

Panasonic®

Mașină Automată de Făcut Pâine Instrucțiuni de Operare

Model **SD-255/SD-254**

Aceasta este imaginea mașinii SD-255



- Vă mulțumim că ați ales să cumpărați Mașina Automată de Făcut Pâine, SD-255/SD-254.
Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de operare înainte de utilizarea acestui produs și să păstrați manualul pentru utilizările viitoare.
- Aceste instrucțiuni de operare sunt destinate pentru utilizarea a două modele diferite. Explicațiile din interiorul manualului se concentrează în principal pe modelul SD-255. (Consultați pagina 4 pentru diferențele de funcții între cele două modele)

Cuprins

Înainte de utilizare

- Instrucțiuni de siguranță 3
- Diferențele dintre SD-255 și SD-254 4
- Lista tipurilor de pâine și opțiunile de coacere 4
- Accesorii/Identificarea pieselor 6

Modul de utilizare

- Ingrediente pentru coacerea pâinii 8
- Coacerea pâinii [PROCESUL DE COACERE] 10
- Prepararea aluatului [ALUATUL] 12
 - Adăugarea extraingredientelor 13
- Coacerea checurilor 14
- Utilizarea programului “fără gluten” 15

Rețete

- Rețete de pâine 15
- Rețete de aluat 16



- Rețete de pâine AVEVE
 - Rețetă de bază 17
 - Grâu integral 17
 - Rețeta franceză 18
 - Rețeta italiană 18
 - Sandviș 18



- Rețete pentru aluat AVEVE
 - rețeta de bază 19
 - grâu integral 20



- pizza 20



- Rețete pentru chec AVEVE
 - coacere simplă 21
- Rețete amestec de pâine AVEVE
 - rețeta de bază 21
 - rețeta fără gluten 21

Modul de curățare

- Îngrijirea și curățarea 22

Remediarea problemelor apărute

- Înlăturarea problemelor apărute 23

Instrucțiuni de siguranță

Precauții importante de siguranță

■ Locația

Acest produs se va utiliza în următoarele locații:

- A nu se utiliza aparatul în aer liber sau în imediata apropiere a surselor de căldură sau în camere unde umiditatea este ridicată.
- Mașina de făcut pâine se va plasa pe un blat de lucru stabil, uscat și neted. A nu se plasa pe obiecte instabile sau materiale precum fețe de masă.
- În timpul procesului de coacere carcasa mașinii se încălzește. Mașina de făcut pâine trebuie să fie plasată la cel puțin 5 cm (2 inci) distanță față de pereți sau alte obiecte.



■ Avertisment

1. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul de serviciu al acestuia sau de o persoană deținând o calificare similară, pentru a evita un pericol.
2. Nu încercați să reparați sau să demontați acest produs. (Consultați un dealer Panasonic pentru inspecție, etc.)
3. Nu introduceți unitatea, cablul de putere sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
4. Nu lăsați cablul de putere să atârne peste marginea mesei sau să atingă o suprafață încălzită.
5. Nu înlăturați cuva de pâine sau scoateți din priză mașina de făcut pâine în timpul funcționării. (În cazul în care programul s-a oprit la jumătate, funcționarea va fi întreruptă, dacă mașina de făcut pâine nu este repornită sau dacă puterea nu este restabilită într-un interval de 10 minute).
6. Nu atingeți, nu blocați sau nu acoperiți găurile de ventilație în timpul utilizării.
7. Suprafețele sunt predispuse la încălzire în timpul utilizării.
8. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși la scoaterea cuvei pentru pâine și a pâinii coapte. De asemenea aveți grijă la îndepărtarea cuțitului pentru frământat.
9. Țineți bine fișa atunci când introduceți/scoateți din priză.
10. Întotdeauna păstrați curățenia în interiorul unității și a cuvei pentru pâine. (Pentru a vă asigura că programele funcționează cu succes).
11. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență sau cunoștințe, în cazul în care nu au fost supravegheați sau instruiți în ceea ce privește utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura de faptul că aceștia nu se joacă cu aparatul.
12. Acest produs este destinat doar pentru coacerea pâinii, aluatului și checurilor conform informațiilor detaliate din următoarele instrucțiuni.



Informații pentru utilizatori despre îndepărtarea echipamentelor electrice și electronice uzate (utilizatori privați)



Acest simbol aplicat pe produse și/sau documentele însoțitoare înseamnă că produsele electrice și electronice utilizate nu trebuie să fie amestecate cu reziduurile menajere generale.

În vederea unei tratări, recuperări și reciclări adecvate, vă rugăm să duceți aceste produse la punctele de colectare desemnate, unde vor fi acceptate în mod gratuit. În mod alternativ, în anumite țări puteți returna produsele la retailerul dumneavoastră local la achiziționarea unui nou produs echivalent.

Îndepărtarea în mod corect a acestui produs vă va ajuta să salvați resurse valoroase și să preveniți orice potențiale efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului, care pot fi generate în alt mod de o tratare necorespunzătoare a deșeurilor. Vă rugăm să contactați autoritatea dumneavoastră locală pentru detalii suplimentare legate de cel mai apropiat punct de colectare.

Se pot aplica penalizări pentru o eliminare incorectă a deșeurilor, în conformitate cu legislația națională.

Pentru utilizatorii de afaceri din Uniunea Europeană

În cazul în care doriți să îndepărtați echipamente electrice și electronice, vă rugăm să contactați dealerul sau furnizorul dumneavoastră pentru informații suplimentare.

Informații privind îndepărtarea deșeurilor în alte țări din afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil doar în Uniunea Europeană.

În cazul în care doriți să îndepărtați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile sau dealerul dumneavoastră local și să întrebați despre metoda corectă de eliminare.

Diferențe între modelele SD-255 și SD-254

Lista tipurilor de

■ Disponibilitatea funcțiilor și timpul necesar

Aceste instrucțiuni sunt pentru două mașini de făcut pâine diferite

■ SD-255



Regimul pentru pâine de secară este disponibil.

■ SD-254



■ SD-255



Dacă folosiți stafide, nuci sau cereale, acestea sunt adăugate automat. (P.13)

■ SD-254

Ingredientele suplimentare trebuie să fie adăugate manual la semnalul sonor. (P. 13)



• Fotografii și ilustrațiile din acest manual sunt ale modelului SD-255.

Regimul de făcut pâine	Opțiuni			
	Opțiuni de coacere	Mărime	Crustă	Ceas electronic
Basic (regimul de bază) face pâine cu făină de grâu albă cu conținut ridicat de gluten	COPTURĂ	●	●	●
	COPTURĂ RAPIDĂ	●	●	—
	COPTURĂ STAFIDE	●	●*1	●*3
	ALUAT	—	—	—
	ALUAT CU STAFIDE	—	—	—
Whole wheat (făină de grâu integrală) face pâine cu făină de grâu integrală	COPTURĂ	●	—	●
	COPTURĂ RAPIDĂ	●	—	—
	COPTURĂ STAFIDE	●	—	●*3
	ALUAT	—	—	—
Rye (făină de secară) (doar SD-255) face pâine cu făină de secară.	COPTURĂ	—	—	●
	ALUAT	—	—	—
French (Pâine franțuzească) face pâine cu făină albă pentru o crustă și o textură crocante	COPTURĂ	—	—	●
	ALUAT	—	—	—
Italian (Pâine italienească) face pâine ușoară pentru a fi savurată cu paste, etc.	COPTURĂ	—	—	●
Sandwich face pâine cu o crustă și o textură ușoară ideală pentru prepararea sandvișurilor	COPTURĂ	—	—	●
Gluten free (Fără gluten) face pâine utilizând amestecul de pâine fără gluten	COPTURĂ	—	●*2	—
Pizza face aluat de pizza	ALUAT	—	—	—
Bake only (Coptură simplă) face pâine specială pentru ceai și checi.	COPTURĂ	—	—	—

*1 Numai culoarea deschisă, sau medie este disponibilă *2 Numai culoarea medie, sau rumenită este disponibilă

pâine și a opțiunilor de coacere

- Timpul necesar fiecărui proces va fi diferit în funcție de temperatura camerei.

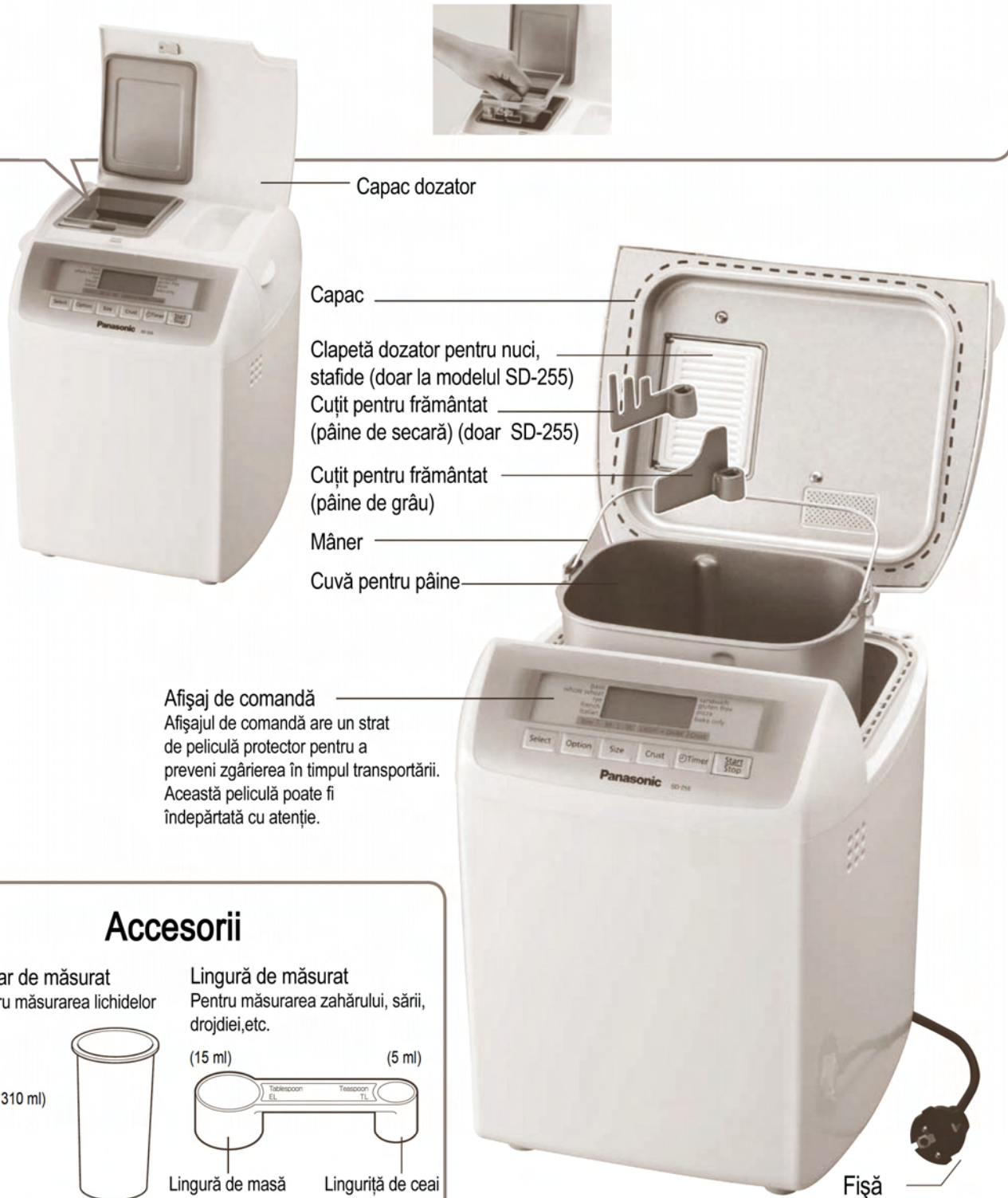
Procese					
DOSPIRE	FRĂMÂNTARE	CREȘTERE	COACERE	Total	Ținere la cald
20 - 50 min	15 - 30 min	2 ore-2 ore și 20 min	50 min	4 ore	●
–	15 - 20 min	aprox. 1 oră	35 min - 40 min	1 oră 55 min - 2 ore	●
20 - 50 min	15 - 30 min	2 ore - 2 ore și 20 min	50 min	4 ore	●
20 - 40 min	15 - 30 min	1 oră și 20 min - 1 oră și 30 min	–	2 ore 20 min	–
20 - 40 min	15 - 30 min	1 oră și 20 min - 1 oră și 30 min	–	2 ore 20 min	–
1 oră - 1și 30 min	15 - 25 min	2 ore - 2 ore și 20 min	50 min	5 ore	●
15 min	15 - 25 min	aprox. 1 oră și 40 min	45 min	3 ore	●
1oră - 1 și 30 min	15 - 25 min	2 ore și 20 min - 2 ore și 50 min	50 min	5 ore	●
55 de min - 1oră și 15 min	15 - 25 min	1 oră și 40 min - 2 ore	–	3 ore și 15 min	–
55 de min- 1oră și 15 min	15 - 25 min	1 oră și 40 min - 2 ore	–	3 ore și 15 min	–
45 min - 60 min	aprox. 10 min	1 oră și 20 min - 1 oră și 35 min	1 oră	3 ore și 30 min	●
45 min - 60 min	aprox. 10 min	–	–	2 ore	–
40 min - 1 oră 55 min	10 - 20 min	2 ore și 55 min - 4 ore și 10 min	55 min	6 ore	●
40 min - 1 oră 55 min	10 - 20 min	1 oră și 45 min - 2 ore și 40 min	–	3 ore și 35 min	–
30 min - 1 oră	10 - 15 min	2 ore și 25 min - 3 ore	50 min	4 ore și 30 min	●
1 oră-1 oră și 30 min	15-25 min	2 ore și 20 min- 2 ore și 50 min	50 min	5 ore	●
–	15 min	1 oră	45 min	2 ore	●
(FRĂMÂNTARE) 10-15 min	(CREȘTERE) 10-15 min	(FRĂMÂNTARE) aprox. 10 min	(CREȘTERE) aprox.10 min	45 min	–
–	–	–	30 min-1 oră și 30 min	30 min-1 oră și 30 min	–

*3 Ceasul electronic poate fi utilizat numai cu SD-255

Dozatorul pentru nuci, stafide (doar la modelul SD-255)

Ingredientele introduse în dozatorul pentru nuci, stafide vor cădea în mod automat în cuva pentru pâine la selectarea regimului "BAKE RAISIN"(Coacere cu stafide)

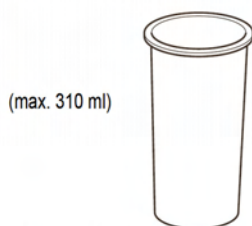
Citiți pagina 13 pentru ingredientele care pot fi puse în dozatorul pentru nuci și stafide.



Afișaj de comandă
Afișajul de comandă are un strat de peliculă protector pentru a preveni zgărirea în timpul transportării. Această peliculă poate fi îndepărtată cu atenție.

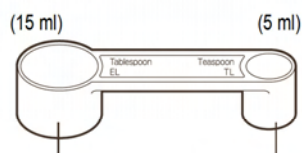
Accesorii

Pahar de măsurat
Pentru măsurarea lichidelor



• Mărire 10 ml

Lingură de măsurat
Pentru măsurarea zahărului, sării, drojdiei, etc.



Lingură de masă

• Marcare 1/2

Linguriță de ceai

• Marcări 1/4, 1/2, 3/4

* Acest aparat nu este destinat funcționării cu un ceas electronic extern sau cu un sistem separat de comandă de la distanță.

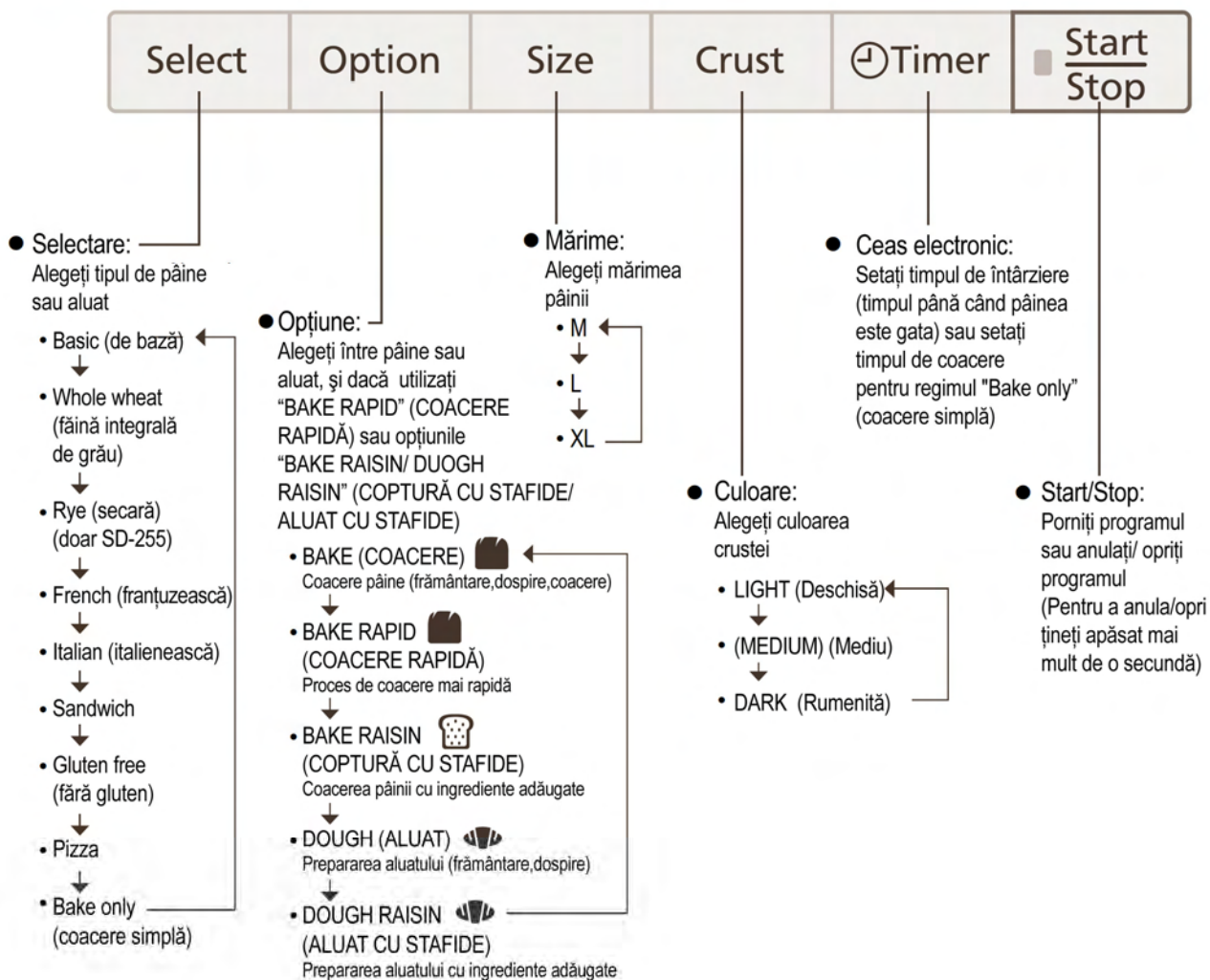
Afișajul de comandă

■ Poziția de operare

- REST (REPAUS): este afișat atunci când poziția inițială sau funcționarea ceasului electronic la reglarea temperaturii covatei pentru pâine și a ingredientelor înainte de frământare.
- POWER ALERT (ALERTĂ PUTERE): este afișat când există o problemă cu sursa de alimentare
- TEMP: este afișat când unitatea este încălzită- permite răcirea înainte de utilizare.

■ Opțiuni selectate

■ Timp rămas



* Acesta este afișajul SD-255. Această imagine prezintă toate cuvintele și simbolurile, dar în timpul funcționării doar cele relevante vor fi afișate.

Ingrediente pentru prepararea pâinii

Făina

Principalul ingredient al pâinii, produce gluten. (ajută pâinea să crească și îi conferă o textură compactă).

- Folosiți făină cu conținut ridicat de gluten. Nu folosiți făină cu conținut scăzut de gluten sau făină obișnuită.

Făina albă

Este obținută prin măcinarea boabelor de grâu, excluzând tărațele și germenii. Cea mai bună făină pentru coacerea pâinii este o făină pe care scrie "pentru coacerea pâinii".

- A nu se utiliza făină obișnuită sau făină care crește singură ca substitut pentru făina pentru făcut pâine.

Făina integrală de grâu

Este obținută prin măcinarea întregului bob de grâu, incluzând tărațele și germenii. Din ea se obține o pâine foarte bună pentru sănătate. Această pâine este mai puțin crescută și mai grea decât pâinea coaptă din făină albă.

Făina de secară

Este obținută prin măcinarea boabelor de secară.

Conține mai mult fier, magneziu și potasiu, care sunt necesare sănătății omului, decât făina albă. Dar nu conține suficient gluten. Din această făină se prepară o pâine densă și grea. A nu se folosi o cantitate mai mare decât cantitatea specificată (acest lucru ar putea duce la supraîncărcarea motorului)

Produsele lactate

Aduc aromă și o valoare nutrițională.

- În cazul în care folosiți lapte în loc de apă, valoarea nutrițională a pâinii va fi mai mare, dar nu folosiți lapte la setarea ceasului electronic, deoarece poate să nu se păstreze proaspătă peste noapte.
- Reduceți cantitatea de apă în mod proporțional cu cantitatea de lapte.



Drojdia uscată

Ajută la dospirea pâinii.

- Asigurați-vă că folosiți drojdie uscată care nu necesită pre-fermentare (nu folosiți drojdie proaspătă sau drojdie uscată care necesită fermentare înainte de întrebuițare)
- Se recomandă folosirea drojdiei care are inscripționat pe pachet „drojdie instant”
- Când folosiți drojdie din săculeți, etanșați săculețul imediat după întrebuițare, și păstrați la frigider. (Folosiți în limita termenului recomandat de către producător)

Apa

- Folosiți apă normală de la robinet.
- Folosiți apă caldă dacă utilizați regimul "RAPID", setările "secară" sau "fără gluten" într-o încăpere rece.
- Folosiți apă răcită dacă utilizați cursul "rye" (secară) și "French" (franzuzesc) într-o cameră unde este cald.
- Întotdeauna măsurați lichidele utilizând cupa de măsurat furnizată.

Sarea

Îmbunătățește aroma și întărește glutenul pentru a ajuta la creșterea pâinii.

- Pâinea își poate pierde mărimea/aroma, dacă măsurarea cantității nu este făcută în mod corect.

Grăsimile

Adaugă aromă și înmoaie pâinea.

- Se recomandă folosirea untului sau a margarinei.

Zahărul

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

Hrănește drojdia, îndulcește și adaugă aromă pâinii, modifică culoarea crustei.

- Folosiți o cantitate mai mică de zahăr, în cazul în care folosiți stafide sau alte fructe, care conțin fructoză.

În cazul în care folosiți un amestec pentru pâine...

■ Amestecurile pentru pâine care conțin drojdie

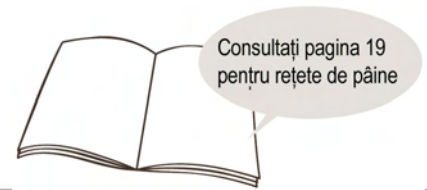
- ① Puneți amestecul în cuva pentru pâine, apoi adăugați apă. (Respectați instrucțiunile de pe pachet în ceea ce privește cantitatea de apă)
 - ② Selectați setarea "de bază"- "BAKE RAPID" (COACERE RAPIDĂ), alegeți o mărime în funcție de volumul amestecului, și porniți procesul de coacere.
 - 600g- XL • 500g- L
- La anumite amestecuri, nu este clar ce cantitate de drojdie este inclusă, astfel încât pot fi necesare unele eliminări succesive pentru a obține rezultate optime.

■ Amestecurile pentru pâine cu pliculeț separat de drojdie

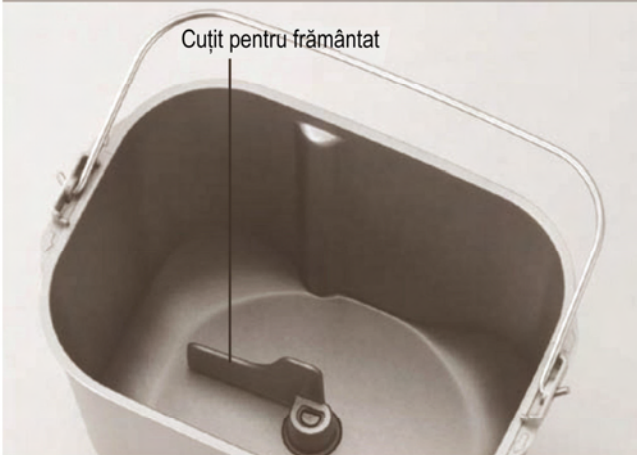
- ① Mai întâi puneți drojdia în cuva pentru pâine, apoi amestecul pentru pâine, apoi apa.
- ② Setati mașina conform tipului de făină inclus în amestec, și porniți procesul de coacere.
 - Făină albă, făină neagră→de bază
 - Făină integrală, făină multicerale→făină integrală
 - Făină de secară→secară (doar pentru modelul SD-255)

■ Puteți îmbunătăți gustul pâinii prin adăugarea altor ingrediente:

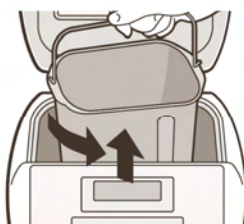
Ouă	Îmbunătățesc valoarea nutritivă și culoarea pâinii (Cantitatea de apă trebuie să fie redusă în mod proporțional)
Tărâțe	Cresc conținutul de fibre al pâinii. <ul style="list-style-type: none">• Folosiți max. 75 ml (5 linguri de masă)
Germeni de grâu	Oferă pâinii o aromă mai intensă de nucă. <ul style="list-style-type: none">• Folosiți max. 60 ml (4 linguri de masă)
Condimente	Îmbunătățesc aroma pâinii. <ul style="list-style-type: none">• Folosiți doar o cantitate mică (1-2 linguri de masă).



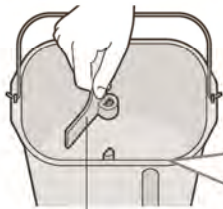
Puneți ingredientele în cuva pentru pâine



1 Scoateți cuva pentru pâine și poziționați cuțitul pentru frământat



- ① Rotiți cuva pentru pâine
- ② Scoateți cuva



- ③ Poziționați fix cuțitul pentru frământat pe lagăr.

Verificați spațiul din jurul lagărului și interiorul cuțitului pentru frământat pentru a vă asigura că acestea sunt curate.

- Pentru coacerea pâinii de secară, utilizați cuțitul pentru frământat specificat. (doar modelul SD-255)
- Cuțitul se montează liber pe lagăr, dar acesta trebuie să atingă partea inferioară a covatei pentru pâine.

Coacerea pâinii cu ingrediente adăugați (Pg. 13) (doar modelul SD-255)



Curățați și uscați în prealabil.

- ① Deschideți capacul dozatorului.
- ② Puneți ingredientele.
- ③ Închideți capacul.

2 Adăugați ingredientele măsurate în cuva pentru pâine



- ① Puneți drojdia uscată pe partea inferioară a covatei (astfel încât să nu atingă lichidul mai târziu).



- ② Acoperiți drojdia cu toate ingredientele uscate. (făină, zahăr, sare, etc.)



- ③ Turnați apă sau orice alte lichide.



- ④ Ștergeți urmele de umezeală sau făină de pe partea exterioară a covatei.
- ⑤ Așezați cuva în mașina de făcut pâine rotind-o ușor de la stânga la dreapta. Lăsați mânerul în jos.
- ⑥ Închideți capacul.

- Nu deschideți capacul până când pâinea nu este coaptă. (acest lucru afectează calitatea pâinii).

3 Introduceți cordonul mașinii de făcut pâine

într-o priză de 230 V



Setarea programului și pornirea

Scoaterea pâinii coapte



Select Option Size Crust Timer Start/Stop

Panasonic SD-255



* Acesta este afișajul pentru SD-255

4 Alegerea unui tip de pâine



5 Alegerea unei opțiuni de coacere



■ Pentru a modifica mărimea → Size M L XL
 ■ Pentru a schimba culoarea crustei → Crust LIGHT DARK

■ Pentru a seta ceasul electronic →
 De ex. Acum este 9:00 PM, și doriți ca pâinea să fie gata la ora 6:30 a doua zi dimineața.
 → Setati ceasul electronic la 9:30 (9 ore și 30 de minute din acest moment).



• Printr-o singură apăsare a butonului timpul afișat de ceasul electronic va fi modificat cu 10 minute (țineți butonul apăsat pentru a seta ceasul mai repede).

6 Apăsați butonul „START”



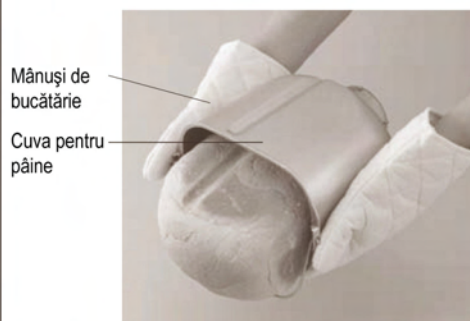
• Este afișat timpul estimat până la terminarea programului selectat.

7 Opreți alimentarea

atunci când pâinea este coaptă
 (unitatea emite semnalul sonor de 8 ori)



8 Scoateți pâinea imediat



Lăsați pâinea să se răcească



- În cazul în care lăsați pâinea să se răcească fără a o scoate din cuvă, acest lucru va cauza formarea aburului ce afectează forma pâinii dumneavoastră.
- După utilizare scoateți din priză mașina de făcut pâine.

Prepararea aluatului



Consultați paginile 16-18 pentru rețete de aluat



■ Pentru a anula/opri odată ce programul a început (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

Pregătiri (Pg. 10)

- ① Montați cuțitul pentru frământat în cuva pentru pâine.
- ② Puneți ingredientele în cuvă.
- ③ Așezați cuva în unitatea centrală și băgați mașina în priză.

1 Alegerea tipului de aluat



2 Selectare tip de aluat



3 Pornirea mașinii



Este afișat timpul rămas până pâinea este coaptă.


4 Apăsați „Stop” și scoateți aluatul atunci când semnalul sonor se aude de 8 ori.

- Ceasul electronic nu este disponibil la opțiunile pentru aluat.
- Puteți alege între tipurile de aluat „basic” (de bază), „whole wheat” (făină de grâu integrală), „rye” (făină de secară) (doar la modelul SD-255), „french” (franzuzesc) și „pizza”.
- Selectați „DOUGH RAISIN” (Aluat cu stafide), dacă doriți să adăugați extraingredientele la aluatul dumneavoastră. (Pg. 13) (Puneți extraingredientele în dozator sau în cuva pentru pâine.)
- Pentru alte regimuri decât „pizza”, procesul de dospire va începe imediat după pornire, fiind urmat de „frământare” și «creștere»
- Pentru utilizarea setării „DOUGH RAISIN” (aluat cu stafide) (Modelul SD-255) Ingredientele din dozatorul pentru stafide și nuci sunt introduse în mod automat în aluat în timpul procesului de frământare. (Modelul SD-254) După pornire, deschideți capacul la semnalul sonor și introduceți extraingredientele în cuva pentru pâine.
- Modelați aluatul pregătit și lăsați-l la dospit pentru a doua oară conform rețetei, apoi coaceți-l în cuptor.

Adăugarea extraingredientelor



Support opțiune

Când coaceți pâine selectați
BAKE RAISIN (COPTURĂ CU STAFIDE)
Când faceți aluat selectați 

„DOUGH RAISIN” (Aluat cu stafide) 

Doar pentru modelul SD- 254, pentru afișarea
timpului rămas până la semnalele sonore și
adăugarea extraingredientelor odată ce operația
a început (mențineți apăsat)

Adăugarea extraingredientelor la pâine sau aluat

Prin selectarea opțiunii „RAISIN” (stafide), puteți amesteca în aluat ingredientele dumneavoastră preferate, pentru a face tot felul de tipuri de pâine cu arome.

■ D- 255 (cu dozator pentru stafide, nuci)

■ SD- 254 (fără dozator pentru nuci)

Puneți extraingredientele
în dozator sau cuvă înainte
de a porni mașina.



Așteptați semnalul sonor
înainte de a introduce
ingredientele în cuvă.



Ingrediente uscate, ingrediente insolubile

→ Puneți extraingredientele în dozatorul pentru stafide și nuci și setați mașina la „RAISIN” (stafide)



Fruite uscate



- Tăiați în cubulețe de aprox. 5 mm
- Ingredientele confiate se pot lipi de dozator și pot să nu cadă un cuvă.

Nuci



- Tăiate fin.
- Nucile slăbesc efectul glutenului, așa că evitați să folosiți o cantitate prea mare.

Semințe

- Semințele mari și tari pot provoca zgârieturi în interiorul dozatorului și al cuvei pentru pâine.

Plante aromatice

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

Șuncă, salam

- Uneori ingredientele uleioase se pot lipi de dozator și pot să nu alunece în cuvă.

Ingrediente umede/vâscoase, ingrediente solubile *

→ Puneți ingredientele laolaltă în cuvă.
(Setarea „RAISIN”
(stafide) nu este necesară)



Fruite proaspete, fructe ținute în alcool



- Utilizați doar cantitățile din rețete, deoarece conținutul de apă al ingredientelor va afecta calitatea pâinii.

Brânză, ciocolată



* Aceste ingrediente nu pot fi introduse în dozatorul pentru stafide și nuci pentru că s-ar lipi de dozator și nu ar aluneca în cuvă.

* Respectați rețetele în ceea ce privește cantitățile pentru fiecare ingredient.

Coacerea checurilor



Consultați Pg. 19 pentru rețete de cozonaci



■ Pentru a anula/opri odată ce programul a început (țineți apăsat mai mult de 1 secundă)

• Scoateți cuțitul pentru frământat



• Căptușiți cu hârtie rezistentă la grăsime. (Cozonacul sau pâinea specială pentru ceai se va arde, dacă atinge cuva în mod direct.)

Pregătiri (Pg. 10)

- ① Pregătiți ingredientele conform rețetei.
- ② Căptușiți cuva cu hârtie rezistentă la grăsime și turnați ingredientele amestecate.
- ③ Așezați cuva în unitatea centrală și bagați în priză mașina de făcut pâine.

1 Selectați "bake only" (coacere simplă)



2 Setati timpul de coacere



3 Porniți mașina



Se afișează timpul rămas până la terminarea procesului de coacere.

4 Apăsați "Stop" atunci când mașina emite semnalul sonor, Verificați dacă coaptura este gata și scoateți cuva

- În cazul în care procesul de coacere nu s-a încheiat Repetați pașii 1-3 → (Timpul total de coacere, incluzând orice timp de coacere suplimentar, trebuie să se încadreze în 90 de minute)

• Nu puteți folosi funcția ceasului electronic pentru "bake only" (coacere simplă). (Acest buton setează doar durata pentru timpul de coacere)

Aveți grijă! Este fierbinte !

• Pentru a verifica dacă coaptura este gata, introduceți un bețișor în mijlocul cozonacului sau al pâinii speciale pentru ceai - coaptura este gata, dacă amestecul nu se lipește pe bețișor atunci când îl scoateți.

Utilizarea programului „gluten free” (fără gluten)

Prepararea pâinii fără gluten este foarte diferită de modalitatea normală de preparare a pâinii.

În cazul în care preparați pâine fără gluten din motive de sănătate, este foarte important să consultați un doctor și să urmați instrucțiunile de mai jos.

- Acest program a fost elaborat în special pentru anumite amestecuri fără gluten, de aceea utilizarea amestecului dumneavoastră poate să nu producă rezultate atât de bune.
- Când selectați programul „gluten free”, detaliile pentru fiecare rețetă trebuie să fie urmărite cu atenție. (În caz contrar, s-ar putea ca pâinea să nu iasă bine.)
Există două tipuri de amestecuri fără gluten pentru copt; amestecurile cu un conținut scăzut de gluten și amestecurile care nu sunt făcute din grâu și nu conțin gluten. În cazul în care trebuie să alegeți un amestec utilizând programul de coacere, vă rugăm să vă consultați cu doctorul dumneavoastră în mod anticipat.
- Rețetele fără gluten de la pagina 25 au fost elaborate utilizând amestecurile fără gluten preparate în comerț ale AVEVE.
Pentru rezultate bune se recomandă folosirea acestui amestec.
Acesta poate fi găsit la farmacii, magazinele cu produse naturiste și ocazional în marile supermarketuri.
- Rezultatele procesului de coacere și aspectul franzelii pot diferi în funcție de tipul de amestec folosit.
În mod ocazional o franzelă poate prezenta urme de făină.
Amestecurile care nu conțin grâu pot produce rezultate mai variate.
- Pâinea trebuie să fie păstrată într-un loc rece și uscat și trebuie să fie consumată în 2 zile. În cazul în care nu veți fi în stare să consumați toată pâinea în acest interval de timp, pâinea va fi pusă în pungi pentru congelare, în porții de mărimi convenabile și va fi înghețată.

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

Când utilizați programul fără gluten, asigurați-vă că vă consultați doctorul sau Asociația Pentru Boala Celiac și folosiți doar ingredientele care sunt potrivite pentru starea dumneavoastră de sănătate.

Panasonic nu va fi răspunzătoare pentru nicio consecință rezultată din utilizarea ingredientelor fără o consultare de specialitate.

Este foarte important să evitați contaminarea încrucișată cu tipuri de făină care conțin gluten, în cazul în care pâinea este preparată din motive dietetice. O atenție deosebită trebuie să fie acordată curățării cuva pentru pâine și a cuțitului pentru frământat, precum și tuturor celorlalte ustensile folosite.

Pentru clienții din Belgia

Rețetele fără gluten de la pagina 25 au fost elaborate utilizând amestecurile fără gluten preparate în comerț ale AVEVE.

Aceste amestecuri sunt disponibile în farmacii, magazinele cu produse alimentare naturiste, și ocazional în marile supermarketuri.

Pentru mai multe informații despre produsele AVEVE, vă rugăm să contactați 0800/0229210.

Rețete de pâine

PÂINE ALBĂ

Selectați regimul basic (de bază)

Opțiunea BAKE/BAKE RAPID (COACERE/COACERE RAPIDĂ)

	M	L	XL
Lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
Făină albă de făcut pâine cu conținut ridicat de gluten, tip 550	400g	500g	600g
Lingurițe de sare	1½	1½	2
Lingurițe de zahăr	1	1½	2
Unt	20g	30g	40g
Apă	280ml	350ml	420ml

PÂINE CU STAFIDE

Selectați regimul basic (de bază)

Opțiunea BAKE RAISIN (COACERE CU STAFIDE)

	M	L	XL
Lingurițe de drojdie uscată	1	1	1½
Făină albă de făcut pâine cu conținut ridicat de gluten, tip 550	400g	500g	600g
Lingurițe de sare	1½	1½	2
Lingurițe de zahăr	1	1½	2
Unt	20g	30g	40g
Apă	280ml	350ml	420ml
Adaos (pus în dozatorul pentru stafide, nuci): stafide	80g	100g	120g

Rețete de pâine

PÂINE CU FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selectați opțiunea făină integrală de grâu

BAKE/BAKE RAPID (COACERE/COACERE RAPIDĂ)

	M	L	XL
Lingurițe de drojdie uscată	1	1	1½
(Lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID)	(1½)	(1½)	(2)
Făină integrală de grâu cu conținut ridicat de gluten	400g	500g	600g
Lingurițe de sare	1½	1½	2
Lingurițe de zahăr	1	1½	2
Unt	20g	30g	40g
Apă	280ml	350ml	420ml

PÂINE CU STAFIDE PREPARATĂ DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selectați opțiunea făină integrală de grâu-

BAKE RAISIN (COACERE CU STAFIDE)

	M	L	XL
Lingurițe de drojdie uscată	1	1	1½
Făină integrală de grâu cu conținut ridicat de gluten	400g	500g	600g
Lingurițe de sare	1½	1½	2
Lingurițe de zahăr	1	1½	2
Unt	20g	30g	40g
Apă	280ml	350ml	420ml
Adaos (pus în dozatorul pentru stafide, nuci): stafide	80g	100g	120g

PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Selectați opțiunea French - Opțiunea BAKE (COACERE)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină albă cu conținut ridicat de gluten, tip 550	300g
Lingurițe de sare	1
Unt	20g
Apă	220ml

Rețete de aluat

ALUAT DE BAZĂ

Selectați basic (de bază)-Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină albă cu conținut ridicat de gluten, tip 550	500g
Linguri de sare	1½
Linguri de zahăr	1½
Unt	30g
Apă	310ml

ALUAT DE BAZĂ CU STAFIDE

Selectați basic (de bază)-Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină albă cu conținut ridicat de gluten, tip 550	500g
Linguri de sare	1½
Linguri de zahăr	1½
Unt	30g
Apă	310ml
Adaos (pus în dozatorul pentru stafide, nuci): stafide	100g

ALUAT FRANȚUZESC

Selectați french-Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină albă cu conținut ridicat de gluten, tip 550	300g
Linguri de sare	1½
Unt	20g
Apă	180ml

PÂINE ITALIENEASCĂ

Selectați Italian -Opțiunea BAKE (COACERE)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină albă cu conținut ridicat de gluten, tip 550	400g
Lingurițe de sare	1½
Linguri de ulei de măsline	1½
Apă	260ml

PÂINE PENTRU SANDVIȘURI

Selectați sandwich -Opțiunea BAKE (COACERE)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină albă cu conținut ridicat de gluten, tip 550	380g
Lingurițe de zahăr	2
Unt	30g
Apă	250ml

PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Selectați gluten free (fără gluten) -Opțiunea BAKE (COACERE)

Apă	430g
Linguri de ulei	1
Amestec de pâine fără gluten	500g
Lingurițe de drojdie uscată	1

ALUAT DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selectați whole wheat (făină integrală de grâu)

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	1½
Făină integrală de grâu cu conținut ridicat de gluten	500g
Linguri de sare	2
Linguri de zahăr	1½
Unt	30g
Apă	340ml

ALUAT CU STAFIDE PREPARAT DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selectați whole wheat (făină integrală de grâu)

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	1½
Făină integrală de grâu cu conținut ridicat de gluten	500g
Linguri de sare	2
Linguri de zahăr	1½
Unt	30g
Apă	340ml
Adaos (pus în dozatorul pentru stafide, nuci): stafide	100g

ALUAT PENTRU PIZZA

Selectați pizza -Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină albă cu conținut ridicat de gluten, tip 550	450g
Linguri de sare	2
Linguri de ulei vegetal	4
Apă	240ml

Rețete de pâine AVEVE

*Aceste rețete sunt esențialmente destinate clienților din Belgia.
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la numărul de telefon 0800/0229210.

[basic] (bază)

PÂINE ALBĂ

Selectați regimul basic (de bază) - Opțiunea BAKE (COACERE)

	M	L	XL
Lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID)	1 1½	1 1¼	1¼ (2)
Linguri de zahăr	1	2	2
Făină "Surfina" AVEVE	400g	500g	600g
Apă	250ml	320ml	380ml
Linguri de unt	1	1	1½
Linguri de sare	1	1½	2

Programare

Apăsați o dată select

(Apăsați opțiunea de bază pentru opțiunea BAKE RAPID- pâinea este mai puțin moale)

Apăsați size (mărime) de 1,2,3 ori

Apăsați crust (crustă) de 1,2,3 ori

Apăsați start o dată

NOTĂ

Aceste rețete pot fi de asemenea utilizate pentru opțiunea BAKE RAPID (COACERE RAPIDĂ).

În acest caz pâinea nu va crește la fel de mult și va fi mai puțin moale.

PÂINE CU STAFIDE SAU PÂINE CU CIOCOLATĂ

Selectați basic (de bază) - Opțiunea BAKE RAISIN (COACERE CU STAFIDE)

	M	L	XL
Lingurițe de drojdie uscată	1	1½	2
Zahăr	30g	45g	50g
Pliculeț de zahăr vanilat	1	1	1
Făină "Surfina" AVEVE	300g	450g	500g
Lapte	170ml	270ml	300ml
Ouă	1	1	1
Linguri de unt	1	2	2½
Lingurițe de sare	½	1	1½
Stafide (puse în dozatorul pentru stafide, nuci)	60g	80g	100g

Programare

Apăsați select o dată

Apăsați opțiunea de două ori

Apăsați size de 1,2,3, ori

Apăsați crust o dată sau de două ori (pentru o crustă mai deschisă sau mai închisă la culoare)

Apăsați start o dată

NOTĂ

Făina AVEVE "Boerenluxe" poate fi de asemenea folosită la aceste rețete.

În acest caz respectați rețeta de pachet.

Pentru pâinea cu ciocolată folosiți 170ml de lapte cu ou.

Pentru coptură vă recomandăm drajeurile de ciocolată DIBRO.

[whole wheat] (făină integrală de grâu)

PÂINE PREPARATĂ DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selectați whole wheat (făină integrală de grâu)

Opțiunea BAKE/BAKE RAPID (COACERE/COACERE RAPIDĂ)

	M	L	XL
Lingurițe de drojdie uscată (lingurițe pentru opțiunea BAKE RAPID)	1 1½	1½ 1¼	1¼ (2)
Făină integrală de grâu AVEVE	300g	400g	450g
Făină "Frans krokant" AVEVE	100g	100g	150g
Linguri de zahăr	1	2	2
Linguri de unt	1	1	2
Linguri de sare	1	1	2
Apă	250ml	320ml	380ml

Programare

Apăsați select de două ori

Apăsați size (mărime) de 1,2,3 ori

Apăsați start o dată

NOTĂ

Aceste rețete pot fi de asemenea utilizate pentru opțiunea BAKE RAPID (COACERE RAPIDĂ).

În acest caz pâinea nu va crește la fel de mult și va fi mai puțin moale. Acest program este mai potrivit pentru pâinea semi-integrală din făină de grâu.

Puțină făină albă se adaugă întotdeauna în rețetele descrise mai sus. Dacă nu doriți să adăugați făină albă, înlocuiți-o cu făină integrală de grâu, dar pâinea va fi mai mică și mai densă. Dacă adăugați o cantitate mai mare de făină albă, folosiți mai puțină apă (devreme ce făina integrală de grâu absoarbe mai multă apă decât făina albă).

PÂINE CU STAFIDE SAU PÂINE CU CIOCOLATĂ

Selectați whole wheat (făină integrală de grâu)

Opțiunea BAKE RAISIN (COACERE CU STAFIDE)

	M	L	XL
Linguri de miere	½	1	2
Lingurițe de drojdie uscată	1	1½	2
Făină "Boerebruin" AVEVE	250g	325g	400g
Făină "Boerewit" AVEVE	50g	125g	100g
Apă	180ml	270ml	300ml
Linguri de unt	1	1	2
Lingurițe de sare	1	1	1½
Stafide (puse în dozatorul pentru stafide, nuci)	50g	75g	100g

Programare

Apăsați select de două ori

Apăsați opțiunea de două ori

Apăsați size de 1,2,3, ori

Apăsați start o dată

NOTĂ

Pâinea va crește mai puțin deoarece aceste rețete conțin o cantitate mică de făină albă.

În mod evident puteți folosi o cantitate mai mare de făină albă, dar dacă faceți acest lucru trebuie să reduceți cantitatea de lichid adăugată.

Rețete de pâine AVEVE

*Aceste rețete sunt esențialmente destinate clienților din Belgia.
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la numărul de telefon 0800/0229210.

[french] (pâine franțuzească)

CHIFLE FRANȚUZEȘTI

Selecți french

Opțiunea BAKE (COACERE)

Lingurițe de drojdie uscată	2
Făină "Frans krokant" AVEVE	400g
Apă	260ml
Lingurițe de sare	1
Linguri de unt	1

Programare

Apăsați select de 4 ori (SD-255)/3 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

NOTĂ

La acest program nu puteți selecta mărimea, crusta sau culoarea crustei. Această rețetă este pentru o pâine foarte deschisă la culoare, care crește bine și nu se păstrează pentru mult timp.

[Italian]

PÂINE ITALIANĂ

Selecți Italian

Opțiunea BAKE (COACERE)

Lingurițe de drojdie uscată	¾
Făină "Frans krokant" AVEVE	400g
Apă	240ml
Lingurițe de sare	1½
Linguri de ulei de măsline	1½

Programare

Apăsați select de 5 ori (SD-255)/4 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

NOTĂ

La acest program nu puteți selecta mărimea sau crusta. Această rețetă este pentru o pâine foarte deschisă la culoare, care crește bine și nu se păstrează pentru mult timp.

[SANDWICH]

SANDWICH SIMPLU

Selecți sandwich

Opțiunea BAKE (COACERE)

Lingurițe de drojdie uscată	¾
Făină "Surfina" AVEVE	400g
Apă	250ml
Linguri de unt	1
Lingurițe de sare	1

Programare

Apăsați select de 6 ori (SD-255)/5 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

NOTĂ

La acest program nu puteți selecta mărimea, crusta sau culoarea crustei. Această rețetă este pentru o pâine moale (destul de umedă), cu o crustă rumenită ideală pentru a face pâine prăjită.

PÂINE PENTRU SANDVIȘ PREPARATĂ DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selecți sandwich

Opțiunea BAKE (COACERE)

Lingurițe de drojdie uscată	1½
Lingurițe de zahăr	½
Făină "Boerewit" AVEVE	200g
Făină "Boerenbruin" AVEVE	200g
Linguri de unt	1
Lingurițe de sare	1½

Programare

Apăsați select de 6 ori (SD-255)/5 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

NOTĂ

La acest program nu puteți selecta mărimea sau crusta. Această rețetă este pentru o pâine moale (destul de umedă), ideală pentru a face pâine prăjită.

[basic] (bază)

ALUAT TARTĂ (ALUAT PENTRU 2 TARTE)

Selectați basic

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Zahăr	60g
Lingurițe de drojdie uscată	2
Făină pentru aluat	500g
Lapte	100ml
Ouă	3
Unt	100g
Lingurițe de sare	1½

Programare

Apăsați option de 3 ori

Apăsați start o dată

TARTĂ CU ZAHĂR

Selectați basic

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Aluat tartă	500g
Ouă	3
Lingurițe de unt	400g
Frișcă	1dl
Zahăr brun	100g
Câteva bucăți de zahăr	

Metodă

Scoateți aluatul și puneți-l într-o formă cu diametrul de 24-26 cm. Înțeptați aluatul cu o furculiță. Ungeți marginile cu un ou bătut. Ungeți baza aluatului cu untul înmuiat.

Bateți frișca cu 2 ouă și turnați compoziția la baza a aluatului. Presărați zahăr brun și adăugați bucăți de zahăr din loc în loc.

Coaceți timp de 30-40 de minute într-un cuptor preîncălzit.

TARTĂ CU OREZ

Selectați basic

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Aluat tartă	500g
Cutii de orez pentru desert	2
Ouă	2
Pliculeț de zahăr vanilat	1

Metodă

Scoateți aluatul și așezați-l într-o formă cu diametrul de 24-26 cm. Înțeptați aluatul cu o furculiță. Amestecați două cutii de orez cu gălbenușurile de la ouă. Bateți albușurile până se întăresc și amestecați-le cu grijă cu amestecul de orez. Turnați compoziția în aluat.

Coaceți timp de aprox. 40 de minute la 220°C într-un cuptor preîncălzit.

TARTĂ CU MERE „DELLE HAGELANDEN”

Selectați basic

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Aluat tartă	200g
Mere	40g
Unt	40g
Frișcă	1½dl
Linguri de masă de lichior de cireșe	1
Ouă	2
Zahăr	50g

Metodă

Scoateți aluatul și așezați-l într-o formă cu diametrul de 24-26 cm. Înțeptați aluatul cu o furculiță. Curățați și scobiți merele ,apoi tăiați-le în felii subțiri. Puneți feliile peste aluat. Amestecați făina, untul topit, frișca, lichiorul de cireșe și ouăle și bateți-le într-o compoziție ușoară. Turnați merele.

Coaceți timp de aprox. 40 de minute la 200°C într-un cuptor preîncălzit.

RUM BABA

(pentru 1 formă de savarină de 1 litru)

Selectați basic

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Apă	2dl
Zahăr dublu rafinat	200g
Rom	1dl
Zahăr pudră	
Frișcă	
Fruite	

Metodă

Pregătiți un aluat cu drojdie. Puneți aluatul în forma pentru savarină și coaceți timp de 40-45 de minute la temperatura de 175°C într-un cuptor preîncălzit. Pregătiți un sirop dulce amestecând apa cu zahărul dublu rafinat și romul. Turnați peste prăjitura răcită și lăsați să se absoarbă. Acoperiți cu o cantitate generoasă de zahăr pudră, apoi umpleți golul cu frișcă și/sau fructe.

Coaceți timp de aprox. 40 de minute la 200°C într-un cuptor preîncălzit.

CHIFLE CU STAFIDE

Selectați basic

Opțiunea DOUGH RAISIN (ALUAT CU STAFIDE)

Apă	250ml
Făină "Boereluxe" AVEVE	500g
Unt	50g
Stafide (puse în dozatorul pentru stafide, nuci)	150g

Programare

Apăsați menu o dată

Apăsați select de 4 ori

Apăsați start o dată

Metodă

Modelați aluatul în formă de bile de aprox. 50g. Lăsați la dospit timp de 10-15 minute sub o bucată de pânză sau până ce au crescut suficient.

Coaceți timp de 15-20 de minute la 220°C într-un cuptor preîncălzit.

Rețete de aluat AVEVE

*Aceste rețete sunt esențialmente destinate clienților din Belgia.
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la numărul de telefon 0800/0229210.

[whole wheat] (făină integrală de grâu)

ALUAT DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selectați whole wheat -

Opțiune DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	2
Făină "Frans krokant" AVEVE	250g
Făină "Boerebruin" AVEVE	250g
Apă	280ml
Lingurițe de sare	1½

Programare

Apăsați select de două ori

Apăsați option de 3 ori

Apăsați start o dată

Metodă

Împărțiți aluatul în mingiuțe de aprox. 50g. Apoi lăsați aluatul să crească sub o bucată de pânză. Coaceți timp de 15-20 de minute la 220°C într-un cuptor preîncălzit.

[pizza]

ALUAT PIZZA

Selectați pizza

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	2
Făină "Frans krokant" AVEVE	500g
Apă	290ml
Lingurițe de sare	1
Linguri de unt	1½

Programare

Apăsați select de 8 ori (SD-255)/7 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

Metodă

Scoateți aluatul de pizza și puneți-l într-o formă de pizza. Întrepați aluatul cu o furculiță. Turnați sos de roșii și adăugați toppingul de pizza dorit. Coaceți timp de 20-25 de minute la 220°C într-un cuptor preîncălzit.

ALUAT SANDWICH

Selectați pizza

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	1
Făină «Boereluxe» AVEVE	500g
Apă	250ml
Linguri de unt	2
Lingurițe de sare	½

Programare

Apăsați select de 8 ori (SD-255)/7 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

Metodă

Amestecați aluatul și lăsați-l la dospit cu programul „Aluat Pizza”, apoi repetați programul o dată.

Împărțiți aluatul în mingiuțe de 50g. Lăsați puțin la dospit sub o bucată de pânză. Turtiți mingiile pentru a face chiflele. Ungeți cu un ou bătut.

Coaceți timp de aprox. 8 minute la 230°C într-un cuptor preîncălzit.

ALUAT CU STAFIDE PREPARAT DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

Selectați whole wheat

Opțiunea DOUGH RAISIN (ALUAT CU STAFIDE)

Lingurițe de drojdie uscată	2
Făină «Frans krokant» AVEVE	300g
Făină «Masteluin» AVEVE	200g
Apă	280ml
Lingurițe de sare	1½
Stafide (puse în dozatorul pentru stafide, nuci)	100g

Programare

Apăsați select de 2 ori

Apăsați option de 4 ori

Apăsați start o dată

Metodă

A se vedea rețeta din stânga.

ALUAT CHIFLE

Selectați pizza

Opțiunea DOUGH (ALUAT)

Lingurițe de drojdie uscată	2½
Făină «Frans krokant» AVEVE	500g
Apă (înghețată)	280ml
Lingurițe de sare	2

Programare

Apăsați menu de 8 ori (SD-255)/7 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

Metodă

Amestecați aluatul și lăsați la dospit cu programul „Pizza Dough”, apoi repetați programul o dată.

Împărțiți aluatul în mingiuțe de 50g. Lăsați puțin la dospit sub o bucată de pânză. Coaceți timp de 20-25 de minute la 220°C într-un cuptor preîncălzit.

Rețete pentru chec AVEVE

*Aceste rețete sunt esențialmente destinate clienților din Belgia.
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la numărul de telefon 0800/0229210.

[bake only]

Apăsați "select" de 9 ori (SD-255)/8 ori (SD-254) pentru acest regim. Timpul de coacere este de 30 de minute. Apăsați succesiv "ceasul electronic" pentru a mări timpul pentru coacere (cu câte 1 minut) până la 1 oră și 30 de minute.

REȚETĂ PENTRU CHEC

Selectați bake only (coacere simplă)- Opțiunea BAKE (COACERE)

Ouă	3
Linguri de lapte	3
Unt moale	200g
Pachet "ANCO CAKE MIX"	1

Programare 1

Apăsați select de 8 ori (SD-255)/7 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

Metodă

Lasați mașina de făcut pâine să amestece perfect ingredientele pentru aproximativ 10 minute. Apăsați STOP după 10 minute. Îndepărtați imediat cuțitul pentru frământat din cuvă. În cazul în care cuțitul nu este îndepărtat, o gaură va rămâne la partea inferioară a cozonacului.

Programare 1

Apăsați select de 8 ori (SD-255)/7 ori (SD-254)

Apăsați start o dată

Metoda 1

Lasați mașina de făcut pâine să amestece perfect ingredientele pentru aprox. 10 minute. Apăsați STOP după 10 minute. Îndepărtați imediat cuțitul pentru frământat din cuvă. În cazul în care cuțitul nu este îndepărtat, o gaură va rămâne la partea inferioară a checului.

Programare 2

Apăsați select de 9 ori (SD-255)/8 ori (SD-254)

Apăsați timer (ceasul electronic) până când afișajul arată 1 oră și 10 minute

Apăsați start o dată

Metoda 2

După semnalul sonor, scoateți cuva din mașina de făcut pâine și lăsați-o să se răcească. Atunci când cuva s-a răcit, scoateți cozonacul și lăsați-l să se răcească pe un cadru de metal.

NOTĂ

De asemenea puteți prepara manual amestecul. În acest caz, ignorați Programare 1 și Metoda 1.

REȚETĂ PENTRU COZONAC

Selectați bake only (coacere simplă)- Opțiunea BAKE (COACERE)

Ouă	3
Unt moale	150g
"AVEVE CAKE MIX"	330g
Stafide (adăugate după operația de amestecare de 5 min.)	100g

Programare și Metodă

Citiți rețeta anterioară.

REȚETĂ PENTRU COZONAC

Selectați bake only (simplă coacere)- Opțiunea BAKE (COACERE)

Ouă	4
Unt moale	200g
Zahăr	200g
Făină care crește singură	200g
Pliculeț de zahăr vanilat	1
Fulgi de ciocolată	100g

Programare și Metodă

Citiți rețeta anterioară.

Rețete cu amestecuri de ingrediente pentru pâine AVEVE

*Aceste rețete sunt esențialmente destinate clienților din Belgia.
Pentru informații suplimentare, contactați AVEVE la numărul de telefon 0800/0229210.

[basic]

PÂINE ALBĂ ȚĂRĂNEască

(927)

Selectați basic - Opțiunea BAKE (COACERE)

	M	L	XL
drojdie	1 linguriță	1¼ lingurițe	1½ lingurițe
făină	350g	450g	600g
sare	1 linguriță	1½ lingurițe	2 lingurițe
zahăr	1 lingură	1 lingură	1½ lingură
unt	10g	20g	20g
apă	220ml	280ml	380ml

AMESTEC PENTRU PÂINE ALBĂ

(942)

Selectați basic- Opțiunea BAKE RAPID (COACERE RAPIDĂ)

	M	L	XL
făină	350g	450g	600g
apă	230ml	330ml	400ml

PÂINE ORGANICĂ ALBĂ

Selectați basic- Opțiunea BAKE (COACERE)

	M	L	XL
drojdie	1 linguriță	1¼ lingurițe	1½ lingurițe
făină	350g	450g	600g
sare	1 linguriță	1½ lingurițe	2 lingurițe
zahăr	1 lingură	1 lingură	1½ lingură
unt	10g	20g	20g
apă	210ml	270ml	360ml

AMESTEC PENTRU PÂINE PREPARATĂ DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU

(947)

Selectați basic- Opțiunea BAKE (COACERE)

	M	L	XL
făină	350g	450g	600g
apă	230ml	300ml	400ml

[gluten free] (fără gluten)

PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Selectați gluten free -Opțiunea BAKE

apă	320ml
ulei	1 lingură
făină fără gluten	500g
drojdie	1 linguriță

NOTĂ

Nu puteți selecta mărimea pentru acest program.

PÂINE FĂRĂ GLUTEN CU OUĂ

Selectați gluten free (fără gluten)- Opțiunea BAKE (COACERE)

apă	100ml
lapte	180ml
ouă	2
făină fără gluten	500g
drojdie	1 linguriță

Îngrijirea și Curățarea mașinii

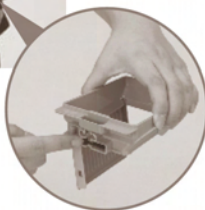
Înainte de curățare, scoateți din priză mașina și lăsați-o să se răcească

■ Pentru evitarea deteriorării mașinii dvs. de făcut pâine...

- Nu utilizați substanțe, materiale abrazive! (substanțe de curățat, lavete abrazive, etc.)
- Nu spălați nici una dintre piesele mașinii dvs. de făcut pâine în mașina de spălat vase!
- Nu utilizați benzen, dizolvanți sau alcool!
- După clătirea pieselor care pot fi spălate, ștergeți-le cu o cârpă. Păstrați întotdeauna piesele mașinii de făcut pâine curate și uscate.

Dozatorul pentru stafide și nuci (doar la modelul SD-255)

Scoateți și spălați cu apă.



- Spălați după fiecare utilizare pentru a îndepărta orice rămășițe.

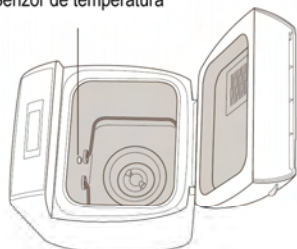
Partea principală a mașinii și capacul

Ștergeți cu o cârpă umedă



- Ștergeți ușor pentru a evita deteriorarea senzorului de temperatură.

Senzor de temperatură



- Culoarea interiorului unității se poate schimba din cauza utilizării.

Capacul dozatorului (doar la modelul SD-255)

Scoateți și spălați cu apă.



- Aliniați conexiunile și detașați capacul. (Așteptați mai întâi până când mașina se răcește, deoarece imediat după utilizare, capacul va fi foarte încins)
- Aveți grijă să nu deteriorați etanșarea. (Deteriorarea poate duce la scurgeri de abur, condens sau deformare)

Cuva pentru pâine și cuțitul pentru frământat

Îndepărtați orice resturi de aluat și spălați cu apă.

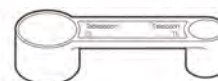


- În cazul în care nu puteți să scoateți cuțitul pentru frământat, înmuiați în apă caldă timp de 5-10 minute.



Lingura și paharul de măsurat

Spălați cu apă.



- Nu se recomandă spălarea în mașina de spălat vase

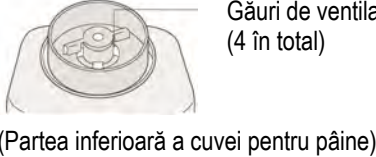


Remedierea problemelor apărute

Înainte de a contacta serviciul, vă rugăm să verificați această secțiune.

Problemă	Cauză→Acțiune
Pâinea nu crește	<ul style="list-style-type: none">• Calitatea glutenului din făina dumneavoastră este slabă, sau nu ați folosit făină cu conținut ridicat de gluten. (Calitatea glutenului poate varia în funcție de temperatură, umiditate, modul de depozitare al făinii, și anotimpul de recoltare) → Încercați un alt tip, o altă marcă sau pachet de făină.• Aluatul a devenit prea tare pentru că nu ați folosit destul lichid. → Făina cu conținut ridicat de gluten și de proteină absoarbe mai multă apă decât altele, așa că încercați să adăugați o cantitate suplimentară de 10-20 ml de apă.• Nu folosiți tipul potrivit de drojdie. → Folosiți drojdie uscată dintr-un pliculeț, pe care scrie "drojdie instant". Acest tip de drojdie nu necesită prefermentare.
Partea superioară a pâinii este neuniformă	<ul style="list-style-type: none">• Nu folosiți destulă drojdie, sau drojdia este veche. → Utilizați lingura de măsurat furnizată. Verificați data de expirare a drojdiei. (Păstrați-o la frigider)• Drojdia a intrat în contact cu lichidul înainte de frământare. → Verificați dacă ați pus ingredientele în ordinea corectă conform instrucțiunilor, adăugând apa și lichidele la sfârșit. (Pg. 10)• Ați folosit prea multă sare, sau prea puțin zahăr. → Verificați rețeta și măsurați cantitățile corecte cu ajutorul lingurii pentru măsurat furnizate. → Verificați dacă alte ingrediente nu conțin sare și zahăr.
Pâinea este plină de goluri de aer	<ul style="list-style-type: none">• Ați folosit prea multă drojdie. → Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă cu ajutorul lingurii de măsurat furnizate.• Ați folosit prea mult lichid. → Anumite tipuri de făină absorb o cantitate mai mare de apă decât altele, așa că încercați să folosiți cu 10-20 ml mai puțină apă.
Pâinea pare că s-a lăsat după ce a crescut	<ul style="list-style-type: none">• Calitatea făinii dumneavoastră nu este prea bună. → Încercați să folosiți o altă marcă de făină.• Ați folosit o cantitate prea mare de lichid. → Încercați să folosiți cu 10-20ml mai puțină apă
Pâinea a crescut prea mult	<ul style="list-style-type: none">• Ați folosit prea multă drojdie/apă. → Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă cu ajutorul lingurii de măsurat/paharului de măsurat (drojdie/apă) furnizat.→ Verificați dacă o cantitate de apă în exces nu este inclusă în alte ingrediente.• Nu ați folosit destulă făină. → Cântăriți cu grijă făina utilizând un cântar.
De ce pâinea are o culoare palidă și este lipicioasă?	<ul style="list-style-type: none">• Nu ați folosit o cantitate suficientă de drojdie, sau drojdia este veche. → Utilizați lingura pentru măsurat furnizată. Verificați data de expirare a drojdiei. (păstrați la frigider)• O întrerupere a alimentării a avut loc, sau mașina a fost oprită în timpul procesului de coacere a pâinii. → Mașina se deconectează dacă este oprită mai mult de 10 minute. Va trebui să scoateți pâinea din cuvă și să începeți din nou folosind noi ingrediente.
Există un exces de făină pe partea inferioară și părțile laterale ale pâinii	<ul style="list-style-type: none">• Ați folosit o cantitate prea mare de făină sau nu ați folosit destul lichid. → Verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă cu ajutorul unui cântar pentru făină sau paharul de măsurat prevăzut pentru lichide.
De ce pâinea nu este amestecată în mod corespunzător?	<ul style="list-style-type: none">• Nu ați montat cuțitul pentru frământat în cuva pentru pâine. → Asigurați-vă că respectivul cuțit este montat în cuvă înainte de a pune ingredientele.• O întrerupere a alimentării a avut loc, sau mașina a fost oprită în timpul procesului de coacere a pâinii. → Mașina de deconectează dacă este oprită mai mult de zece minute. Puteți începe procesul de preparare a franzelei, deși acesta poate avea rezultate slabe, dacă procesul de frământare a început deja.

Remedierea problemelor apărute

Înainte de a contacta serviciul, vă rugăm să verificați această secțiune.

Problemă	Cauză→Acțiune
Pâinea nu s-a copt	<ul style="list-style-type: none"> Opțiunea „DOUGH” (Aluat) a fost selectată. <ul style="list-style-type: none"> → Opțiunea „DOUGH” (Aluat) nu include un proces de coacere. O întrerupere a alimentării a avut loc, sau mașina a fost oprită în timpul procesului de coacere a pâinii. <ul style="list-style-type: none"> → Mașina se deconectează dacă este oprită mai mult de aprox. 10 minute. Puteți încerca să coaceți aluatul în cuptor, dacă acesta a crescut Nu este o cantitate suficientă de apă și dispozitivul de protecție a motorului s-a activat. Acest lucru se întâmplă când unitatea este supraîncărcată și o forță excesivă este aplicată la motor. <ul style="list-style-type: none"> → Vizitați locul de achiziționare pentru o consultanță service. Data viitoare, verificați rețeta și măsurați cantitatea corectă cu ajutorul paharului de măsurat furnizat. Ați uitat să atașați cuțitul pentru frământat. <ul style="list-style-type: none"> → Asigurați-vă că atașați mai întâi cuțitul (Pg. 10). Lagărul pentru montarea cuțitului de frământat din tava de pâine este rigid și nu se rotește. <ul style="list-style-type: none"> → Dacă lagărul de montare nu se rotește atunci când cuțitul este atașat, va trebui să înlocuiți unitatea de montare a lagărului (consultați locul de achiziționare sau un centru service Panasonic)
Aluatul se scurge prin partea inferioară a cuvei pentru pâine	<ul style="list-style-type: none"> O mică cantitate de aluat se scurge prin găurile de ventilație (astfel încât nu oprește rotația pieselor rotative). Acest lucru nu reprezintă un defect, dar verificați în mod ocazional, dacă lagărul pentru montarea cuțitului de frământat se rotește în mod corespunzător. <ul style="list-style-type: none"> → În cazul în care lagărul pentru montarea cuțitului de frământat nu se rotește atunci când cuțitul este atașat, va trebui să înlocuiți unitatea lagărului de montare (de la locul de achiziționare sau un centru service Panasonic). <div style="text-align: right;">    </div>
Părțile laterale ale pâinii s-au lăsat și partea inferioară este umedă	<ul style="list-style-type: none"> Ați lăsat pâinea în cuvă prea mult timp după coacere. <ul style="list-style-type: none"> → Scoateți pâinea imediat după coacere. O întrerupere a alimentării a avut loc sau mașina a fost oprită în timpul procesului de coacere. <ul style="list-style-type: none"> → Mașina se deconectează dacă este oprită mai mult de zece minute. Puteți încerca să coaceți aluatul în cuptor.
Cuțitul pentru frământat prezintă un zgomot	<ul style="list-style-type: none"> Acest lucru se întâmplă deoarece cuțitul este lejer montat pe lagăr. (Aceasta nu este o defecțiune)
Se simte miros de ars în timpul coacerii pâinii	<ul style="list-style-type: none"> Este posibil ca ingredientele să se fi vărsat pe elementul de încălzire. <ul style="list-style-type: none"> → Uneori se poate întâmpla ca o cantitate mică de făină, stafide sau alte ingrediente să fie împrăștiată afară din cuvă pentru pâine în timpul procesului de amestecare. Ștergeți pur și simplu elementul respectiv după procesul de coacere odată ce mașina de făcut pâine s-a răcit.
lese fum pe racordul de evacuare a aburului	
Cuțitul pentru frământat rămâne în pâine când scot pâinea din cuvă	<ul style="list-style-type: none"> Aluatul este puțin prea tare. <ul style="list-style-type: none"> → Lăsați pâinea să se răcească cu totul înainte de a îndepărta cuțitul cu grijă. Anumite tipuri de făină absorb o cantitate mai mare de apă decât altele, așa că data viitoare încercați să adăugați o cantitate suplimentară de apă de 10-20ml. S-a format o crustă sub cuțit. <ul style="list-style-type: none"> → Spălați cuțitul și axul acestuia după fiecare utilizare.

Problemă	Cauză→Acțiune
Crusta se îndoaie și se înmoaie la răcire.	<ul style="list-style-type: none"> Aburul rămas în pâine după răcire poate trece în crustă și o poate înmuia 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 păstra crusta crocantă?	<ul style="list-style-type: none"> Pentru a face o pâine mai crocantă, puteți utiliza regimul "french » sau opțiunea culoare crustă "DARK" (Rumenită), sau coaceți chiar în cuptor la 200°C/gaz marcați 6 pentru încă 5-10 minute.
Pâinea este lipicioasă și feliile sunt neuniforme	<ul style="list-style-type: none"> Pâinea era prea caldă când ați tăiat-o. → Lăsați pâinea să se răcească pe un cadru de metal înainte de feliere pentru a lăsa aburul să iasă.
Inscripția TEMP apare pe afișaj	<ul style="list-style-type: none"> Unitatea este încinsă (peste 40°C/105°C). Acest lucru se poate întâmpla la utilizările repetate. → Lăsați unitatea să se răcească sub 40°C/105°C înaintea unei noi utilizări. (Inscripția TEMP va dispărea, și ledul roșu de funcționare se va stinge).
Inscripția POWER ALERT apare pe afișaj	<ul style="list-style-type: none"> O întrerupere a alimentării a avut loc pentru aprox. 10 minute (fișa a fost scoasă din priză în mod accidental sau întrerupătorul a fost activat) sau există o altă problemă la sursa de alimentare. → Operația nu va fi afectată, dacă problema legată de sursa de alimentare este una de moment. Mașina de făcut pâine va funcționa din nou, în cazul în care sursa de energie este restabilită într-un interval de 10 minute, dar rezultatul final poate fi afectat.
0:00 apare pe afișaj	<ul style="list-style-type: none"> O întrerupere a alimentării a avut loc pe o anumită perioadă de timp (diferă în funcție de situație- de ex. întrerupere de la rețeaua de alimentare, deconectare, funcționarea cu întreruperi a siguranței sau a întrerupătorului). → Scoateți aluatul și începeți procesul din nou folosind ingrediente noi.

Specificații tehnice

Alimentarea cu energie	230 V~50Hz
Consum de energie	550V
Capacitate	max. 600g de făină cu conținut ridicat de gluten min. 300g de făină cu conținut ridicat de gluten
Capacitatea dozatorului pentru stafide, nuci	max. 150g de stafide
Ceas electronic	ceas electronic digital (până la 13 ore)
Dimensiuni	aprox. 37.0X28.0X33.0
Greutate	SD-255 aprox. 6.8 kg, SD-254 aprox. 6.4 kg
Accesorii	Pahar de măsurat, lingură de măsurat

Note:

