	-	2 h 20 min
	22	Whole wheat (Grâu integral)	-	-	-	55 min-1 h 25 min	15-25 min ⁴	1 h 30 min-2 h	-	3 h 15 min
	23	Whole wheat Raisin (Grâu integral cu stafide)	-	-	-	55 min-1 h 25 min	15-25 min ⁴	1 h 30 min-2 h	-	3 h 15 min
	24	Rye (Secară)	-	-	-	45 min-60 min	aprox. 10 min	-	-	2 ore
	25	Franceză	-	-	-	40 min-1 h 45 min	10-20 min	1 h 35 min-2 h 40 min	-	3 h 35 min
	26	Pâine țărănească	-	-	-	0-40 min	45-55 min	1 h 5 min-1 h 35 min	-	2 h 30 min
	27	Sourdough starter (Bază pentru pâine)	-	-	-	-	-	24 ore	-	24 ore
	28	Pizza	-	-	●	(Framântare) 10-18 min	(Creștere) 7-15 min	(Framântare) aproximativ 10 min	(Creștere) aproximativ 10 min	45 min
	29	Brioche (Brioșe)	-	-	-	30 min	25-45 min ⁴	35 min	-	1 h 50 min
	30	Speciality (Specialitate)	-	-	-	30 min-1 h 5 min	15-30 min ⁴	1 h 10 min-1 h 55 min	-	2 h 45 min
	31	Speciality Raisin (Specialitate cu stafide)	-	-	-	30 min-1 h 5 min	15-30 min ⁴	1 h 10 min-1 h 55 min	-	2 h 45 min
	32	Jam (Gem)	-	-	-	-	-	-	-	1 h 30 min-2 h 30 min
33	Compote (Compot)	-	-	-	-	-	-	-	1 h-1 h 40 min	

Coacerea pâinii



Consultați paginile 29, 31 pentru rețete de pâine

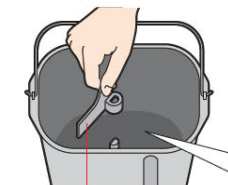
Puneți ingredientele în tava de pâine



1 Scoateți tava de pâine și setați paleta de frământat



- ① Răsuciți tava de pâine.
- ② Scoateți tava de pâine.



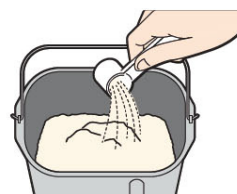
- ③ Fixați cu fermitate paleta de frământat pe ax.

Verificați axul și interiorul paletei de frământat și asigurați-vă că sunt curate. (pag. 39)

- Când preparați pâine de secară, folosiți paleta de frământat specificată.
- Paleta de frământat se fixează lejer în locaș, dar trebuie să atingă fundul tăvii de pâine.



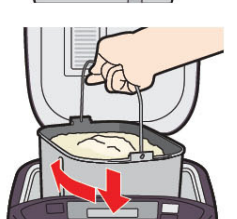
2 Puneți ingredientele măsurate în tava de pâine



- ① Puneți ingredientele uscate, cu excepția drojdiei. (făină, zahăr, sare etc.)
 - Făina trebuie cântărită cu ajutorul unui cântar.



- ② Turnați apa și orice alte lichide.



- ③ Ștergeți urmele de lichid și făină de pe exteriorul tăvii de pâine.

- ④ Așezați tava de pâine în interiorul mașinii răsucind-o ușor de la stânga la dreapta. Lăsați mânerul în jos.

- ⑤ Închideți capacul.
 - Nu deschideți capacul până când pâinea nu este gata (afectează calitatea pâinii).

3 Puneți drojdia măsurată în dispozitivul de dozare pentru drojdie.



Dacă dispozitivul de dozare pentru drojdie este ud, înlăturați umezeala cu ajutorul unor șervețele etc. (Nu frecăți dispozitivul de dozare pentru drojdie deoarece drojdia nu va cădea în tava de pâine din cauza electricității statice.)

Prepararea pâinii cu ingrediente suplimentare (pag. 14)

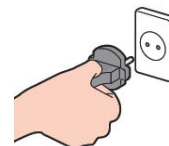


Curățați și uscați în prealabil

- ① Deschideți capacul dispozitivului de dozare.
- ② Puneți ingredientele.
- ③ Închideți capacul.

4 Conectați mașina automată

la o priză de 230 V



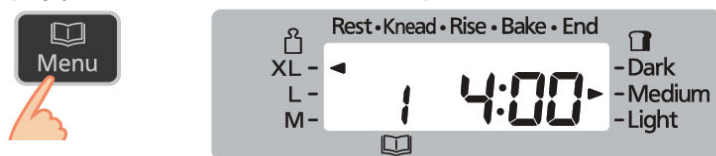
Setați programul și porniți

Scoateți pâinea



5 Selectați un meniu de coacere

(Afișajul arată când este selectat meniul „1”.)



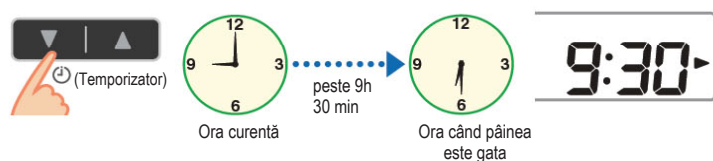
- Pentru a modifica dimensiunea
- Pentru a schimba culoarea crustei



- Consultați pag. 10 pentru meniu, disponibilitatea dimensiunii și crustei.

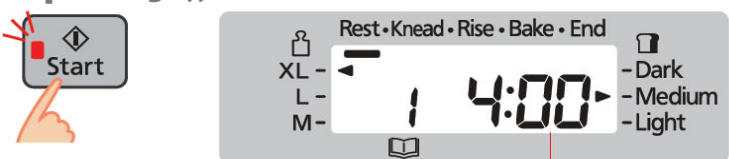
- Pentru a seta temporizatorul →
de ex. Acum este la 9:00 PM și vreți ca pâinea să fie gata la 6:30 dimineața următoare.

→ Setați temporizatorul la „9:30” (peste 9 ore și 30 de minute).



- Apăsând butonul o dată veți avansa temporizatorul cu 10 minute (țineți apăsat pentru a înainta mai rapid).
- Poate fi setată până la 9 ore la utilizarea meniului 10.

6 Apăsați „Start”



- Timp estimat până la încheierea programului selectat
- Când apăsați „Start” prima dată, pornește meniul 1.

7 Opriți alimentarea

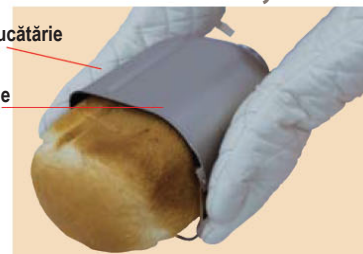
când pâinea este gata
(mașina emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent.)



8 Scoateți tava de pâine imediat,

Mănuși de bucătărie

Tavă de pâine

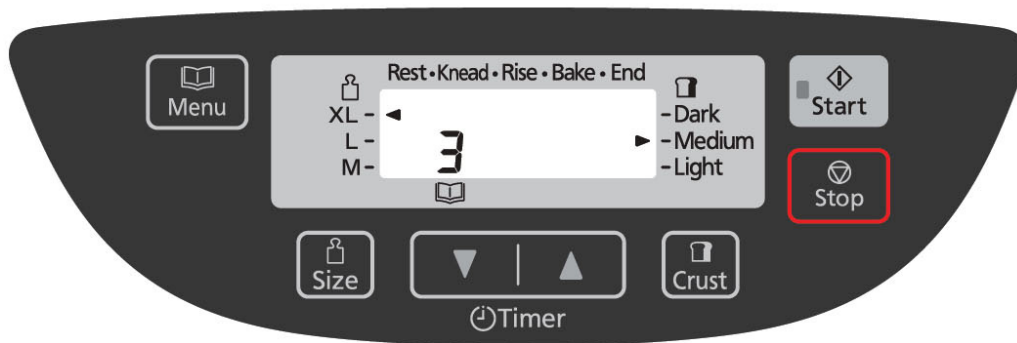


lăsați-o să se răcească pe un grătar, de exemplu

9 Deconectați (ținând de fișă) după utilizare

- Dacă nu apăsați butonul „stop” și nu scoateți pâinea din aparat pentru a se răci, mașina automată de făcut pâine se va menține în continuare caldă pentru a reduce acumularea de condens în interiorul pâinii.
- Însă, acest proces va accelera închiderea la culoare a crustei, așadar, după încheierea procesului de coacere, opriți aparatul și scoateți pâinea imediat și lăsați-o să se răcească.
- Dacă lăsați pâinea să se răcească în tava de pâine, se va produce condens. Așadar, răciți pâinea pe un grătar pentru a asigura o calitate optimă.

Coacere cu ingrediente suplimentare



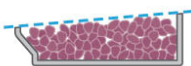
Adăugarea de ingrediente suplimentare la pâine sau aluat

Selectând un meniu cu stafide (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 sau 31), puteți amesteca ingredientele preferate în aluat pentru a prepara diferite feluri de pâine aromată.

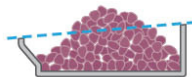


Ingrediente uscate, ingrediente insolubile

→ Puneți ingredientele suplimentare în dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci și setați mașina.



Corect



Incorect

→ Nu umpleți excesiv dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci.



Fruite uscate



- Tăiați în cubulețe de aproximativ 5 mm.
- Este posibil ca ingredientele zaharisite să se lipească de dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci și să nu cadă în tava de pâine.

Nuci



- Tăiați fin.
- Nucile anulează efectul glutenului, așadar evitați folosirea în exces.

Semințe

- Dacă folosiți semințe dure de mari dimensiuni puteți zgâria învelișul dispozitivului de dozare și al tăvii de pâine.

Ierburi

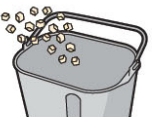
- Folosiți până la 1-2 linguri de ierburi uscate. Pentru ierburi proaspete, respectați instrucțiunile din rețetă.

Șuncă, salam, măslin, roșii uscate

- Uneori este posibil ca ingredientele uleioase să se lipească de dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci și să nu cadă în tava de pâine.
- Tăiați șunca și salamul în cubulețe de 1 cm.
- Tăiați măslinile în 1/4.
- Recomandat pentru cursul pâinii de casă țărănești.

Ingrediente umede/vâscoase, ingrediente solubile*

→ Puneți aceste ingrediente împreună cu altele în tava de pâine.



Fruite proaspete, fructe în alcool



- Folosiți doar cantitățile precizate în rețetă deoarece conținutul de apă al ingredientelor va afecta pâinea.

Brânză, ciocolată



* Aceste ingrediente nu pot fi introduse în dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci deoarece s-ar lipi de acesta și nu ar mai cădea în tava de pâine.

- Tăiați fin ciocolata.
- Tăiați brânza în cubulețe de 1 cm.
- Recomandat pentru cursul pâinii de casă țărănești.

- Respectați cantitățile precizate în rețetă pentru fiecare ingredient.

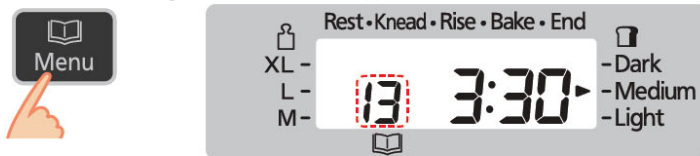
Coacerea brișșelor



- Pregătiri (pag. 12)
- ① Tăiați untul pe care îl veți adăuga mai târziu în cubulețe de 1-2 cm și păstrați-l în frigider.
 - ② Montați paleta de frământat în tava de pâine.
 - ③ Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea menționată în rețetă.
 - ④ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

făină albă dură, tip 550	400 g
lingurițe de sare	1 ½
linguri de zahăr	4
linguri de lapte cu un conținut redus de grăsime (praf)	2
unt (tăiați în cubulețe de 2 cm și păstrați în frigider)	50 g
ouă	2
apă	280 g (amestec de ouă și apă)
lingurițe de drojdie uscată	1 ¼
unt pentru adăugare ulterioară (tăiat în cubulețe de 1-2 cm și păstrat în frigider)	70 g

1 Selectați meniul „13”



2 Porniți mașina

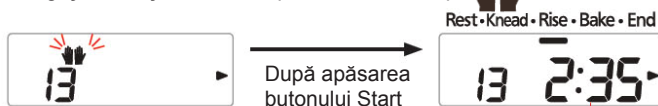


Timp rămas până la adăugarea untului sau a ingredientelor suplimentare

- Lumina de pornire se va aprinde.

3 Adăugați untul suplimentar în momentul emiterii semnalului sonor, apoi apăsați din nou butonul Start

Adăugați cubulețele de unt suplimentare cât timp '👏' luminează intermitent.



Afișajul indică timpul rămas până la finalul programului

4 Apăsați „Stop” și scoateți pâinea

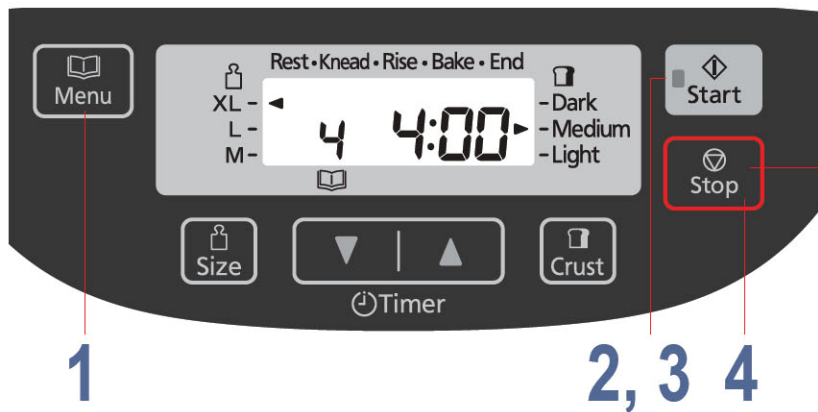
- când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent
- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

[O modalitate simplă de a face brișșe] Adăugați untul împreună cu alte ingrediente la început.

- Tăiați untul în cubulețe de 2 cm și puneți-l în tava de pâine odată cu celelalte ingrediente.
- Urmați pașii menționați în partea stângă. Însă, când aparatul emite un semnal sonor în etapa a 3-a pentru a adăuga untul suplimentar, nu schimbați nimic.
- Timpul necesar pentru finalizare este de 3 ore și 30 de minute.
- * Când untul este adăugat la început, textura și nivelul de creștere a pâinii sunt puțin diferite față de situația în care pâinea este coaptă cu adăugarea ulterioară de unt suplimentar.

- Când adăugați ingrediente suplimentare, precum stafide, adăugați-le odată cu untul. (Folosiți maximum 150 g de ingrediente)
- Chiar și fără apăsarea butonului Start, frământarea va continua după 5 min. Nu va continua imediat, chiar dacă este apăsat butonul Start după adăugarea untului și a ingredientelor.
- Nu adăugați unt după ce afișajul indică timpul rămas. (pag. 43)

Coacerea pâinii de casă țărănești



■ Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

- Pregătiri (pag. 12)
- ① Montați paleta de frământat în tava de pâine.
 - ② Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea menționată în rețetă.
 - ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

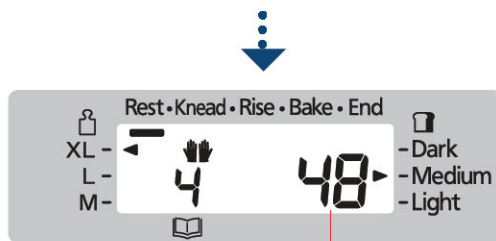
1 Selectați meniul „4”



2 Porniți mașina



- Lumina de pornire se va aprinde.
- Timpul rămas până la adăugarea ingredientelor suplimentare este afișat, după setarea timpului pentru adăugare.




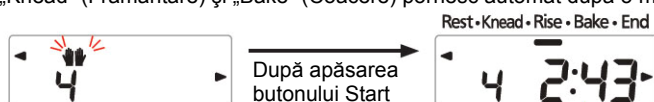
Timp rămas până la adăugarea ingredientelor suplimentare
 * Cazul de mai sus este pentru temperatură ridicată.
 Se afișează „28” în cazul temperaturii joase.

Consultați pag. 29
pentru rețete de pâine



3 Adăugați ingredientele suplimentare în momentul emiterii semnalului sonor, apoi apăsați din nou butonul „Start”

Adăugați ingredientele suplimentare cât timp  luminează intermitent. Chiar și fără adăugarea ingredientelor suplimentare și apăsarea butonului Start, „Knead” (Frământare) și „Bake” (Coacere) pornesc automat după 5 minute.



Afișajul indică timpul rămas până la finalul programului

- * Cazul de mai sus este pentru temperatură ridicată.
- Timpul rămas este modificat în funcție de temperatura camerei.
- Temperatură joasă: 3:00–3:03
- Temperatură ridicată: 2:40–2:43

4 Apăsați butonul „Stop” și scoateți pâinea

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

- Pentru ingrediente, utilizați maximum 100 g corespunzător mărimii M, 125 g corespunzător mărimii L sau 150 g corespunzător mărimii XL.
 - Chiar și fără apăsarea butonului Start, frământarea va continua după 5 min. Nu va continua imediat, chiar dacă este apăsat butonul Start după adăugarea ingredientelor.
 - Nu adăugați ingrediente după ce afișajul indică timpul rămas. (Pag. 43)
 - Adăugați automat și manual lista cu ingrediente suplimentare
- | | |
|-------------------|---|
| Adăugați automat: | șuncă, măsline, fasole verde |
| Adăugați manual: | brânză, ciocolată (înghețată), ceapă (taiată fin) |

Pâine țărănească/Aluat de pâine țărănească

ETAPA 1 Pregătirea bazei pentru pâine



Consultați pag. 33
pentru rețeta bazei
pentru pâine



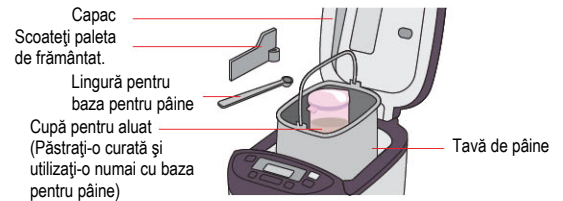
■ Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

1

Pregătiri
(pag. 12)

- 1 Amestecați bine toate ingredientele în cupa pentru aluat. (Scoateți paleta de frământat)
- 2 Așezați capacul pe cupa pentru aluat.
- 3 Montați cupa pentru aluat în tava de pâine.
- 4 Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

2 3



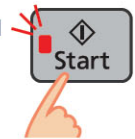
Pot fi setate două cupe pentru aluat în același timp.

1 Selectați meniul „27”



- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniul 27.
- Dacă selectați un meniu greșit, cupa pentru aluat se poate topi.

2 Porniți mașina



Temp estimat până la încheierea programului selectat

- Lumina de pornire se va aprinde.



3 Apăsați „Stop” și înlăturați imediat cupa pentru aluat

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

Depozitați baza pentru pâine în frigider

- Dacă lăsați baza pentru pâine în mașina automată de făcut pâine, puterea de fermentare scade și pâinea nu crește.
- Asigurați-vă că depozitați baza pentru pâine în frigider și o utilizați în termen de 1 săptămână. (Dacă baza pentru pâine este depozitată în congelator sau la temperatura camerei, puterea de fermentare se pierde.)

- Nu scoateți cupa pentru aluat până când programul nu se încheie.

- Nu amestecați noua bază pentru pâine cu vechea bază pentru pâine.
- Dacă baza pentru pâine este pregătită bine, are un miros acru și de alcool. (Atunci când temperatura camerei depășește 30°C, baza pentru pâine se strică.)

ETAPA 2 Coacerea pâinii țărănești



Consultați pag. 29
pentru rețete de pâine



- Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

1

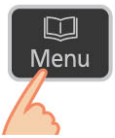
2 3

Pregătiri
(pag. 12)

- 1 Montați paleta de frământat în tava de pâine.
- 2 Așezați baza pentru pâine în tava de pâine.
- 3 Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea următoare:
făină albă dură pentru pâine → sare → apă.
- 4 Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.
- 5 Puneți drojdia uscată în dispozitivul de dozare pentru drojdie.

Tavă de pâine

1 Selectați meniul „10”



- Atunci când temperatura camerei depășește 30°C, pâinea nu iese bună.

2 Porniți mașina



Timp estimat până la încheierea programului selectat

- Lumina de pornire se va aprinde.



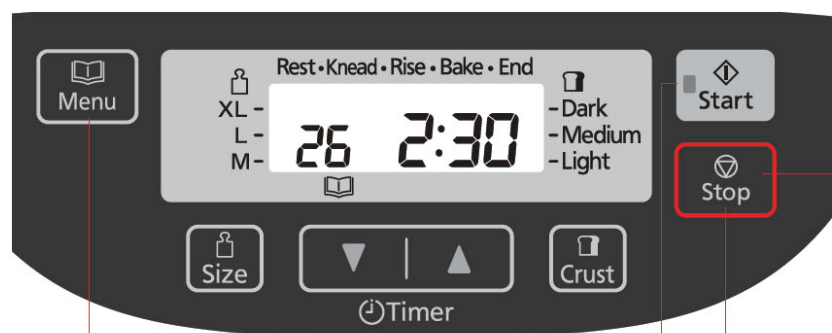
3 Apăsați butonul „Stop” și scoateți pâinea

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

Pâine țărănească/Aluat de pâine țărănească

ETAPA 2 Pregătirea aluatului de pâine țărănească



Consultați pag. 32
pentru rețete de aluat



■ Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

1

2 3

- Pregătiri (pag. 12)
- 1 Montați paleta de frământat în tava de pâine.
 - 2 Așezați baza pentru pâine în tava de pâine.
 - 3 Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea următoare: făină albă dură pentru pâine → sare → apă.
 - 4 Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.
 - 5 Puneți drojdia uscată în dispozitivul de dozare pentru drojdie.

1 Selectați meniul „26”



- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniurile Dough (Aluat) (cu excepția meniului 28).

2 Porniți mașina



Timp estimat până la încheierea programului selectat

- Lumina de pornire se va aprinde.



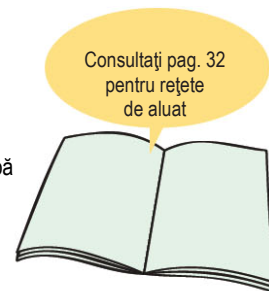
3 Apăsați butonul „Stop” și scoateți aluatul

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

- Formați aluatul final și lăsați-l crească a doua oară conform rețetei, apoi coaceți-l în cuptor.

Prepararea aluatului



- Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

- Pregătiri (pag. 12)
- ① Așezați paleta de frământat în tava de pâine.
 - ② Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea menționată în rețetă.
 - ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

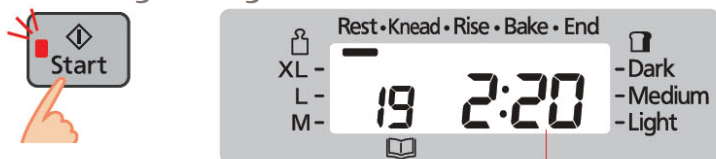
1 Selectați meniul pentru aluat.

(Afișajul arată când este selectat meniul „19”)



- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniurile Dough (Aluat) (cu excepția meniului 28).
- Dacă doriți să adăugați ingrediente suplimentare la aluatul dumneavoastră, consultați pag. 14.

2 Porniți mașina



Temp estimat până la încheierea programului selectat

- Lumina de pornire se va aprinde.



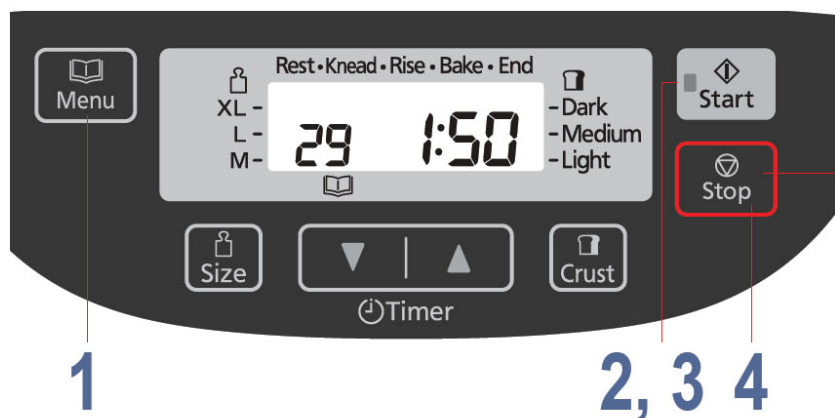
3 Apăsați „Stop” și scoateți pâinea

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

- Formați aluatul final și lăsați-l crească a doua oară conform rețetei, apoi coaceți-l în cuptor.

Prepararea aluatului pentru brișe



Consultați pag. 32 pentru rețete de aluat



■ Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

Pregătiri (pag. 12)

- ① Tăiați untul pe care îl veți adăuga mai târziu în cubulețe de 1-2 cm și păstrați-l în frigider.
- ② Montați paleta de frământat în tava de pâine.
- ③ Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea menționată în rețetă.
- ④ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

1 Selectați meniul „29”



2 Porniți mașina

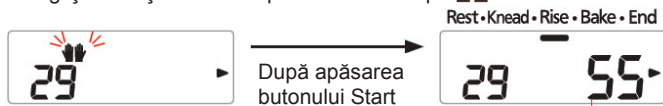


Timp rămas până la adăugarea untului sau a ingredientelor suplimentare

- Lumina de pornire se va aprinde.

3 Adăugați untul suplimentar în momentul emiterii semnalului sonor, apoi apăsați din nou butonul Start

Adăugați cubulețele de unt suplimentare cât timp  luminează intermitent.



Afișajul indică timpul rămas până la finalul programului

4 Apăsați „Stop” și scoateți aluatul

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniurile Dough (Aluat) (cu excepția meniului 28).

[O modalitate simplă de a face brișe] Adăugați untul împreună cu alte ingrediente la început.

- Tăiați untul în cubulețe de 2 cm și puneți-l în tava de pâine odată cu celelalte ingrediente.
- Urmați pașii menționați în partea stângă. Însă, când aparatul emite un semnal sonor în etapa a 3-a pentru a adăuga untul suplimentar, nu schimbați nimic.
- Timpul necesar pentru finalizare este de 1 oră și 50 de minute.

* Când untul este adăugat la început, textura și nivelul de creștere a pâinii sunt puțin diferite față de situația în care pâinea este coaptă cu adăugarea ulterioară de unt suplimentar.

- Când adăugați ingrediente suplimentare, precum stafide, adăugați-le odată cu untul. (Folosiți maximum 150 g de ingrediente)
- Chiar și fără apăsarea butonului Start, frământarea va continua după 5 min. Nu va continua imediat, chiar dacă este apăsat butonul Start după adăugarea untului și a ingredientelor.
- Nu adăugați unt după ce afișajul indică timpul rămas. (pag. 43)

- Formați aluatul final și lăsați-l crească a doua oară conform rețetei, apoi coaceți-l în cuptor.

Pregătirea aluatului de pâine de casă țărănească



Consultați pag. 32 pentru rețete de aluat



■ Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

1 2, 3 4

- Pregătiri (pag. 12)
- ① Montați paleta de frământat în tava de pâine.
 - ② Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea menționată în rețetă.
 - ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

1 Selectați meniul „21”



- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniurile Dough (Aluat) (cu excepția meniului 28).

2 Porniți mașina



Timp rămas până la adăugarea ingredientelor suplimentare

* Cazul de mai sus este pentru temperatură ridicată.

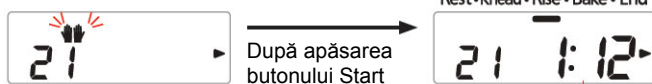
Se afișează „58” în cazul temperaturii joase.

- Lumina de pornire se va aprinde.

3 Adăugați ingredientele suplimentare în momentul emiterii semnalului sonor, apoi apăsați din nou butonul „Start”

Adăugați ingredientele suplimentare cât timp luminează intermitent.

Chiar și fără adăugarea ingredientelor suplimentare și apăsarea butonului Start, „Knead” (Frământare) și „Bake” (Coacere) pornesc automat după 5 minute.



Afișajul indică timpul rămas până la finalul programului

* Cazul de mai sus este pentru temperatură ridicată.

Timpul rămas este modificat în funcție de temperatura camerei.

Temperatură joasă: 1:20–1:22

Temperatură ridicată: 1:10–1:12

- Pentru ingrediente, utilizați maximum 100 g corespunzător mărimii M, 125 g corespunzător mărimii L sau 150 g corespunzător mărimii XL.
- Chiar și fără apăsarea butonului Start, frământarea va continua după 5 min. Nu va continua imediat, chiar dacă este apăsat butonul Start după adăugarea ingredientelor.
- Nu adăugați ingrediente după ce afișajul indică timpul rămas. (Pag. 43)
- Consultați pag. 17 pentru a adăuga automat și manual lista cu ingrediente suplimentare.

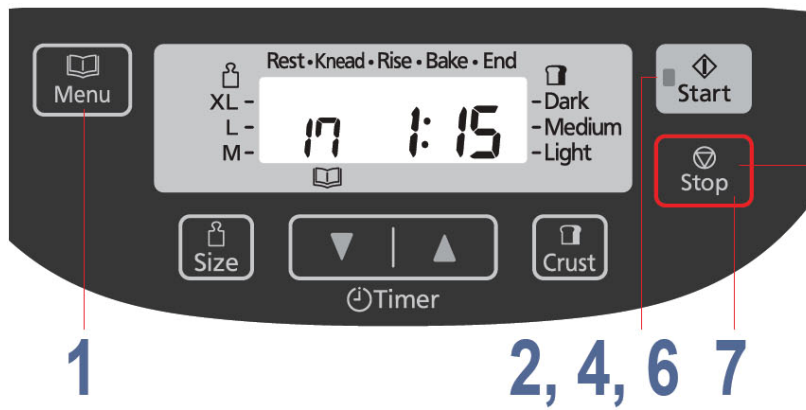
4 Apăsați butonul „Stop” și scoateți aluatul

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.

- Formați aluatul final și lăsați-l crească a doua oară conform rețetei, apoi coaceți-l în cuptor.

Coacerea turtelor țărănești



Consultați pag. 31 pentru rețete de pâine



■ Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

- Pregătiri (pag. 12)
- ① Montați paleta de frământat în tava de pâine.
 - ② Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea următoare: amestec de ouă și lapte → iaurt → alte ingrediente.
 - ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

1 Selectați meniul „17”

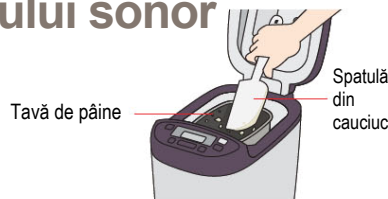


2 Porniți mașina



- După 3 minute

3 Deschideți capacul și îndepărtați făina în termen de 3 minute de la emiterea semnalului sonor



- Turta țărănească este diferită de o pâine pentru care se folosește drojdie uscată.
- Temporizorul nu este disponibil pentru meniul 17. (Butonul Timer (Temporizator) setează doar durata timpului de coacere.)
- Puteți amesteca ingredientele dumneavoastră preferate (nuci, stafide, fulgi de ciocolată etc) și așezați-le în tava pentru pâine în același timp cu celelalte ingrediente. (Folosiți maximum 150 g de ingrediente.)

4 Apăsați din nou „Start”



- Nu apăsați „Stop”.
- După 1 minut

- Utilizați spatula din cauciuc pentru a evita deteriorarea tăvii pentru pâine cu strat anti-aderent. Nu utilizați spatula din metal.
- După 3 minute scurse în cadrul etapei 3, se aud semnalele sonore și „Knead” (Frământare) pornește automat.

5 Deschideți capacul și îndepărtați aluatul, nivelați suprafața aluatului în termen de 3 minute de la emiterea semnalului sonor



- După 3 minute scurse în cadrul etapei 5, se aud semnalele sonore și „Bake” (Coacere) pornește automat. (Suprafața turtelor țărănești a devenit neregulată deoarece nu ați nivelat suprafața aluatului.)

6 Apăsați din nou „Start”



• Nu apăsați „Stop”.
• Lumina de pornire se va aprinde.

↓

• Dacă agitați bine și îndepărtați turta țărănească din tava de pâine, turta țărănească își va pierde forma.

7 Apăsați „Stop” când aparatul emite un semnal, iar bara „End” (Final) luminează intermitent, verificați dacă prăjitura este coaptă și scoateți tava de pâine

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.
- Dacă nu este coaptă → Faceți următoarele ①–③
(Timpul suplimentar de preparare poate fi setat de maximum două ori. De fiecare dată trebuie să se încadreze în 20 de minute. Temporizatorul va porni din nou de la 1 minut când mașina este fierbinte. Măriți timpul apăsând butonul pentru temporizator după cum este necesar.)

- Dacă agitați bine și îndepărtați turta țărănească din tava de pâine, turta țărănească își va pierde forma.

Aveți grijă!
Este fierbinte!

- Pentru a verifica dacă s-a finalizat coacerea, introduceți o scobitoare în centrul turtei țărănești - dacă este coaptă, nu rămâne aluat pe scobitoare atunci când o scoateți.

① Selectați meniul „17”



② Setați timpul de coacere

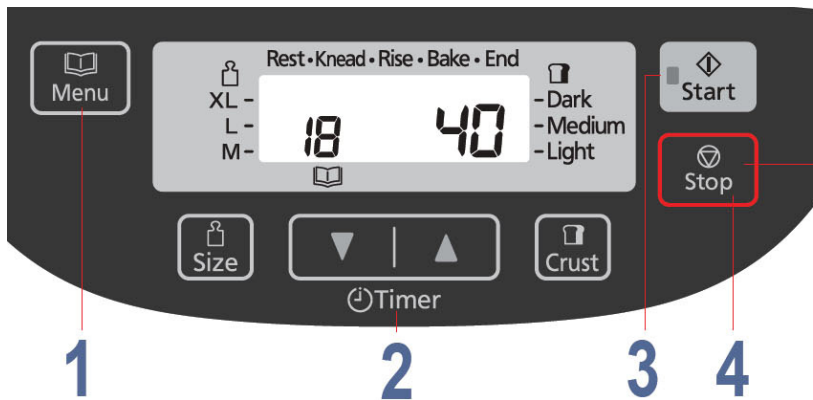


- Poate fi setat între 1–20 de minute.

③ Porniți mașina



Coacerea prăjiturilor



- Pregătiri
- ① Pregătiți ingredientele conform rețetei.
 - ② Tapetați tava de pâine cu hârtie de copt și turnați ingredientele amestecate.
 - ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

Consultați pag. 33 pentru rețete de prăjituri



- Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)



Scoateți paleta de frământat

Tapetați cu hârtie de copt. (Prăjitura sau checul se va arde dacă intră în contact direct cu tava de pâine.)

1 Selectați meniul „18”



- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniul 18. (Butonul Timer (Temporizator) setează doar durata timpului de coacere.)

2 Setezi timpul de coacere



3 Porniți mașina



Timp estimat până la încheierea programului selectat

- Lumina de pornire se va aprinde.

4 Apăsați „Stop” când aparatul emite un semnal sonor, iar bara „End” (Final) luminează intermitent, verificați dacă prăjitura este coaptă și scoateți tava de pâine

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.
- Dacă nu este coaptă → Repetați pașii 1-3 (Timpul suplimentar de preparare poate fi setat de maximum două ori. De fiecare dată trebuie să se încadreze în 50 de minute.) Temporizatorul va porni din nou de la 1 minut când mașina este fierbinte. Măriți timpul apăsând butonul pentru temporizator după cum este necesar.)

Aveți grijă!
Este fierbinte!

- Pentru a verifica dacă s-a finalizat coacerea, introduceți o scobitoare în centrul prăjiturii sau al checului - dacă este coaptă, nu rămâne aluat pe scobitoare atunci când o scoateți.

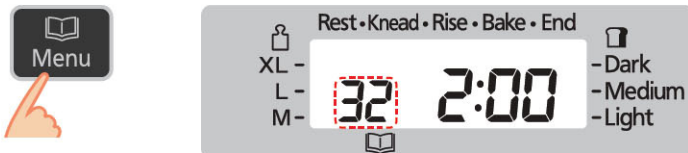
Prepararea gemului



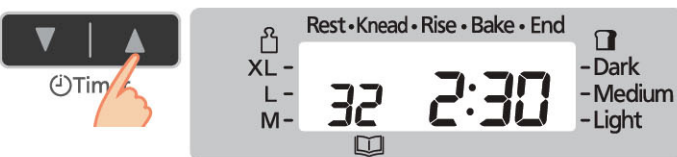
Pregătiri

- ① Pregătiți ingredientele conform rețetei.
- ② Montați paleta de frământat în tava de pâine.
- ③ Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea următoare: jumătate din fructe → jumătate din zahăr → restul de fructe → restul de zahăr.
- ④ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

1 Selectați meniul „32”



2 Setați timpul de preparare



3 Porniți mașina



Timp estimat până la încheierea programului selectat

- Lumina de pornire se va aprinde.

4 Apăsați „Stop” și scoateți gemul

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.
- Dacă nu este fiert suficient → Repetați pașii 1-3 (Timpul suplimentar de preparare poate fi setat de maximum două ori. De fiecare dată trebuie să se încadreze în 10-40 de minute. Temporizatorul va porni din nou de la 1 minut când mașina este fierbinte. Măriți timpul apăsând butonul pentru temporizator după cum este necesar.)

- Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)



- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniul 32. (Butonul Timer (Temporizator) setează doar durata timpului de preparare.)
- Este necesar să aveți o cantitate suficientă de zahăr, acid și pectină pentru ca gemul să se închege.
- Gemul din fructe cu un nivel ridicat de pectină se încheagă rapid. Gemul din fructe cu un nivel mai redus de pectină nu se încheagă suficient.
- Folosiți fructe coapte. Gemul din fructe prea coapte sau prea crude nu se încheagă suficient.
- Rețetele din acest manual sunt pentru gemuri moi. Cauza o reprezintă nivelurile scăzute de zahăr.
- Respectați cantitatea precizată în rețetă pentru fiecare ingredient.
 - Nu măriți sau micșorați cantitățile de fructe. Gemul ar putea da în fierț sau s-ar putea arde.
 - Nu măriți cantitatea de zahăr la mai mult de jumătate din cantitatea de fructe. Gemul ar putea da în fierț sau s-ar putea arde. Dacă reduceți cantitatea de zahăr, gemul nu se încheagă.
 - * Dacă fructele au o aciditate mare, puteți reduce cantitatea de suc de lămâie, dar, dacă o reduceți prea mult, gemul nu se încheagă.
- Când timpul de preparare este prea scurt, este posibil să rămână bucăți întregi de fructe, iar gemul poate deveni apos.
 - Gemul va continua să se închege pe măsură ce se răcește. Aveți grijă să nu-l fierbeți prea mult.
- Turnați gemul într-un recipient cât mai curând după fierbere. Aveți grijă să nu vă ardeți atunci când vărsați gemul din tavă.
- Gemul se poate arde dacă este lăsat în tava de pâine.
- Depozitați gemul într-un loc răcoros și întunecos. Din cauza nivelurilor mai reduse de zahăr, perioada de valabilitate pe raft nu este la fel de lungă ca cea a produselor cumpărate din magazin. După deschiderea borcanului cu gem, păstrați la rece și consumați la scurt timp.

Prepararea compotului



Consultați pag. 38 pentru rețete de compot



■ Pentru a anula/opri după începerea procesului (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

Pregătiri

- ① Pregătiți ingredientele conform rețetei. (Scoateți paleta de frământat.)
- ② Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea următoare: fructe → zahăr → lichid.
- ③ Așezați tava de pâine în unitatea principală și conectați mașina la priză.

1 Selectați meniul „33”



- Temporizatorul nu este disponibil pentru meniul 33. (Butonul Timer (Temporizator) setează doar durata timpului de preparare.)
- Respectați cantitățile precizate în rețetă pentru fiecare ingredient.
 - Nu măriți sau micșorați cantitățile de fructe. Compotul ar putea da în fierț sau s-ar putea arde.

2 Setezi timpul de preparare



3 Porniți mașina



Timp estimat până la încheierea programului selectat

- Lumina de pornire se va aprinde.

4 Apăsați „Stop” și scoateți compotul

când aparatul emite 8 semnale sonore, iar bara „End” (Final) luminează intermitent

- Lumina de pornire intermitentă se va stinge.
- Dacă nu este fierț suficient → Repetați pașii 1-3 (Timpul suplimentar de preparare poate fi setat de maximum două ori. De fiecare dată trebuie să se încadreze în 10-40 de minute. Temporizatorul va porni din nou de la 1 minut când mașina este fierbinte. Măriți timpul apăsând butonul pentru temporizator după cum este necesar.)

Rețete de pâine

PÂINE ALBĂ

Selectați meniul „1” sau „2”

	M	L	XL
făină albă dură, tip 550	400 g	500 g	600 g
lingurițe de sare	1 ½	1 ½	2
linguri de zahăr	1	1 ½	2
unt	20 g	30 g	40 g
apă	280 ml	350 ml	420 ml
lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID (Coacere rapidă))	1 (2)	1 (2)	1 ½ (2 ½)

PÂINE CU STAFIDE

Selectați meniul „3”

	M	L	XL
făină albă dură, tip 550	400 g	500 g	600 g
lingurițe de sare	1 ½	1 ½	2
linguri de zahăr	1	1 ½	2
unt	20 g	30 g	40 g
apă	280 ml	350 ml	420 ml
lingurițe de drojdie uscată	1	1	1 ½
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): stafide	80 g	100 g	120 g

PÂINE DE CASĂ ȚĂRĂNEASCĂ

(șuncă și brânză)

Selectați meniul „4”

	M	L	XL
făină albă dură, tip 550	400 g	500 g	580 g
lingurițe de sare	1 ½	1 ½	2
linguri de zahăr	1	1 ½	2
unt	20 g	30 g	40 g
apă	280 ml	350 ml	400 ml
lingurițe de drojdie uscată	1	1	1 ¼
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): șuncă prăjită	50 g	65 g	75 g
brânză suplimentară (tăiată în cubulețe de 1 cm)	50 g	60 g	75 g

PÂINE DE CASĂ ȚĂRĂNEASCĂ

(amestec de măsline)

Selectați meniul „4”

	M	L	XL
făină albă dură, tip 550	400 g	500 g	580 g
lingurițe de sare	1 ½	1 ½	2
linguri de zahăr	1	1 ½	2
unt	20 g	30 g	40 g
apă	280 ml	350 ml	400 ml
lingurițe de drojdie uscată	1	1	1 ¼
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): amestec de măsline	100 g	125 g	150 g

PÂINE DE CASĂ ȚĂRĂNEASCĂ

(roșii uscate, brânză și suc de roșii)

Selectați meniul „4”

	M	L	XL
făină albă dură, tip 550	400 g	500 g	580 g
lingurițe de sare	1 ½	1 ½	2
linguri de zahăr	1	1 ½	2
unt	20 g	30 g	40 g
apă	140 ml	175 ml	200 ml
suc de roșii	140 ml	175 ml	200 ml
lingurițe de drojdie uscată	1	1	1 ¼
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): roșii uscate	30 g	40 g	50 g
brânză suplimentară (tăiată în cubulețe de 1 cm)	70 g	85 g	100 g

PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL

Selectați meniul „5” sau „6”

	M	L	XL
făină dură din grâu integral, pentru pâine	400 g	500 g	600 g
lingurițe de sare	1 ½	1 ½	2
linguri de zahăr	1	1 ½	2
unt	20 g	30 g	40 g
apă	280 ml	350 ml	420 ml
lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID (Coacere rapidă))	1 (1 ½)	1 (1 ½)	1 ¼ 2

PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL CU STAFIDE

Selectați meniul „7”

	M	L	XL
făină dură din grâu integral, pentru pâine	400 g	500 g	600 g
lingurițe de sare	1 ½	1 ½	2
linguri de zahăr	1	1 ½	2
unt	20 g	30 g	40 g
apă	280 ml	350 ml	420 ml
lingurițe de drojdie uscată	1	1	1 ¼
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): stafide	80 g	100 g	120 g

PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Selectați meniul „9”

făină albă dură, tip 550	300 g
linguriță de sare	1
unt	20 g
apă	220 ml
linguriță de drojdie uscată	¾

PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ

Etapa 1 Baza pentru pâine

Meniul „27”: Consultați pag. 18 și pag. 33 pentru rețeta bazei pentru pâine.

Etapa 2: Meniul „10”

făină albă dură, tip 550	400 g
linguriță de sare	1
apă	150 ml
linguriță de drojdie uscată	¾

PÂINE ITALIENEASCĂ

Selectați meniul „11”

făină albă dură, tip 550	400 g
linguriță de sare	1 ½
linguri de ulei de măsline	1 ½
apă	260 ml
linguriță de drojdie uscată	1

PÂINE PENTRU SENVIȘURI

Selectați meniul „12”

făină albă dură, tip 550	380 g
linguri de zahăr	2
unt	30 g
apă	250 ml
linguriță de drojdie uscată	1

Rețete de pâine

PANNETTONE (cozonac italian)

Selecțai meniul „13”

făină albă dură, tip 550	400 g
linguri de zahăr	4 ½
linguri de sare	1
unt (tăiat în cubulețe de 2cm și păstrat în frigider)	50 g
ou (bătut); mediu	2 (100 g)
lapte	200 ml
linguri de drojdie uscată	1 ½
unt suplimentar (tăiat în cubulețe de 1–2cm și păstrat în frigider)	70 g
coajă de portocală; tăiată mărunt*	50 g
stafide brune*	50 g
coacăz negru uscat*	50 g

*: cu adaos de unt

BRIOȘE SIMPLE

Selecțai meniul „13”

făină albă dură, tip 550	400 g
linguri de zahăr	4
linguri de lapte praf	2
linguri de sare	1
unt (tăiat în cubulețe de 2cm și păstrat în frigider)	50 g
ou (bătut); mediu	2 (100 g)
apă	180 ml
linguri de drojdie uscată	1 ¼
unt suplimentar (tăiat în cubulețe de 1–2cm și păstrat în frigider)	70 g

PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Selecțai meniul „14”

apă	430 ml
lingură de ulei	1
amestec de pâine fără gluten	500 g
linguri de drojdie uscată	2

PÂINE ALBĂ DE ALAC

Selecțai meniul „15”

	M	L	XL
făină albă de alac	400 g	500 g	600 g
linguri de zahăr	1 ½	2	2
linguri de sare	1 ¼	1 ½	1 ¾
unt	5 g	10 g	10 g
apă	260 ml	340 ml	400 ml
linguri de drojdie uscată	1	1 ¼	1 ½

PÂINE DIN ALAC INTEGRAL

Selecțai meniul „15”

	M	L	XL
făină din alac integral	200 g	250 g	300 g
făină albă de alac	200 g	250 g	300 g
linguri de zahăr	1 ½	2	2
linguri de sare	1 ¼	1 ½	1 ¾
linguri de ulei	2	3	3
apă	250 ml	320 ml	380 ml
linguri de drojdie uscată	1	1 ¼	1 ½

PÂINE DE SECARĂ ȘI ALAC

(interzisă utilizarea temporizatorului)

Selecțai meniul „15”

	M	L	XL
făină albă de alac	275 g	350 g	425 g
făină de seară	125 g	150 g	175 g
linguri de zahăr	1 ½	2	2
linguri de sare	1 ¼	1 ½	1 ¾
unt	5 g	10 g	10 g
iaurt simplu	120 g	150 g	180 g
apă	180 g	230 ml	270 ml
linguri de drojdie uscată	1	1 ¼	1 ½

PÂINE DE HRIȘCĂ ȘI ALAC CU SEMINȚE

Selecțai meniul „15”

	M	L	XL
făină albă de alac	320 g	400 g	480 g
făină de hrișcă	80 g	100 g	120 g
linguri de miere	1	1	1 ½
linguri de sare	1 ¼	1 ½	1 ¾
linguri de semințe de susan	1 ½	2	2 ½
linguri de semințe de in	1 ½	2	2
linguri de semințe de mac	1 ½	2	2 ½
linguri de ulei	2	3	3
apă	250 ml	320 ml	380 ml
linguri de drojdie uscată	1	1 ¼	1 ½

PÂINE DE ALAC CU LĂMÂIE ȘI SEMINȚE DE MAC

Selecțai meniul „15”

	M	L	XL
făină albă de alac	400 g	500 g	600 g
linguri de zahăr	1 ½	2	2
linguri de sare	1 ¼	1 ½	1 ¾
unt	5 g	10 g	10 g
coajă de lămâie rasă	1	1	1
suc de lămâie	20 ml	20 ml	30 ml
linguri de semințe de mac	2	3	3
apă	250 ml	330 ml	380 ml
linguri de drojdie uscată	1	1 ¼	1 ½

PÂINE DE OREZ ȘI ALAC CU SEMINȚE DE PIN ȘI CEAPĂ PRĂJITĂ

Selecțai meniul „16”

	M	L	XL
făină albă de alac	320 g	400 g	480 g
făină de orez integral	80 g	100 g	120 g
linguri de zahăr	1 ½	2	2
linguri de sare	1 ¼	1 ½	1 ¾
unt	5 g	10 g	10 g
apă	260 ml	340 ml	400 ml
linguri de drojdie uscată	1	1 ¼	1 ½
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare):	40 g	50g	60g
semințe de pin			
linguri de ceapă prăjită	3	4	5

PÂINE DE ALAC CU FRUCTE

Selecți meniul „16”

	M	L	XL
făină albă de alac	400 g	500 g	600 g
lingurițe de zahăr	1 ½	2	2
lingurițe de sare	1 ¼	1 ½	1 ¾
unt	5 g	10 g	10 g
lingurițe de amestec de condimente	2	2 ½	3
apă	270 ml	350 ml	400 ml
lingurițe de drojdie uscată	1	1 ¼	1 ½
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): amestec de fructe uscate	100 g	125 g	150 g

RUSTIC SCONE (TURTE ȚĂRĂNEȘTI)

Selecți meniul „17”

făină albă dură, tip 550	360 g
unt (tăiat în cubulețe de 1 cm)	60 g
ouă	2
lapte	160 g (amestec de ouă și lapte)
iaurt	60 g
linguriță de sare	½
ZAHĂR	40 g
praf de copt	10 g

Rețete de aluat

ALUAT DE BAZĂ

Selectați meniul „19”

făină albă dură, tip 550	500 g
lingurițe de sare	1 ½
linguri de zahăr	1 ½
unt	30 g
apă	310 ml
linguriță de drojdie uscată	1

ALUAT DE BAZĂ CU STAFIDE

Selectați meniul „20”

făină albă dură, tip 550	500 g
lingurițe de sare	1 ½
linguri de zahăr	1 ½
unt	30 g
apă	310 ml
linguriță de drojdie uscată	1
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): stafide	100 g

ALUAT DE PÂINE DE CASĂ ȚĂRĂNEASCĂ

Selectați meniul „21”

făină albă dură, tip 550	500 g
lingurițe de sare	1 ½
linguri de zahăr	1 ½
unt	30 g
apă	350 ml
linguriță de drojdie uscată	1
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): șuncă prăjită	65 g
brânză suplimentară (tăiată în cubulețe de 1 cm)	60 g

ALUAT DIN GRÂU INTEGRAL

Selectați meniul „22”

făină dură din grâu integral, pentru pâine	500 g
lingurițe de sare	2
linguri de zahăr	1 ½
unt	30 g
apă	340 ml
lingurițe de drojdie uscată	1 ½

ALUAT DIN GRÂU INTEGRAL CU STAFIDE

Selectați meniul „23”

făină dură din grâu integral, pentru pâine	500 g
lingurițe de sare	2
linguri de zahăr	1 ½
unt	30 g
apă	340 ml
lingurițe de drojdie uscată	1 ½
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): stafide	100 g

ALUAT FRANȚUZESC

Selectați meniul „25”

făină albă dură, tip 550	300 g
linguriță de sare	1
unt	20 g
apă	180 ml
linguriță de drojdie uscată	¾

ALUAT DE PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ (STANDARD)

Etapa 1 Baza pentru pâine

Meniul „27”: Consultați pag. RO18 și pag. RO33 pentru rețeta bazei pentru pâine.

Etapa 2: Meniul „26”

făină albă dură, tip 550	400 g
linguriță de sare	1
apă	150 ml
linguriță de drojdie uscată	¾

ALUAT DE PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ (SECARĂ)

Etapa 1 Baza pentru pâine

Meniul „27”: Consultați pag. RO18 și pag. RO33 pentru rețeta bazei pentru pâine.

Etapa 2: Meniul „26”

făină albă dură, tip 550	360 g
făină de seară	40 g
linguriță de sare	1
apă	150 ml
linguriță de drojdie uscată	¾

ALUAT DE PIZZA

Selectați meniul „28”

făină albă dură, tip 550	450 g
lingurițe de sare	2
linguri de ulei vegetal	4
Apă	240 ml
linguriță de drojdie uscată	1

ALUAT DE BRIOȘE (RULADĂ DIN ALUAT DE BRIOȘE CU FULGI DE CIOCOLATĂ)

; pentru 12 rulade

Selectați meniul „29”

făină albă dură, tip 550	400 g
linguri de zahăr	4
linguriță de sare	1
unt (tăiat în cubulețe de 2cm și păstrat în frigider)	70 g
ou (bătut); mediu	3 (150 g)
lapte	90 ml
lingură de rom (închis la culoare)	1
lingurițe de drojdie uscată	1 ½
unt suplimentar (tăiat în cubulețe de 1–2cm și păstrat în frigider)	50 g
fulgi de ciocolată*	120 g

* După scoaterea aluatului, presărați bucățile de ciocolată și împăturiți partea de jos o treime în sus și partea de sus o treime în jos. Apoi împăturiți-l în două.

RULADĂ DIN FĂINĂ DE ALAC

; pentru 8 rulade

Selectați meniul „30”

făină albă de alac	500 g
lingurițe de zahăr	1 ½
lingurițe de sare	1 ½
unt	10 g
apă	310 ml
lingurițe de drojdie uscată	1 ¼

Rețetă de bază pentru pâine

SOURDOUGH STARTER (BAZA PENTRU PÂINE)

Selectați meniul „27”

Cantitatea pentru o cupă pentru aluat

făină de secară, tip 1150	80 g
linguriță de sare	½
iaurt	60 g
apă (20°C)	80 ml
drojdie uscată (utilizați lingura pentru baza pentru pâine)	1 (0,1 g)

Rețete de prăjituri

PRĂJITURĂ CU CIREȘE ȘI MARȚIPAN

Selectați meniul „18”

zahăr tos	50 g
unt	175 g
ouă	3
făină cu agent de creștere	225 g
cireșe glasate, tocate	100 g
marțipan, dat pe răzătoare	75 g
lapte	60 ml
fulgi de migdale prăjiți	15 g

Rețete fără gluten

Prepararea pâinii fără gluten diferă foarte mult de modul normal de preparare a pâinii.

Este foarte important, dacă preparați pâine fără gluten din motive de sănătate, să consultați medicul și să urmați instrucțiunile de mai jos.

- Acest program a fost dezvoltat special pentru anumite amestecuri fără gluten, așadar folosirea propriului amestec ar putea să nu aibă rezultate foarte bune.
- Când selectați „fără gluten”, detaliile pentru fiecare rețetă trebuie respectate întocmai. (În caz contrar, este posibil ca pâinea să nu se prepare corespunzător.) Există două tipuri de amestecuri de coacere fără gluten; amestecuri cu un conținut redus de gluten și amestecuri care nu constau din grâu și nu conțin gluten. Dacă trebuie să alegeți un tip pentru utilizarea acestui program de coacere, consultați medicul în prealabil.
- Rezultatul procesului de coacere și aspectul pâinii pot să difere în funcție de tipul de amestec. Uneori, este posibil să rămână făină în interiorul pâinii. Amestecurile fără gluten pot avea cele mai variate rezultate.
- Pentru un rezultat mai bun, așteptați ca pâinea să se răcească înainte de a o felia.
- Pâinea trebuie depozitată într-un loc uscat și răcoros și mâncată în maximum 2 zile. Dacă nu veți putea consuma toată pâinea în acest timp, poate fi introdusă în pungi pentru congelator, în bucăți de dimensiuni potrivite, și congelată.

Avertisment pentru utilizatorii care folosesc acest program din motive de sănătate:

Când folosiți programul fără gluten, consultați medicul sau Asociația Română pentru Boala Celiacă și folosiți doar ingrediente recomandate pentru starea dumneavoastră de sănătate.

Panasonic nu este responsabil pentru consecințele rezultate din folosirea de ingrediente fără consultarea unui profesionist.

Este foarte important să evitați contaminarea încrucișată cu tipuri de făină ce conțin gluten dacă preparați pâine dietetică.

Trebuie să acordați o atenție specială operației de curățare a tăvii de pâine și a paletelor de frământat, precum și a oricăror ustensile folosite.

Pentru clienții din Belgia

Rețetele fără gluten de mai jos au fost create cu ajutorul amestecurilor de pâine fără gluten de la AVEVE, disponibile în comerț, gata pentru utilizare.

Sunt disponibile la farmacii, în magazinele cu produse bio și uneori în magazinele mari.

Pentru informații suplimentare despre produsele AVEVE, vă rugăm să sunați la 0800/0229210.

PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Selectați meniul „14”

apă	320 ml
lingură de ulei	1
făină fără gluten	500 g
lingurițe de drojdie	2

NOTĂ

Nu puteți selecta durata acestui program.

PÂINE FĂRĂ GLUTEN CU OU

Selectați meniul „14”

apă	100 ml
lapte	180 ml
ouă	2
lingură de ulei	1
făină fără gluten	500 g
lingurițe de drojdie	2

Rețete AVEVE

* Aceste rețete sunt în principal pentru clienții din Belgia.
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la 0800/0229210.

[1 Basic (De bază)]

[2 Basic Rapid (De bază rapid)]

PÂINE ALBĂ

Selecțai meniul „1” sau „2”

	M	L	XL
lingurițe de zahăr	1	2	2
făină AVEVE „Surfina”	400 g	500 g	600 g
apă	250 ml	320 ml	380 ml
linguri de unt	1	1	1 ½
lingurițe de sare	1	1 ½	2
lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID (Coacere rapidă))	¾ (1 ½)	1 (1 ¾)	1 ¼ (2)

NOTĂ

În acest caz pâinea nu va crește la fel de mult și nu va fi la fel de pufoasă.

[4 Rustic Artisan (Pâine de casă țărănească)]

ȘUNCĂ ȘI BRÂNZĂ

Selecțai meniul „4”

	M	L	XL
lingurițe de zahăr	1	2	2
făină AVEVE „Surfina”	400 g	500 g	600 g
apă	250 ml	320 ml	380 ml
linguri de unt	1	1	1 ½
lingurițe de sare	1	1 ½	2
lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID (Coacere rapidă))	¾ (1 ½)	1 (1 ¾)	1 ¼ (2)
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare): șuncă prăjită	50 g	65 g	75 g
brânză suplimentară (tăiată în cubulețe de 1 cm)	50 g	60 g	75 g

[5 Whole wheat (Grâu integral)]

[6 Whole wheat Rapid (Grâu integral rapid)]

PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL

selecțai meniul „5” sau „6”

	M	L	XL
făină AVEVE fină din grâu integral	300 g	400 g	450 g
făină AVEVE „Frans krokant”	100 g	100 g	150 g
lingurițe de zahăr	1	2	2
linguri de unt	1	1	2
lingurițe de sare	1	1	2
apă	250 ml	320 ml	380 ml
lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID (Coacere rapidă))	1 (1 ½)	1 ¼ (1 ¾)	1 ½ (2)

NOTĂ

În acest caz pâinea nu va crește la fel de mult și nu va fi la fel de pufoasă.

Acest program este mai potrivit pentru pâine din grâu semi-integral.

În rețeta de mai sus este adăugată întotdeauna puțină făină albă.

Dacă nu vreți să faceți acest lucru, înlocuiți făina albă cu făină din grâu integral, însă pâinea va fi mai mică și mai densă. Dacă adăugați mai multă făină albă, folosiți mai puțină apă (deoarece făina din grâu integral absoarbe mai multă apă decât făina albă).

[9 French (Franțuzesc)]

RULOURI FRANȚUZEȘTI

Selecțai meniul „9”

făină AVEVE „Frans krokant”	400 g
apă	260 ml
lingurițe de sare	1
linguri de unt	1
lingurițe de drojdie uscată	1

NOTĂ

Pentru acest program nu puteți selecta durata sau crusta.

Această rețetă este pentru o pâine foarte ușoară care crește mult și nu trebuie păstrată o perioadă îndelungată.

[10 Rustic Sourdough (Pâine țărănească)]

Etapa 1 Baza pentru pâine

Meniul „27”: Consultați pag. 18 și pag. 36 pentru rețeta bazei pentru pâine.

Etapa 2: Meniul „10”

făină AVEVE „Surfina”	400 g
lingurițe de sare	1
apă	150 ml
linguriță de drojdie uscată	¾

[11 Italian (Italiană)]

PÂINE ITALIENEASCĂ

Selecțai meniul „11”

făină AVEVE „Frans krokant”	400 g
apă	240 ml
lingurițe de sare	1 ½
linguri de ulei de măsline	1 ½
linguriță de drojdie uscată	¾

NOTĂ

Pentru acest program nu puteți selecta durata sau crusta.

Această rețetă este pentru o pâine foarte ușoară care crește mult și nu trebuie păstrată o perioadă îndelungată.

[12 Sandwich (Senviș)]

BASIC SANDWICH (SENVİȘ DE BAZĂ)

Selecțai meniul „12”

linguriță de zahăr	1
făină AVEVE „Surfina”	400 g
apă	250 ml
lingură de unt	1
linguriță de sare	1
linguriță de drojdie uscată	¾

NOTĂ

Pentru acest program nu puteți selecta durata sau crusta.

Această rețetă este pentru pâine pufoasă (destul de umedă) cu o crustă maronie, ideală pentru a face pâine prăjită.

[17 Rustic Scone (Turte țărănești)]

Selecțai meniul „17”

făină AVEVE „Surfina”	360 g
unt (tăiat în cubulețe de 1 cm)	60 g
ouă	2
lapte	160 g (amestec de ouă și lapte)
iaurt	60 g
linguriță de sare	½
zahăr	40 g
praf de copt	10 g

Rețete AVEVE

* Aceste rețete sunt în principal pentru clienții din Belgia.
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la 0800/0229210.

[18 Bake only (Doar coacere)]

Selectați meniul 18. Este afișat un timp de coacere de 30 de minute.
Țineți apăsat butonul pentru temporizator pentru a mări timpul de coacere (cu câte 1 minut) până la 1 oră și 30 minute.

REȚETĂ PENTRU PRĂJITURĂ

Selectați meniul „18”

ouă	3
linguri de lapte	3
unt moale	200 g
pachet „ANCO CAKE MIX”	1

Metodă

Selectați meniul 18 și introduceți 1 oră și 10 minute pe temporizator.
După semnalul sonor, scoateți tava de pâine din mașină și lăsați-o să se răcească. După ce tava de pâine s-a răcit, scoateți prăjitura și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

[19 Basic (De bază)]

ALUAT DE TARTĂ (aluat pentru 2 tarte)

Selectați meniul „19”

zahăr	60 g
făină pentru patiserie	500 g
lapte	100 ml
ouă	3
unt	100 g
lingurițe de sare	1 ½
lingurițe de drojdie uscată	2

[21 Rustic Artisan

(Pâine de casă țărănească)]

ȘUNCĂ ȘI BRÂNZĂ

Selectați meniul „21”

lingurițe de zahăr	2
făină AVEVE „Surfina”	500 g
apă	320 ml
linguri de unt	1
lingurițe de sare	1 ½
lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID (Coacere rapidă))	1 1 ¾
adaos (introduceți stafide în dispozitivul de dozare); șuncă prăjită	65 g
brânză suplimentară (tăiată în cubulețe de 1 cm)	60 g

[22 Whole wheat (Grâu integral)]

ALUAT DIN GRÂU INTEGRAL

Selectați meniul „22”

lingură de zahăr	1
făină AVEVE „Frans krokant”	250 g
făină AVEVE „Boerebruin”	250 g
apă	280 ml
lingurițe de sare	1 ½
lingurițe de drojdie uscată	2

Metodă

Împărțiți aluatul în bile de aproximativ 50 g. Apoi lăsați aluatul să crească acoperit cu un prosop. Coaceți timp de 15–20 de minute la 220°C, într-un cuptor preîncălzit.

[26 Rustic Sourdough (Pâine țărănească)]

Etapa 1 Baza pentru pâine

Meniul „27”: Consultați pag. RO18 și pag. RO36 pentru rețeta bazei pentru pâine.

Etapa 2: Meniul „26”

făină AVEVE „Surfina”	400 g
linguriță de sare	1
apă	150 ml
linguriță de drojdie uscată	¾

[27 Sourdough starter (Baza pentru pâine)]

Selectați meniul „27”

făină de seară AVEVE	80 g
linguriță de sare	½
iaurt	60 g
apă (20°C)	80 ml
drojdie uscată (utilizați lingura pentru baza pentru pâine)	1 (0,1 g)

[28 Pizza]

ALUAT DE PIZZA

Selectați meniul „28”

făină AVEVE „Frans krokant”	500 g
apă	290 ml
linguriță de sare	1
linguri de unt	1 ½
lingurițe de drojdie uscată	2

Metodă

Întindeți aluatul pentru pizza și așezați-l într-o formă de pizza.
Înțepați aluatul cu o furculiță.

Întindeți sosul de roșii și adăugați topping-urile dorite.
Coaceți timp de 20-25 de minute la 220°C, într-un cuptor preîncălzit.

Rețete de gem

[32 Jam (Gem)] GEM DE CĂPȘUNI

Selectați meniul „32”

căpșuni, tăiate mărunt	600 g
zahăr	400 g
pectină pudră	13 g

- 1 Așezați jumătate din fructe în tava de pâine, apoi adăugați jumătate din zahăr. Repetați procedura cu fructele și zahărul rămas.
- 2 Presărați pectină peste ingredientele din tava de pâine.
- 3 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 40 de minute pe temporizator.

GEM DE AFINE

Selectați meniul „32”

afine	700 g
zahăr	400 g

- 1 Așezați jumătate din fructe în tava de pâine, apoi adăugați jumătate din zahăr. Repetați procedura cu fructele și zahărul rămas.
- 2 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 50 de minute pe temporizator.

GEM DE MERE ȘI MURE

Selectați meniul „32”

mere, rase sau tăiate mărunt	300 g
mure	400 g
zahăr	300 g
pectină pudră	6 g

- 1 Așezați jumătate din fructe în tava de pâine, apoi adăugați jumătate din zahăr. Repetați procedura cu fructele și zahărul rămas.
- 2 Presărați pectină peste ingredientele din tava de pâine.
- 3 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 40 de minute pe temporizator.

PIERSICI MELBA

Selectați meniul „32”

piersici, tăiate mărunt	500 g
zmeură	200 g
zahăr	300 g
pectină pudră	8 g

- 1 Așezați jumătate din fructe în tava de pâine, apoi adăugați jumătate din zahăr. Repetați procedura cu fructele și zahărul rămas.
- 2 Presărați pectină peste ingredientele din tava de pâine.
- 3 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 40 de minute pe temporizator.

GEM DE PRUNE

Selectați meniul „32”

prune, tăiate mărunt	700 g
zahăr	350 g
pectină pudră	6 g

- 1 Așezați jumătate din fructe în tava de pâine, apoi adăugați jumătate din zahăr. Repetați procedura cu fructele și zahărul rămas.
- 2 Presărați pectină peste ingredientele din tava de pâine.
- 3 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 40 de minute pe temporizator.

GEM DIN FRUCTE CONGELATE

Selectați meniul „32”

amestec de fructe congelate	700 g
zahăr	400 g
pectină pudră	10 g

- 1 Așezați jumătate din fructe în tava de pâine, apoi adăugați jumătate din zahăr. Repetați procedura cu fructele și zahărul rămas.
- 2 Presărați pectină peste ingredientele din tava de pâine.
- 3 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 40 de minute pe temporizator.

GEM DE COACĂZE ROȘII ȘI CHILLI

Selectați meniul „32”

coacăze roșii, zdrobite în bucăți mari	300 g
chilli roșii medii, tăiați mărunt	1-2
rădăcină de ghimbir, rasă fin	4 cm
portocale, suc și coajă rasă fin	2
zahăr	150 g
pectină pudră	3 g

- 1 Așezați toate ingredientele, în afară de zahăr și pectină, în tava de pâine.
- 2 Adăugați zahărul și presărați pectina peste ingredientele din tava de pâine.
- 3 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 40 de minute pe temporizator.

GEM DE CAISE

Selectați meniul „32”

caise, tăiate mărunt	500 g
zahăr	250 g
pectină pudră	6 g

- 1 Așezați jumătate din fructe în tava de pâine, apoi adăugați jumătate din zahăr. Repetați procedura cu fructele și zahărul rămas.
- 2 Presărați pectină peste ingredientele din tava de pâine.
- 3 Selectați meniul 32 și introduceți 1 oră și 30 de minute pe temporizator.

Rețete de compot

[33 Compote (Compot)]

COMPOT DE MERE CONDIMENTAT

Selectați meniul „33”

mere, decojite, fără semințe și tăiate cubulețe	1000 g
băț de scorțișoară	1
cuișoare	2
lămâie, doar coaja	1
suc de lămâie	2 linguri
zahăr	100 g
apă	75 ml

- 1 Scoateți paleta de frământat din tava de pâine.
- 2 Așezați ingredientele în tava de pâine în ordinea de mai sus. Turnați apă peste ingrediente.
- 3 Selectați meniul 33 și introduceți 1 oră și 20 de minute pe temporizator.
- 4 Amestecați după fierbere.

COMPOT DE FRUCTE ROȘII

Selectați meniul „33”

prune, fără sămburi și tăiate în jumătate	300 g
cireșe, fără sămburi	250 g
căpșuni, fără codițe	250 g
zahăr tos	75 g
apă	75 ml
zmeură (adăugată după fierbere)	200 g

- 1 Scoateți paleta de frământat din tava de pâine.
- 2 Așezați ingredientele în tava de pâine în ordinea de mai sus. Turnați apă peste ingrediente.
- 3 Selectați meniul 33 și introduceți 1 oră pe temporizator.
- 4 Amestecați după fierbere.
- 5 Adăugați zmeura.

COMPOT DE RUBARBĂ ȘI GHIMBIR

Selectați meniul „33”

rubarbă, tăiată în bucăți de 2 cm	700 g
suc de portocale	2 linguri
ghimbir zaharisit, tăiat mărunț	20 g
zahăr	100 g
apă	100 ml

- 1 Scoateți paleta de frământat din tava de pâine.
- 2 Așezați ingredientele în tava de pâine în ordinea de mai sus. Turnați apă peste ingrediente.
- 3 Selectați meniul 33 și introduceți 1 oră și 40 de minute pe temporizator.
- 4 Amestecați după fierbere.

COMPOT DIN AMESTEC DE FRUCTE

Selectați meniul „33”

amestec de fructe, de exemplu: căpșuni, zmeură, afine	800 g
zahăr	75 g
apă	2 linguri

- 1 Scoateți paleta de frământat din tava de pâine.
- 2 Așezați ingredientele în tava de pâine în ordinea de mai sus. Turnați apă peste ingrediente.
- 3 Selectați meniul 33 și introduceți 1 oră pe temporizator.
- 4 Amestecați după fierbere.

SOS DE MERE

Selectați meniul „33”

mere Bramley, decojite, fără semințe și tăiate cubulețe	1000 g
apă	2 linguri

- 1 Scoateți paleta de frământat din tava de pâine.
- 2 Puneți ingredientele în tava de pâine. Turnați apă peste ingrediente.
- 3 Selectați meniul 33 și introduceți 1 oră și 20 de minute pe temporizator.
- 4 Amestecați după fierbere.

PIERSICI ÎN SIROP DE VANILIE

Selectați meniul „33”

piersici, fără sămburi și tăiate în ¼	1000 g
zahăr	100 g
o păstaie de vanilie	½
apă	125 ml

- 1 Scoateți paleta de frământat din tava de pâine.
- 2 Așezați ingredientele în tava de pâine în ordinea de mai sus. Turnați apă peste ingrediente.
- 3 Selectați meniul 33 și introduceți 1 oră pe temporizator.
- 4 După preparare, scoateți piersicile cu o spumieră. Turnați cu grijă siropul peste fructe. Lăsați să se răcească.

Întreținerea și curățarea aparatului

Înainte de curățare, deconectați mașina automată de făcut pâine și lăsați-o să se răcească.

■ Pentru a evita deteriorarea mașinii automate de făcut pâine...

- Nu folosiți elemente de curățat abrazive! (substanțe de curățat, bureți etc.)
- Nu spălați nicio componentă a mașinii automate de făcut pâine în mașina de spălat vase!
- Nu folosiți benzină, diluanți, alcool sau înălbitor
- După clătirea componentelor ce pot fi spălate, ștergeți-le cu o lavetă. Păstrați în permanență componentele mașinii automate de făcut pâine curate și uscate.

Tavă de pâine și paletă de frământat

Înlăturați resturile de aluat și spălați cu apă.



- Dacă paleta de frământat este dificil de înlăturat, înmuițați în apă caldă timp de 5-10 minute. Nu scufundați tava de pâine în apă.

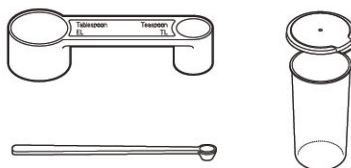


Lingura de măsurat și lingură pentru baza pentru pâine

Spălați cu apă.

Cupe pentru aluat

Spălați bine cu detergent de bucătărie și uscați pentru a preveni dezvoltarea bacteriilor.



- Nu pot fi spălate în mașina de spălat vase

Capac

Ștergeți cu o lavetă umedă



Orificii de ventilație pentru evacuarea aburului

Ștergeți cu o lavetă umedă

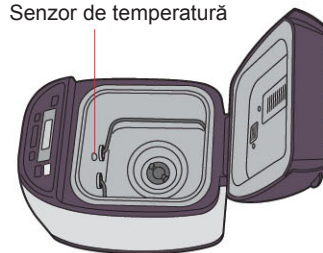


Corpul fierbătorului

Ștergeți cu o lavetă umedă

- Ștergeți cu grijă pentru a evita deteriorarea senzorului de temperatură.

Senzor de temperatură



- Culoarea interiorului aparatului se poate modifica pe parcursul utilizării.

Întreținerea și curățarea aparatului

Capac dispozitiv de dozare

Înlăturați și spălați cu apă.

- Ridicați capacul dispozitivului de dozare la un unghi de aproximativ 75 de grade. Aliniați conexiunile și trageți spre dumneavoastră pentru a-l înlătura sau împingeți cu atenție înapoi, la același unghi, pentru a-l atașa.
(Așteptați ca aparatul să se răcească mai întâi, deoarece va fi foarte fierbinte imediat după utilizare)
- Lucrați cu atenție pentru a nu deteriora sau întinde garnitura.
(Deteriorarea acesteia ar putea duce la pierderi de abur, condens sau deformare)



Dispozitiv de dozare pentru drojdie

Ștergeți cu o lavetă umedă și lăsați să se zvânte.

- Dacă ștergeți cu o lavetă uscată, drojdia uscată nu va cădea în tava de pâine din cauza electricității statice.



Garnitură

Atunci când este umedă, ștergeți-o cu o lavetă uscată.



Dispozitiv de dozare pentru stafide și nuci

Înlăturiți și spălați cu apă.



- Spălați după fiecare utilizare pentru a înlătura resturile.



Pentru a proteja stratul anti-aderent

Tava de pâine și paleta de frământat sunt acoperite cu un strat anti-aderent pentru a evita apariția petelor și pentru a facilita scoaterea pâinii.

Pentru a evita deteriorarea stratului, urmați instrucțiunile de mai jos.

- Nu folosiți ustensile dure, precum un cuțit sau o furculiță atunci când scoateți pâinea din tava de pâine. Atunci când aveți dificultăți în scoaterea pâinii din tava de pâine, consultați pag. 43.



- Asigurați-vă că paleta de frământat nu este în interiorul pâinii, înainte de a o felia. Dacă da, așteptați să se răcească pâinea și scoateți paleta.
(Nu folosiți ustensile dure sau ascuțite, precum un cuțit sau o furculiță.)
Aveți grijă să nu vă ardeți deoarece paleta de frământat ar putea fi încă fierbinte.



- Folosiți un burete moale când curățați tava de pâine și paleta de frământat. Nu folosiți elemente de curățat abrazive, precum soluții de curățat sau bureți.



- Ingredientele dure, aspre sau de mari dimensiuni, precum făina cu boabe întregi sau măcinate, zahărul sau adăugarea de nuci sau semințe ar putea deteriora stratul anti-aderent al tăvii de pâine. Dacă folosiți ingrediente în bucăți mari, rupeți-le în bucăți mici. Vă rugăm să respectați cantitățile menționate în rețete.

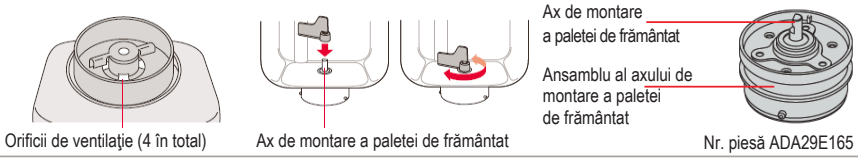
Identificarea și remedierea problemelor


Înainte de a apela la service, vă rugăm să verificați aparatul cu ajutorul acestei secțiuni.

Problemă	Cauză → Soluție
Pâinea nu crește	[Pentru toate tipurile de pâine] <ul style="list-style-type: none">• Calitatea glutenului din făină este slabă sau nu ați folosit făină dură. (Calitatea glutenului poate varia în funcție de temperatură, umiditate, modul în care este depozitată făina și sezonul de recoltare)<ul style="list-style-type: none">→ Încercați un alt tip, o altă marcă sau un alt pachet de făină.• Aluatul s-a întărit prea mult pentru că nu ați folosit suficient lichid.<ul style="list-style-type: none">→ Făina mai dură, cu un conținut mai mare de proteine, absoarbe mai multă apă decât alte tipuri de făină, așadar adăugați încă 10-20 ml apă.• Nu folosiți tipul corespunzător de drojdie.<ul style="list-style-type: none">→ Folosiți drojdie uscată, la pliculeț, care poartă inscripția „drojdie instant”. Acest tip nu necesită pre-fermentare.• Nu folosiți suficientă drojdie sau drojdia folosită este veche.<ul style="list-style-type: none">→ Folosiți lingura de măsurat prevăzută. Verificați termenul de valabilitate al drojdiei. (Păstrați în frigider)• Drojdia a atins lichidul înainte de frământare.<ul style="list-style-type: none">→ Verificați dacă ați pus ingredientele în ordinea corectă, conform instrucțiunilor. (pag. 12)• Ați folosit prea multă sare sau prea puțin zahăr.<ul style="list-style-type: none">→ Verificați rețeta și măsurați cantitățile corecte cu ajutorul lingurii de măsurat prevăzute.→ Verificați dacă sarea și zahărul sunt incluse în alte ingrediente.
Partea de sus a pâinii este neuniformă	[Pentru specialitățile de panificație] <ul style="list-style-type: none">• Ați folosit grâu Einkorn pentru prepararea specialităților de panificație și/sau o cantitate mare dintr-un alt tip de făină în loc de făină de alac.<ul style="list-style-type: none">→ Făina de alac trebuie să reprezinte până la 60% din întreaga cantitate de făină atunci când folosiți mai mult de două tipuri de făină, în afară de făină de alac. Făina de secară și cea de orez trebuie să reprezinte până la 40% din întreaga cantitate de făină, iar făina de hrișcă trebuie să reprezinte până la 20% din întreaga cantitate de făină
Pâinea este plină de goluri de aer	<ul style="list-style-type: none">• Ați folosit prea multă drojdie.<ul style="list-style-type: none">→ Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă cu ajutorul lingurii de măsurat prevăzute.• Ați folosit prea mult lichid.<ul style="list-style-type: none">→ Unele tipuri de făină absorb mai multă apă decât altele, așadar încercați să folosiți cu 10-20 ml mai puțină apă.
Pâinea s-a lăsat după creștere.	<ul style="list-style-type: none">• Calitatea făinii nu este foarte bună.<ul style="list-style-type: none">→ Încercați să folosiți o marcă diferită de făină.• Ați folosit prea mult lichid.<ul style="list-style-type: none">→ Încercați să folosiți cu 10-20 ml mai puțină apă.
Pâinea a crescut prea mult.	<ul style="list-style-type: none">• Ați folosit prea multă drojdie/apă.<ul style="list-style-type: none">→ Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă cu ajutorul lingurii de măsurat (drojdie) / cupei pentru aluat (apă) prevăzute.→ Verificați dacă surplusul de apă nu este inclus în alte ingrediente.• Nu ați folosit suficientă făină.<ul style="list-style-type: none">→ Cântăriți cu atenție făina cu ajutorul unui cântar.
De ce este pâinea deschisă la culoare și lipicioasă?	<ul style="list-style-type: none">• Nu folosiți suficientă drojdie sau drojdia folosită este veche.<ul style="list-style-type: none">→ Folosiți lingura de măsurat prevăzută. Verificați termenul de valabilitate al drojdiei. (Păstrați în frigider)• A avut loc o cădere de tensiune sau mașina s-a oprit în timpul coacerii pâinii.<ul style="list-style-type: none">→ Mașina se deconectează dacă operarea este întreruptă mai mult de 10 minute. Va trebui să scoateți pâinea din tava de pâine și să reluați procesul, cu ingrediente noi.
Există făină în exces pe partea inferioară și pe părțile laterale ale pâinii.	<ul style="list-style-type: none">• Ați folosit prea multă făină sau nu ați folosit suficient lichid.<ul style="list-style-type: none">→ Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă, cu ajutorul unui cântar pentru făină sau cu ajutorul cupei de măsurat pentru lichide.
De ce nu s-a amestecat pâinea corespunzător?	<ul style="list-style-type: none">• Nu ați introdus paleta de frământat în tava de pâine.<ul style="list-style-type: none">→ Asigurați-vă că paleta de frământat este în tava de pâine înainte de a introduce ingredientele.• A avut loc o cădere de tensiune sau mașina s-a oprit în timpul coacerii pâinii.<ul style="list-style-type: none">→ Mașina se deconectează dacă operarea este întreruptă mai mult de 10 minute. Ați putea începe din nou procesul de preparare a pâinii, deși rezultatele ar putea fi slabe în cazul în care procesul de frământare începuse deja.

Identificarea și remedierea problemelor


Înainte de a apela la service, vă rugăm să verificați aparatul cu ajutorul acestei secțiuni.

Problemă	Cauză → Soluție
Pâinea nu s-a copt.	<ul style="list-style-type: none">A fost selectat meniul pentru aluat. → Meniul pentru aluat nu include un proces de coacere.A avut loc o cădere de tensiune sau mașina s-a oprit în timpul coacerii pâinii. → Mașina se deconectează dacă operarea este întreruptă mai mult de 10 minute. Puteți încerca să coaceți aluat în cuptorul dumneavoastră, dacă acesta a crescut.Nu este suficientă apă, iar dispozitivul de protecție al motorului s-a declanșat. Acest lucru se întâmplă doar când aparatul este suprasolicitat și asupra motorului este aplicată o forță excesivă. → Mergeți în magazinul de unde ați achiziționat aparatul pentru o consultație de service. Data viitoare, verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă cu ajutorul cupei de măsurat prevăzute.Ați uitat să atașați paleta de frământat. → Atașați mai întâi paleta de frământat (pag. 12).Axul de montare a paletei de frământat din tava de pâine este înțepenit și nu se rotește. → Dacă axul de montare a paletei de frământat nu se rotește atunci când este atașată paleta, trebuie să înlocuiți ansamblul axului de montare a paletei. (Consultați distribuitorul sau un centru de service Panasonic.)
Aluatul se scurge prin partea inferioară a tăvii de pâine.	<ul style="list-style-type: none">O cantitate mică de aluat va curge prin orificiile de ventilație (astfel încât să nu împiedice rotirea părților rotative). Acest lucru este normal, dar verificați ocazional dacă axul de montare a paletei se rotește corespunzător. → Dacă axul de montare a paletei de frământat nu se rotește atunci când este atașată paleta, trebuie să înlocuiți ansamblul axului de montare a paletei. (Consultați distribuitorul sau un centru de service Panasonic.) <p>(Fundul tăvii de pâine)</p>  <p>Orificii de ventilație (4 în total) Ax de montare a paletei de frământat Ansamblu al axului de montare a paletei de frământat Nr. piesă ADA29E165</p>
Părțile laterale ale pâinii au căzut, iar partea inferioară este umedă.	<ul style="list-style-type: none">Ați lăsat prea mult timp pâinea în tava de pâine după coacere. → Scoateți pâinea imediat după coacere.A avut loc o cădere de tensiune sau mașina s-a oprit în timpul coacerii pâinii. → Mașina se deconectează dacă operarea este întreruptă mai mult de 10 minute. Puteți încerca să coaceți aluatul în cuptorul dumneavoastră.
Paleta de frământat face zgomot.	<ul style="list-style-type: none">Acest zgomot este cauzat de faptul că paleta de frământat se fixează liber pe axul de montare. (Acest lucru este normal)
Miroase a ars în timpul coacerii pâinii. Este eliminat fum prin orificiul pentru aburi.	<ul style="list-style-type: none">Este posibil să fi vărsat ingrediente pe elementul de încălzire. → Uneori, în timpul amestecării aluatului, este posibil să fie aruncate făină, stafide sau alte ingrediente în afara tăvii de pâine. Pur și simplu ștergeți cu grijă elementul de încălzire după coacere și după răcirea mașinii. → Scoateți tava de pâine din mașină pentru a adăuga ingredientele.
Paleta de frământat rămâne în pâine atunci când scot pâinea din tavă.	<ul style="list-style-type: none">Aluatul este mai dens. → Lăsați pâinea să se răcească complet înainte de a scoate cu atenție paleta de frământat. Unele tipuri de făină absorb mai multă apă decât altele, așadar încercați să adăugați încă 10-20 ml de apă dată viitoare.S-a format crustă sub paleta de frământat. → Spălați paleta de frământat și axul acesteia după fiecare utilizare.
Crusta se încrețește și se înmoaie după răcire.	<ul style="list-style-type: none">Aburul rămas în pâine după coacere poate pătrunde în crustă, înmuind-o ușor. → Pentru a reduce cantitatea de abur, încercați să folosiți cu 10-20 ml mai puțină apă sau jumătate din cantitatea de zahăr.
Cum pot menține crusta crocantă?	<ul style="list-style-type: none">Pentru ca pâinea dumneavoastră să fie mai crocantă, ați putea folosi meniul 9 sau opțiunea „Dark” (Închisă) pentru culoarea crustei, sau chiar o puteți coace în cuptor la 200°C/treapta 6 încă 5-10 minute.
Pâinea este lipicioasă și se feliază neuniform.	<ul style="list-style-type: none">Era prea fierbinte când ați feliat-o. → Lăsați pâinea să se răcească pe un grătar înainte de a o felia pentru a fi eliminat aburul.
Ingredientele suplimentare nu sunt amestecate corespunzător în aluatul de briose.	<ul style="list-style-type: none">Unele amestecuri de aluat pentru briose sunt mai tari și nu pot fi adăugate ingrediente suplimentare. → Reduceți la jumătate cantitatea ingredientelor suplimentare.

Problemă	Cauză → Soluție
Pe partea inferioară a brișei este ulei în exces. Crusta este uleioasă. Pâinea are găuri de mari dimensiuni.	<ul style="list-style-type: none"> Ați adăugat unt în maximum 5 minute de la emiterea semnalului sonor? <ul style="list-style-type: none"> → Nu adăugați untul când afișajul indică timpul rămas până când pâinea va fi gata. (P.15) Chiar dacă aroma de unt este slabă, acesta poate ajuta la coacere.
Brișele nu au ieșit cum trebuie când am folosit amestec pentru pâine.	<ul style="list-style-type: none"> Încercați următoarele lucruri. <ul style="list-style-type: none"> → S-ar putea coace mai bine dacă reduceți puțin cantitatea de drojdie când folosiți meniul 13 sau 29 (Dacă adăugați drojdia separat.) → Respectați rețeta în ceea ce privește amestecul pentru pâine, dar acesta trebuie să fie între 350 și 500 g. → Așezați drojdia uscată (Dacă adăugați drojdia separat) în dispozitivul de dozare pentru drojdie, și ingredientele uscate și untul în tava de pâine. Apoi adăugați apa. Dacă adăugați ingrediente suplimentare, adăugați-le mai târziu. (pag.15 sau 22) → Rezultatul este diferit, în funcție de rețeta de amestecul pentru pâine.
Pâinea nu iese.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă pâinea nu poate fi scoasă cu ușurință din tava de pâine, lăsați tava de pâine să se răcească timp de 5-10 minute, asigurându-vă că nu o lăsați nesupravegheată în locuri unde cineva sau ceva s-ar putea arde. După aceea, scuturați tava de pâine de câteva ori cu ajutorul unor mănuși de bucătărie. (Țineți mânerul în jos, astfel încât să nu blocheze pâinea.)
Când prepar gem, se arde sau paleta de frământat se înțepenește și nu se desprinde.	<ul style="list-style-type: none"> Cantitatea de fructe a fost prea mică sau cantitatea de zahăr a fost prea mare. <ul style="list-style-type: none"> → Așezați tava de pâine în chiuvetă și umpleți-o pe jumătate cu apă caldă. Lăsați tava de pâine la înmuiat până când amestecul preparat sau paleta de frământat se desprinde. După dezlipirea amestecului lipit, spălați cu un burete moale etc. Atenție la apa fierbinte.
Gemul a dat în fierț.	<ul style="list-style-type: none"> Ați folosit prea multe fructe sau prea mult zahăr. <ul style="list-style-type: none"> → Folosiți doar cantitățile de fructe și zahăr menționate în rețete la pag. 37.
Gemul este prea moale și nu s-a închegat suficient.	<ul style="list-style-type: none"> Frucele erau prea crude sau prea coapte. Ați redus prea mult cantitatea de zahăr. Nu a fierț suficient. Ați folosit fructe cu un conținut redus de pectină. <ul style="list-style-type: none"> → Folosiți gemul moale ca sos pentru deserturi. → Lăsați gemul să se răcească complet. Gemul va continua să se închege pe măsură ce se răcește.
Pot fi folosite fructe congelate?	<ul style="list-style-type: none"> Le puteți folosi.
Ce tipuri de zahăr putem folosi pentru gem?	<ul style="list-style-type: none"> Puteți folosi zahăr tos sau granulat. Nu folosiți zahăr brun, zahăr dietetic, zahăr cu un număr redus de calorii sau îndulcitor artificial.
Când preparăm gem, putem folosi fructe din alcool?	<ul style="list-style-type: none"> Nu le utilizați. Calitatea nu este satisfăcătoare.
Frucele s-au înmuiat în timpul preparării de fructe în sirop.	<ul style="list-style-type: none"> Timpul de preparare a fost prea lung. Este posibil ca fructele să fi fost prea coapte.
Drojdia uscată nu cade în tava de pâine.	<ul style="list-style-type: none"> Momentul activării dispozitivului de dozare pentru drojdie diferă în funcție de programul de meniu și de temperatura camerei. Dispozitivul de dozare este umed sau este posibil să se fi format energie statică. <ul style="list-style-type: none"> → Ștergeți cu o lavetă umedă și lăsați să se zvânte. Drojdia uscată este umedă. <ul style="list-style-type: none"> → Folosiți drojdie uscată nouă.
Ingredientele suplimentare nu sunt amestecate corespunzător în aluatul de pâine de casă țărănească.	<ul style="list-style-type: none"> Ați adăugat ingrediente suplimentare în dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci înainte de emiterea semnalului sonor? <ul style="list-style-type: none"> → Ingredientele suplimentare trebuie adăugate în dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci înainte ca  să lumineze intermitent pe afișaj.

Identificarea și remedierea problemelor

Înainte de a apela la service, vă rugăm să verificați aparatul cu ajutorul acestei secțiuni.

Problemă	Cauză → Soluție
Ingredientele suplimentare nu cad în tava de pâine din dispozitivul de dozare pentru stafide și nuci	<ul style="list-style-type: none">• Suprafața ingredientelor suplimentare este mai sus decât marginea dispozitivului de dozare pentru stafide și nuci?<ul style="list-style-type: none">→ Așezați ingredientele suplimentare astfel încât suprafața acestora să fie mai jos decât marginea dispozitivului de dozare pentru stafide și nuci. (Pag. 14) Capacitatea dispozitivului de dozare pentru stafide și nuci este de 150 g; cu toate acestea, în funcție de starea și tipul ingredientelor, pot da pe afară.
 apare pe afișaj.	<ul style="list-style-type: none">• A avut loc o cădere de tensiune de aproximativ 10 minute (fișa de alimentare a fost deconectată accidental sau disjunctorul a fost declanșat) sau există o altă problemă la sursa de alimentare.<ul style="list-style-type: none">→ Operarea nu va fi afectată dacă această problemă cu sursa de alimentare este doar temporară. Mașina automată de făcut pâine va funcționa imediat dacă este restabilită alimentarea în maximum 10 minute, dar ar putea fi afectat rezultatul final.
1 apare pe afișaj.	<ul style="list-style-type: none">• A avut loc o cădere de tensiune pentru o anumită perioadă de timp (diferă în funcție de situație - de exemplu, o cădere de tensiune a rețelei, deconectarea de la priză, o defecțiune a unei siguranțe sau a disjunctivului).<ul style="list-style-type: none">→ Scoateți aluatul și reîncepeți, cu ingrediente noi.
H01–H02 apare pe afișaj.	<ul style="list-style-type: none">• Afișajul indică o problemă a mașinii automate de făcut pâine.<ul style="list-style-type: none">→ Consultați distribuitorul sau un centru de service Panasonic.
U50 apare pe afișaj.	<ul style="list-style-type: none">• Aparatul este prea fierbinte (peste 40°C/105°F). Acest lucru se poate întâmpla în cazul utilizării repetate.<ul style="list-style-type: none">→ Lăsați aparatul să ajungă la o temperatură sub 40°C/105°F înainte de a-l folosi din nou (U50 va dispărea).

Depunerea la deșeurile a echipamentelor

Doar pentru Uniunea Europeană și pentru țările cu sisteme de reciclare



Prezența acestui simbol pe produsele, ambalajele și/sau pe documentele însoțitoare indică interdicția de amestecare a produselor electrice și electronice cu deșeurile menajere.

Pentru un tratament corespunzător, pentru recuperarea și reciclarea produselor vechi, vă rugăm să le depuneți la punctele de colectare special amenajate, în conformitate cu legislația națională.

Prin depunerea corespunzătoare a acestora la deșeurile, veți ajuta la economisirea unor resurse valoroase și veți preveni potențiale efecte negative asupra sănătății umane și asupra mediului înconjurător.

Pentru mai multe informații despre colectare și reciclare, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

Este posibil ca eliminarea incorectă a acestor deșeurile să fie pedepsită conform legilor naționale.

Pentru utilizatorii comerciali din cadrul Uniunii Europene

Dacă doriți să eliminați echipamente electrice și electronice, vă rugăm să contactați distribuitorul sau furnizorul dumneavoastră pentru informații suplimentare.

Informații referitoare la depunerea la deșeurile pentru alte țări situate în afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil numai pe teritoriul Uniunii Europene.

Dacă doriți să depuneți la deșeurile acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau distribuitorul și să solicitați informații asupra metodei corecte de depunere la deșeurile.

Specificații

Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum	550 W
Capacitate	(Făină dură) max. 600 g min. 300 g (Drojdie uscată) max. 7,5 g min. 2,1 g
Capacitatea dispozitivului de dozare pentru stafide și nuci	max. 150 g de stafide
Temporizator	Temporizator digital (până la 13 ore)
Dimensiuni (H x l x g)	aprox. 38,2 x 25,6 x 38,9 cm
Greutate	aprox. 7,6 kg
Accesorii	2 cupe pentru aluat, lingură de măsurat, lingură pentru baza pentru pâine



Prezența acestui simbol pe produs înseamnă „suprafață fierbinte și nu trebuie atinsă fără precauție”.

Produs Panasonic

Acest produs este acoperit de garanția E-Guarantee Panasonic.

Vă rugăm să păstrați chitanța de achiziționare.

Condițiile garanției și informațiile despre acest produs sunt disponibile la www.panasonic.com/ro sau la următoarele numere de telefon: 021 316 3165 / 021 316 4187 - număr pentru apeluri din rețele fixe (terestre)

Reprezentant în UE:

Panasonic Marketing Europe GmbH

Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germania

Panasonic Taiwan Co., Ltd.

Site web: <http://panasonic.net/>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2015

DZ50B187

F0115D0

Tipărit în China