

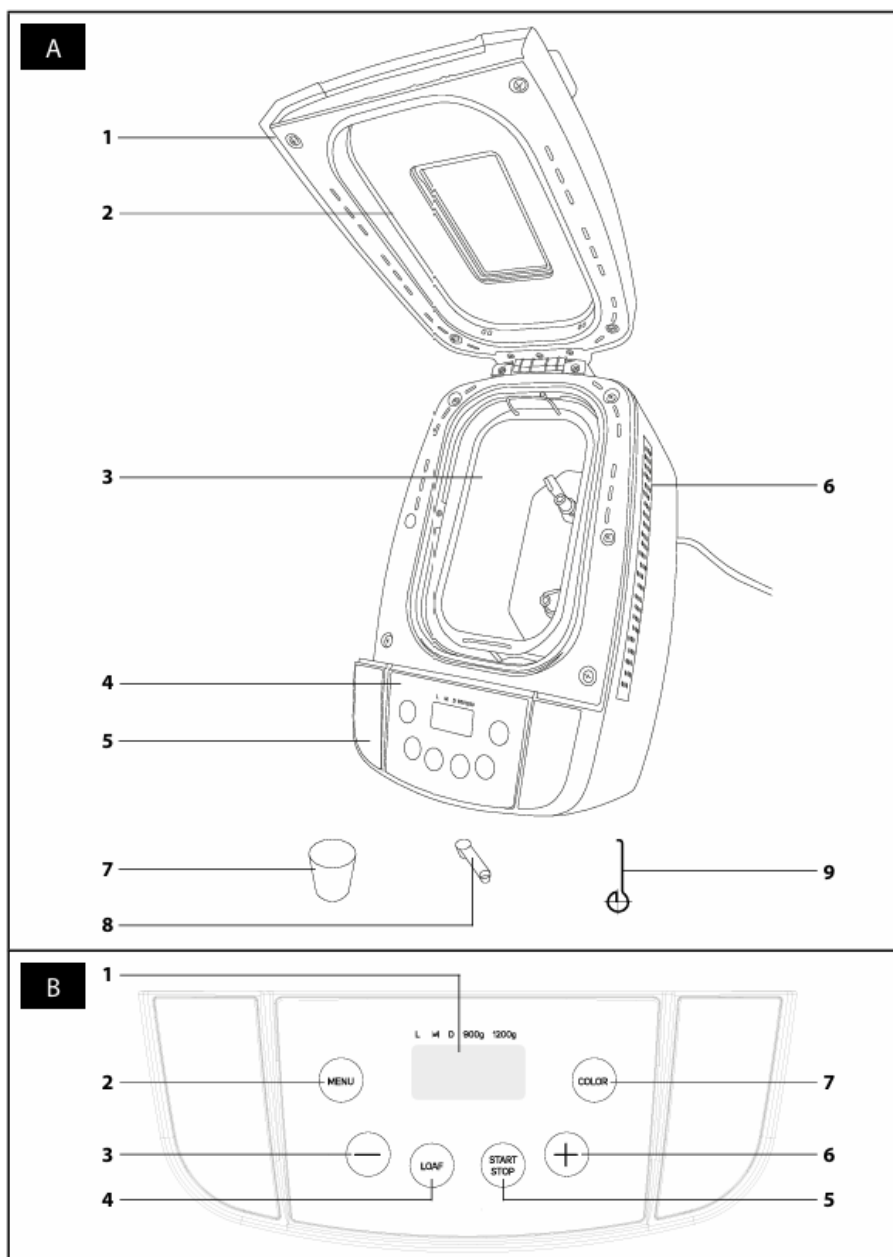
APARAT DE FACUT PÂINE 800W SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu deficiențe fizice sau psihice sau de persoane fără experiență, dacă sunt supravegheați corespunzător sau au fost informați cu privire al modul de utilizare al produsului în condiții de siguranță și să înțeleagă potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, solicitați-l reparat la un service autorizat pentru a preveni provocarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.
- Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de alimentare al acestuia.
- Se pot folosi maxim 700 g de făină și 6 g de drojdie într-un singur lot. Nu puneți o cantitate mai mare de făină sau drojdie în recipientul de copt.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat cu un temporizator extern sau o telecomandă.
- Acest aparat este conceput doar pentru uz casnic. Nu este destinat utilizării în locații precum:
 - Bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte locuri de muncă;
 - Ferme agricole;
 - Camere de hotel și alte zone de locuit;
 - Unități de cazare cu mic dejun.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu industrial sau în aer liber sau în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu puneți aparatul pe pervazul ferestrei, scurgerea chiuvetei sau alte suprafețe instabile; nu-l puneți pe cuptoare electrice sau pe gaz sau în apropierea unui foc deschis sau a altor echipamente care reprezintă o sursă de căldură. Puneți aparatul doar pe o suprafață uscată, curată și stabilă, unde nu poate fi răsturnat.
- Folosiți aparatul doar cu accesoriile originale de la producător.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, verificați dacă tensiunea nominală de pe eticheta sa corespunde cu tensiunea electrică din priză. Conectați aparatul doar la o priză împământată corespunzător.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese și că nu atinge o suprafață fierbinte.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile precum perdele, draperii, materiale de ștergere etc. Trebuie menținut un spațiu de siguranță de cel puțin 50 cm în direcția principală a căldurii radiante față de suprafața materialelor inflamabile, cu un spațiu de cel puțin 10 cm în toate celelalte direcții.
- Nu acoperiți aparatul. În caz contrar, există riscul de incendiu, atunci când este acoperit și pornit automat de temporizatorul încorporat.
- Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că recipientul pentru copt este introdus corect în acesta, împreună cu toate ingredientele necesare. Nu puneți folie de aluminiu, folie de plastic etc. în aparat și nu îl puneți în funcțiune când acesta este gol.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată. Evitați contactul cu suprafața încălzită și cu aburul fierbinte, care iese prin orificiile de ventilație.

- Nu atingeți lamele rotative de frământare în timpul funcționării.
- Asigurați-vă că nu stropește apă sau alte lichide pe suprafața exterioară a ferestrei de vizualizare, în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Vă recomandăm să verificați regulat starea ingredientelor din recipientul de copt în timp ce aparatul este în funcțiune. În cazul în care iau foc, opriți imediat aparatul, deconectați-l de la priză și lăsați capacul închis.
- Nu îndepărtați niciodată pâinea coaptă lovind marginile recipientului de copt în caz contrar, acest lucru ar putea deteriora recipientul.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, înainte de a-l muta sau de a-l curăța, opriți-l întotdeauna, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând de ștecher, nu trăgând de cablu. În caz contrar, acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza.
- Nu clătiți aparatul sub jet de apă și nu îl introduceți în apă sau alt lichid.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Solicitați efectuarea tuturor reparațiilor la un service autorizat. Modificând aparatul, riscați să vă anulați drepturile legale care decurg din performanța nesatisfăcătoare sau din garanția de calitate.



•Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazurile în care cineva s-a familiarizat deja cu utilizarea anterioară a unor tipuri similare de aparate. Utilizați aparatul numai în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru utilizare ulterioară.

•Vă recomandăm să păstrați cutia de carton originală, materialul de ambalare, chitanța de cumpărare și declarația de responsabilitate a vânzătorului sau cardul de garanție cel puțin pe durata răspunderii legale pentru performanță sau calitate nesatisfăcătoare. În cazul transportului, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală de la producător.

DESCRIEREA APARATULUI ȘI A ACCESORIILOR

- A1** Mânere capac (situate de-a lungul ambelor părți)
- A2** Capac cu fereastră de vizualizare
- A3** Recipient de copt cu lame de frământare detașabile
- A4** Panou de control cu afișaj
- A5** Unitate aparat
- A6** Orificii de ventilație (situate de-a lungul ambelor părți)
- A7** Cârlig pentru scoaterea lamei de frământare
- A8** Pahar dozator
- A9** Lingură de măsură

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- B1** Afișajul arată programul selectat și durata acestuia, setați culoarea crustei și dimensiunea pâinii
- B2** Buton MENU servește la setarea programului
- B3** Buton – servește la setarea temporizatorului de pornire întârziată
- B4** Buton LOAF servește la setarea dimensiunii pâinii la 900 g sau 1200 g
- B5** Buton START/STOP servește la pornirea, întreruperea și anularea unui program
- B6** Buton + servește la setarea temporizatorului de pornire întârziată
- B7** Buton COLOR servește la setarea culorii crustei pâinii

Notă:

Unitatea de măsură metrică este rotinjită în jos la zecimi întregi.

UTILIZAREA APARATULUI ȘI A FUNCȚIILOR ACESTUIA

Buton START/STOP

- Servește la pornirea, întreruperea sau anularea programului selectat.
- Pentru a porni un program, apăsați butonul START/STOP B5 o dată. Se emite un beep scurt, două puncte din valoarea timpului de pe afișajul B1 vor începe să pâlpâie, iar programul setat va începe să ruleze. Când un program începe să ruleze, celelalte butoane sunt dezactivate pentru a preveni potențiala întrerupere a fazei de program în curs de desfășurare.
- Puteți întrerupe faza de program în curs de desfășurare prin apăsarea scurtă a butonului START/STOP B5. Numărătoarea inversă a timpului rămas al programului va fi întreruptă și valoarea timpului de pe afișajul B1 va pâlpâi. Setarea va fi stocată în memoria aparatului de pâine. Pentru a relua programul setat, apăsați din nou butonul START/STOP B5. Dacă nu faceți acest lucru, acesta va fi pronit automat la 10 minute după ce a fost întrerupt.
- Pentru a termina programul, apăsați butonul START/STOP B5 și țineți-l apăsat timp de aproximativ 2 secunde. Sfârșitul programului este semnalat printr-un beep lung.

Buton MENU

- Servește pentru a selecta un program. Fiecare apăsare a butonului B2 este însoțită de un beep scurt. Numărul programului și durata acestuia sunt afișate pe afișajul B1.

Buton COLOR

- Permite setarea culorii crustei la "LIGHT" (luminos), "MEDIUM" (mediu) sau "DARK" (încis). Indicatorul din colțul din stânga sus al afișajului B1 va indica tipul de culoare a crustei selectat.
- Culoarea crustei nu poate fi selectată în programele "JAM" și "DOUGH".

Buton LOAF

- Servește pentru a seta dimensiunea pâinii de 900 g sau 1200 g. Mărimea pâinii reprezintă suma greutatea tuturor ingredientelor introduse în recipientul de copt A3. Indicatorul din

colțul din dreapta sus al afișajului B1 va indica dimensiunea pâinii selectată. Durata programului diferă în funcție de mărimea pâinii selectată.

- Nu este posibilă setarea mărimii pâinii în programele "QUICK", "DOUGH", "JAM", "CAKE" și "BAKE".

Pornire întârziată (butoanele + și -)

- Butoanele + și – servesc la setarea temporizatorului de pornire întârziată. Ora de pornire întârziată va include și durata programului selectat, ceea ce înseamnă că este necesar să includeți și durata programului selectat în timpul total, inclusiv culoarea setată a crustei, dimensiunea pâinii etc.
- Exemplu de setare a temporizatorului:
 - Este ora 20:30 și doriți să luați pâinea proaspăt coaptă la 07:00 a.m. a doua zi (adică diferență de 10 ore și 30 de minute): Mai întâi selectați programul, culoarea crustei și dimensiunea pâinii. Apoi utilizați butoanele + și – pentru a seta ora afișată pe afișajul B1 la 10:30. Acesta este timpul, după care pâinea va fi gata să fie scoasă din mașina de pâine. De fiecare dată când butoanele + și – sunt apășate, timpul va fi prelungit sau scurtat cu 10 minute.
- Pentru a porni programul setat în modul de pornire întârziată, apăsați butonul START/STOP B5. Timpul va începe numărătoarea inversă pe afișajul B1. Verificați regulat aparatul de pâine odată ce programul setat începe să ruleze.
- Nu utilizați această funcție cu rețete care conțin ingrediente supuse unei alterări raide, de ex. ouă proaspete, lapte, smântână, branză etc.
- Respectați ordinea corectă pentru adăugarea ingredientelor în recipientul de copt A3, așa cum este descris în capitolul "Utilizarea aparatului de pâine". Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele înainte de începerea programului.
- Funcția de pornire întârziată nu poate fi selectată în programele "JAM" și "BAKE".

Notă:

Cronometrul poate fi setat la un timp maxim de 13 ore.

Funcția MENȚINERE LA CALD

- Când programul este terminat, aparatul de făcut pâine va comuta în modul MENȚINERE LA CALD (KEEP WARM) timp de 60 de minute. Dacă doriți să scoateți pâinea din mașina de pâine imediat după ce s-a terminat coacerea, anulați această funcție apășând butonul START/STOP B5.
- Această funcție nu este disponibilă pentru programele DOUGH și JAM.

Funcția Memorare

- În cazul unei scurte întreruperi de curent (până la 10 minute), aparatul de pâine va reporni automat în programul setat, fără a fi nevoie să apăsați butonul START/STOP B5 odată ce alimentarea este restabilită.
- În cazul în care întreruperea curentului este mai mare de 10 minute, programul întrerupt nu va fi reluat automat. Dacă, totuși, faza de creștere nu a început încă, puteți începe programul de la început. Dacă faza de creștere a început deja, este necesar să începeți din nou cu ingrediente noi.

Mesaje de avertizare pe afișaj

1. Dacă pe afișajul B1 apare textul "HHH" însoțit de un semnal sonor la pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul aparatului de pâine este prea ridicată. Acest lucru se poate întâmpla atunci când încercați să utilizați aparatul de făcut pâine imediat după coacerea

- pâinii. Deschideți capacul A2 și lăsați aparatul de pâine să se răcească timp de 10 până la 20 de minute. După ce s-a răcit, puteți folosi din nou aparatul de pâine.
2. Dacă pe afișajul B1 apare textul "LLL" însoțit de un semnal sonor la pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul aparatului de pâine este prea scăzută. Deschideți capacul A2 și puneți mașina de pâine la temperatura camerei. Temperatura recomandată a camerei este de 15°C până la 34°C.
 3. Dacă pe afișajul B1 apare textul "EE0" sau "EE1", vă rugăm să contactați un service autorizat.

PREZENTAREA GENERALĂ A PROGRAMELOR

1 – BASIC (tipuri de pâine de bază)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Este folosit pentru coacerea tipurilor standard de pâine din făină albă de grâu, care pot fi aromate folosind diverse ingrediente, cum ar fi ierburi etc.

2 – FRENCH (pâine în stil francezesc)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere, în timp ce faza de creștere este mai lungă decât în programul de bază. Este folosit pentru coacerea pâinii albe tradiționale franceze, cu un centru pufos și crustă crocantă. Vă recomandăm să consumați pâinea în stil francezesc în aceeași zi în care este coaptă.

3 – WHOLE WHEAT (pâine integrală)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Se folosește la coacerea pâinii din făină integrală. Făina integrală trebuie să formeze cel puțin jumătate din cantitatea de făină. Pâinea integrală este mai valoroasă din punct de vedere nutrițional decât pâinea din făină simplă, deoarece făina integrală conține cereale integrale, inclusiv tărațe și miez. Pâinea integrală are o crustă întunecată cu un centru de pâine închis la culoare.

Notă:

Nu vă recomandăm să utilizați funcția de pornire întârziată cu acest program. În caz contrar, calitatea pâinii poate fi afectată negativ.

4 – QUICK (coacere rapidă)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Aceasta este o alternativă mai rapidă la programul nr. 1 – BASIC. O pâine coaptă în acest fel are un centru mai puțin pufos decât o pâine coaptă cu programul de bază nr. 1.

5 – SWEET (pâine dulce)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Se folosește la coacerea pâinii dulci cu un conținut mai mare de grăsimi și zahăr, și cu adaos de fructe uscate, nuci, fulgi de ciocolată, coajă de portocală confiată etc.

6 – ULTRA-FAST

Frământarea, creșterea și coacerea pâinii cât mai repede posibil. De obicei, această pâine este mai puțin pufoasă decât pâinea coaptă folosind programul nr. 4 – QUICK.

7 – GLUTEN-FREE

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Aluatul crește doar într-o singură fază, iar timpul de coacere este mai lung datorită componentei sale mai mari de umiditate.

8 – DOUGH

Acest program este folosit pentru amestecarea și frământarea ingredientelor și pentru a permite aluatului să crească, de ex. pentru pizza, chifle etc. Nu include faza de coacere.

9 – JAM

Acest program este folosit pentru a face marmelade și gemuri de fructe. Gătiți marmeladele și dulcețurile în loturi mai mici, pe măsură ce acestea cresc în volum în timp ce sunt gătite. Gemul este lipicios și este foarte greu de îndepărtat dacă iese din recipientul de copt.

10 – CAKE

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Se folosește pentru coacerea prăjiturilor și a produselor de patiserie dulci preparate din aluat care conține praf de copt sau bicarbonat de sodiu.

11 – SANDWICH (pâinea toast)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Se folosește pentru coacerea unei pâini pufoase, pentru prăjit, cu crustă subțire.

12 – BAKE

Acest program include doar faza de coacere și transformă aparatul în pâine într-un cuptor mic.

Butoanele + și – pot fi folosite pentru a seta timpul de coacere în intervalul de la 10 la 60 de minute.

Se folosește pentru coacerea aluatului gata preparat din magazin sau pentru coacerea suplimentară a unei pâini care tocmai s-a terminat de copt dacă simți că îi este prea ușoară crusta.

TABEL PROGRAM

Program	Dimensiune pâine	Selectare culoare crustă	Durata programului (min)	Funcția KEEP WARM	Timp pentru adăugarea ingredientelor	Setare max. temporizator
1 – BASIC	1200 g	Deschis	02:55	DA	02:15	13 ore
		Mediu	03:00		02:20	
		Închis	03:15		02:35	
	900 g	Deschis	02:48		02:10	
		Mediu	02:53		02:15	
		Închis	03:08		02:30	
2 - FRENCH	1200 g	Deschis	03:35	DA	02:35	13 ore
		Mediu	03:40		02:40	
		Închis	03:55		02:55	
	900 g	Deschis	03:28		02:30	
		Mediu	03:33		02:35	
		Închis	03:48		02:50	
3 – WHOLE WHEAT	1200 g	Deschis	03:30	DA	02:45	13 ore
		Mediu	03:35		02:50	
		Închis	03:50		03:05	
	900 g	Deschis	03:22		02:40	
		Mediu	03:27		02:45	
		Închis	03:42		03:00	
4 – QUICK	----	Deschis	02:05	DA	01:40	13 ore
		Mediu	02:10		01:45	
		Închis	02:20		01:55	
5 – SWEET	1200 g	Deschis	02:50	DA	02:25	13 ore
		Mediu	02:55		02:30	
		Închis	03:10		02:45	
	900 g	Deschis	02:45		02:20	
		Mediu	02:50		02:25	
		Închis	03:05		02:40	
6 – ULTRA FAST	1200 g	Deschis	01:33	DA	01:23	13 ore
		Mediu	01:38		01:28	
		Închis	01:43		01:33	
	900 g	Deschis	01:23		01:13	
		Mediu	01:28		01:18	
		Închis	01:33		01:23	

7 – GLUTEN FREE	1200 g	Deschis	03:25	DA	02:48	13 ore
		Mediu	03:30		02:53	
		Închis	03:45		03:08	
	900 g	Deschis	03:20		02:43	
		Mediu	03:25		02:48	
		Închis	03:40		03:03	
8 – DOUGH	-----	-----	01:30	-----	-----	13 ore
9 – JAM	-----	-----	01:20	-----	-----	-----
10 – CAKE	-----	Deschis	01:45	DA	01:29	13 ore
		Mediu	01:50		01:34	
		Închis	01:55		01:39	
11 – SANDWICH	1200 g	Deschis	02:55	DA	01:59	13 ore
		Mediu	03:00		02:04	
		Închis	03:15		02:19	
	900 g	Deschis	02:50		01:54	
		Mediu	02:55		01:59	
		Închis	03:10		02:14	
12 - BAKE	-----	-----	10 – 60 min	DA	-----	-----

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul de pâine și accesoriile sale din cutie și îndepărtați toate materialele de ambalare, inclusiv broșurile și etichetele promoționale. Cel mai important dintre toate, nu uitați să îndepărtați eticheta situată în partea de jos a recipientului de copt A3.
2. Spălați accesoriile și piesele detașabile destinate să intre în contact cu alimentele sub jet de apă caldă folosind detergent de bucătărie. Apoi clătiți-le sub jet de apă și uscați-le bine cu un material textil.
3. Puneți recipientul de copt A3, cu lamele de frământare instalate, înapoi la locul său în interiorul aparatului de pâine. Conectați mașina de pâine la o priză și va emite un beep.
4. Setați programul 12 – BAKE și porniți mașina de pâine goală în acest mod timp de 10 minute. Când programul se termină, anulați funcția KWWP WARM și deconectați aparatul de pâine de la priză și lăsați-l să se răcească. Spălați din nou recipientul de copt A3 și lamele de frământare și uscați bine.

Notă:

La prima pornire, poate fi emis un fum ușor. Acest lucru este complet normal.

5. Acum, mașina de pâine este pregătită pentru utilizare.

UTILIZAREA APARATULUI

- Puneți aparatul de pâine pe o suprafață plană, uscată și stabilă, de ex. pe un blat de bucătărie.
- Deschideți capacul A2 și introduceți recipientul de copt A3 în interiorul unității de făcut pâine. Puneți lamele de frământare pe arborele situate la baza recipientului de copt A3 și împingeți-le bine în jos.

Notă:

Pentru a ușura îndepărtarea lamelor de frământare din pâinea coaptă, vă recomandăm să acoperiți paletele și arborele de frământat cu grăsime alimentară care poate fi încălzită.

- Măsurați ingredientele conform rețetei și puneți-le în recipientul de copt A3 în următoarea ordine:
 - Mai întâi, adăugați toate ingredientele lichide, cum ar fi apă, lapte, bere, lapte bătut, iaurt, ouă etc.
 - Apoi adăugați toate ingredientele libere, cum ar fi făină, sare, zahăr, ierburi, condimente pentru pâine, muguri, fulgi, semințe etc. Puneți sarea într-un colț, zahărul în altul și condimentele în altul.

- La final, faceți o gaură în mijlocul făinii și puneți drojdia în ea. Când folosiți drojdie proaspătă, puneți zahărul direct cu aceasta. Drojdia sau praful de copt nu trebuie să intre în contact cu lichidul înainte de pornirea aparatului de pâine.
- La aluaturi grele, dense, cu o componentă mare de făină de secară, pentru a obține un rezultat de frământare mai bun, vă recomandăm să inversați ordinea de adăugare a ingredientelor, adică să adăugați mai întâi drojdia, apoi făina și lichidul la final. Tot în acest caz se aplică ca drojdia să nu intre în contact cu lichidul înainte de porni mașina de pâine.
- Este necesar să urmați această procedură generală de adăugare a ingredientelor pentru toate rețetele.
- Temperatura camerei din zona în care se află aparatul de pâine poate avea un efect asupra dimensiunii finale a pâinii finite. Temperatura recomandată a camerei este de 15°C până la 34°C.

Notă:

Se pot folosi maxim 700 g de făină și 6 g de drojdie uscată într-un singur lot. Nu puneți o cantitate mai mare de făină sau drojdie în recipientul de copt.

- Închideți capacul A2 și conectați cablul de alimentare la o priză. Când este conectat la o priză, se va emite un beep lung și setarea implicită: programul 1, durata programului 03:00 și greutatea pâinii 900 g și culoarea crustei "MEDIUM" va apărea pe afișajul B1.
- Folosiți butonul MENU B2 pentru a seta programul dorit.
- Folosiți butonul COLOR B7 pentru a selecta culoarea crustei.
- Folosiți butonul LOAF B4 pentru a seta dimensiunea pâinii. Anumite programe nu permit setarea culorii crustei sau a dimensiunii pâinii.
- Dacă doriți ca pâinea să fie coaptă mai târziu, setați temporizatorul de pornire întârziată folosind butoanele + și -.
- Pentru a porni mașina de pâine, apăsați butonul START/STOP B5. Coloanele din timpul afișat pe afișajul B vor începe să pâlpâie, iar timpul rămas până la sfârșitul programului va începe numărătoarea inversă. Mașina de făcut pâine va trece automat prin fazele individuale ale programului. În timpul procesului de coacere se degajă din orificiile de ventilație.
- Când programul s-a terminat, va fi emis un sunet. Apoi aparatul de pâine va comuta în modul KEEP WARM timp de 60 de minute. Dacă doriți să opriți modul KEEP WARM, țineți apăsat butonul START/STOP B5.
- Când programul s-a terminat, înclinați capacul A2. Purtând mănuși de bucătărie, ridicați mânerul recipientului de copt A3 și scoateți-l cu grijă din mașina de pâine. Puneți recipientul de copt A3 pe un suport rezistent la căldură și lăsați pâinea să se răcească aproximativ 10 minute cât încă este înăuntru. Apoi întoarceți recipientul de copt A3 cu susul în jos pentru a elibera pâinea din acesta. Dacă pâinea nu se desprinde singură, mișcați arborele de câteva ori. Pentru a scoate lamele de frământat din pâine, utilizați cârligul de îndepărtare A9.

AVERTISMENT:

Fiți foarte atenți când manipulați recipientul de copt A3, deoarece este foarte fierbinte. Risc de arsuri. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie de protecție.

- După ce ați terminat de utilizat, deconectați mașina de pâine de la priză și curățați toate piesele folosite conform instrucțiunilor din capitolul "Curățare și întreținere".

Feliera și depozitarea pâinii

- Lăsați pâinea să se răcească timp de 20-40 de minute înainte de a o felia.
- Pentru a tăia felii de grosime uniformă, utilizați un cuțit electric sau un cuțit ascuțit cu o lamă zimțată.
- Înfășurați pâinea neconsumată într-o pungă de plastic. O puteți păstra la temperatura camerei timp de până la 3 zile.
- Dacă doriți să păstrați pâinea pentru o perioadă lungă de timp (până la 1 lună), puneți-o într-o pungă de plastic sau într-un recipient ermetic și depozitați-o în congelator.

- Pâinea de casă nu conține conservanți și, prin urmare, nu poate fi păstrată atâta timp cât pâinea cumpărată din magazin.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Deconectați ștecherul de la priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Pentru curățare nu folosiți produse de curățare cu efect abraziv, solvenți etc. care ar putea deteriora aparatul. Nicio parte a acestui aparat nu este destinată spălării în mașina de spălat vase.

AVERTISMENT:

Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

- În cazul în care este foarte dificil să scoateți lamele de frământare de pe arbore, umpleți recipientul de copt A3 cu apă fierbinte și lăsați-l să acționeze aproximativ 30 de minute. Apoi scoateți lamele de frământare și curățați-le cu grijă folosind un material textil umezit și ștergeți bine.
- Curățați recipientul de copt A3 din interior și din exterior folosind un material textil umezit. Pentru a nu deteriora stratul antiaderent, nu folosiți ustensile ascuțite sau produse de curățare cu efect abraziv. Recipientul de copt A3 trebuie să fie complet uscat înainte de a fi introdus în aparatul de făcut pâine.

Sfat:

După curățare, acoperiți lamele de frământare, inclusiv orificiul din mijloc, cu grăsime de gătit care poate fi încălzită.

- Curățați capacul A2 din interior și exterior folosind un material textil umezit. Apoi ștergeți totul, astfel încât să fie bine uscat.

Atenție:

Pe suprafața interioară a capacului A2 și pe orificiile de ventilație pot apărea pete maronii. Acestea sunt reziduuri de fum de la ingrediente, care au ieșit împreună cu aburul care iese. Nu au niciun efect dăunător asupra materialului aparatului de pâine sau asupra calității pâinii coapte. Pur și simplu îndepărtați aceste pete cu un material textil umezit.

Suprafața recipientului de copt A3 poate suferi decolorare după o utilizare prelungită. Acest lucru, însă, nu are niciun efect asupra funcției aparatului de pâine sau a calității pâinii.

Depozitare

- Când nu utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, deconectați ștecherul de la priză, lăsați aparatul să se răcească și curățați-l conform instrucțiunilor furnizate mai sus.
- Înainte de a-l depozita, verificați dacă aparatul și toate accesoriile sale sunt bine curățate și uscate.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat, curat și bine ventilat, care nu este expus la temperaturi extreme și nu-l lăsați la îndemâna copiilor.

INGREDIENTE PENTRU PREPARAREA PÂINII

1. Făină pentru pâine

Făina pentru pâine are un conținut mare de gluten (prin urmare, o putem numi și făină bogată în gluten care conține o cantitate mare de proteine), are o elasticitate bună și poate crește și păstra dimensiunea pâinii fără a se prăbuși pe sine. Deoarece are un conținut mai mare de gluten decât făina simplă, poate fi folosită pentru coacerea pâinilor mai mari. Făina pentru pâine este cel mai important ingredient atunci când coaceți pâinea.

2. Făină simplă

Făina simplă este obținută prin amestecarea grâului blând și tare bine selectat și este potrivită pentru coacerea rapidă a pâinii sau a prăjiturilor.

3. Făină integrală

Făina integrală este obținută prin măcinarea grâului și conține tărâțele de grâu și gluten. Făina integrală este mai grea și mai hrănitoare decât făina simplă. Pâinea făcută din făină integrală este de obicei mai mică. Prin urmare, multe rețete combină de obicei făina integrală și făina pentru pâine pentru a obține cele mai bune rezultate posibile.

4. Făina de secară

Făina de secară este destinată în primul rând coacerii pâinii închise la culoare. Conține o cantitate mare de compuși minerali. Are mai puțin gluten decât făina de grâu și, prin urmare, se folosește de obicei în combinație cu făina de grâu.

5. Făină cu praf de copt (făină auto-crescătoare)

Făina cu praf de copt este potrivită în special pentru realizarea prăjiturii.

6. Făină de porumb și fulgi de ovăz

Făina de porumb și fulgi de ovăz sunt obținute prin măcinarea porumbului și a ovăzului. Ambele sunt ingrediente adjuvante de copt și sunt folosite pentru a îmbunătăți gustul și structura pâinii.

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important pentru obținerea unui gust dulce și a culorii pâinii. Zahărul alb ajută la procesul de fermentație.

8. Drojdie

Drojdia activează procesul de fermentație în aluat și produce dioxid de carbon, care ajută pâinea să-și mărească volumul și să modifice fibrele interioare.

1 linguriță de drojdie uscată activă = $\frac{3}{4}$ linguriță de drojdie instant

1,5 lingurițe de drojdie uscată activă = 1 linguriță de drojdie instant

2 lingurițe de drojdie uscată activă = 1,5 lingurițe de drojdie instant

Drojdia trebuie păstrată la frigider deoarece s-ar strica la temperatură ridicată; verificați data limită de utilizare înainte de a o utiliza. Introduceți-o rapid la frigider după fiecare utilizare.

Sfat:

Urmând procedura descrisă mai jos, puteți afla dacă drojdia este proaspătă și activă sau nu.

1. Turnați $\frac{1}{2}$ cană de apă caldă (45-50°C) într-o cană de măsurat.
2. Adăugați 1 linguriță de zahăr alb și amestecați, apoi stropiți totul cu 2 lingurițe de drojdie.
3. Puneți paharul de măsurare într-un loc cald timp de cca. 10 minute. Nu amestecați acest amestec.
4. Spuma trebuie să ajungă până la marginea ceștii de măsurare. Dacă nu, drojdia nu este activă.

9. Sare

Sarea este esențială pentru îmbunătățirea aromei pâinii și a culorii crustei. La fel, sarea încetinește creșterea.

10. Ouă

Ouăle pot îmbunătăți structura pâinii, pot face pâinea mai hrănitoare și mai mare și pot oferi pâinii o aromă specifică de ou. Dacă doriți să folosiți ouă, trebuie să îndepărtați cojile și să le amestecați uniform.

11. Grăsime, unt și ulei vegetal

Grăsimea poate face pâinea mai fină și poate prelungi perioada de valabilitate a acesteia. După ce a fost scos din frigider, untul trebuie topit sau tăiat în părți mici, astfel încât să fie amestecat uniform.

12. Praful de copt

Praful de copt este folosit în primul rând pentru dospit atunci când se coace pâine și prăjituri în programul Ultra Rapid. Nu are nevoie de timp pentru fermentare și generează un gaz care creează bule și face structura pâinii mai fină.

13. Bicarbonat de sodiu

Același lucru este valabil și pentru praful de copt. Poate fi folosit și în combinație cu praful de copt.

14. Apă și alte lichide

Apa este un ingredient esențial în fabricarea pâinii. În general, cea mai potrivită temperatură a apei este de 20-25°C. Apa poate fi înlocuită cu lapte sau apă amestecată cu lapte praf 2%, care poate îmbunătăți aroma pâinii și poate crea o culoare mai bună a crustei.

Notă:

Diferite tipuri de făină arată similar, totuși eficacitatea drojdiei sau capacitatea de absorbție a diferitelor tipuri de făină diferă substanțial în funcție de regiunea de creștere, condițiile de creștere, procesul de măcinare și termenul de valabilitate. În scopuri de testare, selectați diverse mărci de făină disponibile, testați gustul și comparați rezultatele – apoi selectați făina care, pe baza experienței și preferințelor dvs. de gust, oferă cele mai bune rezultate.

CÂNTĂRIREA INGREDIENTELOR

Cântărirea corectă a ingredientelor este foarte importantă atunci când faceți pâine. Vă recomandăm să utilizați paharul de măsurat A7 și lingura de măsurat A8 furnizate.

1. Lichide

Vă recomandăm să măsurați apa, laptele proaspăt sau laptele instant folosind paharul de măsurare A7. După turnare, verificați nivelul lichidului la nivelul ochilor. Când utilizați paharul de măsurare A7 pentru a măsura uleiul sau alte lichide similare, curățați bine paharul de măsurat A7 înainte de a-l folosi din nou.

2. Ingrediente vrac

Puneți ingredientele vrac în paharul de măsurat A7 folosind o lingură, iar când paharul de măsurat A7 este plin, nivelați-l cu un cuțit. Nu apăsați ingredientele vrac în paharul de măsurat A7, cantitatea suplimentară ar putea afecta negativ echilibrul ingredientelor din rețetă. Pentru măsurarea ingredientelor vrac, puteți folosi și lingura de măsurare A8 mai ales când măsurați cantități mici.

3. Ordinea ingredientelor

Ordinea ingredientelor este foarte importantă pentru prepararea corectă a pâinii. În general, se pun mai întâi lichidele, ouăle, sarea și laptele praf etc. Apoi se adaugă ingredientele vrac precum făina, zahărul etc. Ultima se adaugă drojdia (sau praful de copt). Drojdia se pune mereu pe făina uscată și nu trebuie să intre în contact cu sarea.

GHID DE DEPANARE PENTRU COACERE

Problemă	Cauză	Soluție
Fum care iese prin orificii în timpul coacerii.	Anumite ingrediente sunt blocate pe elementul de încălzire inferior sau s-au apropiat de acesta. La prima utilizare, poate fi cauzată de reziduuri de ulei de pe elementul de încălzire.	Deconectați aparatul de pâine de la rețeaua de alimentare, lăsați-l să se răcească și curățați elementul de încălzire.
Crusta de pe partea inferioară a pâinii este prea groasă.	Pâinea a fost lăsată în recipientul de copt A3 pentru o perioadă lungă de timp, ceea ce a dus la eliberarea apei.	Scoateți pâinea mai devreme și păstrați-o la cald.
Este foarte greu să scoți pâinea.	Lamele de frământare sunt înfipse în pâine.	Mișcați arborele pentru a elibera pâinea din recipientul de copt A3. Curățați apoi recipientul de copt A3 și lamele de frământare conform instrucțiunilor din capitoul "Curățare și întreținere".

Ingredientele sunt amestecate neuniform și sunt copate incorect.	Selectarea incorectă a programului.	Selectați programul corect.
	Ați deschis capacul A2 de mai multe ori după pornirea unui program.	Vă rugăm să nu deschideți capacul A2 în timpul ultimei ridicări.
	Rezistența în timpul amestecării este prea mare, astfel încât lamele de frământare aproape că nu se întorc și nu frământă suficient.	Verificați dacă lamele de frământare se rotesc liber, apoi scoateți recipientul de copt A3 și porniți aparatul de pâine fără sarcină. Dacă aparatul nu funcționează ca de obicei, vă rugăm să contactați un service autorizat.
Mașina de făcut pâine nu a pornit și pe afișaj a fost afișat pe mesajul "HHH".	Mașina de făcut pâine este prea fierbinte după sesiunea anterioară de preparare a pâinii.	Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul de pâine să se răcească la temperatura camerei. Apoi îl veți putea folosi din nou.
Motorul face zgomot, dar ingredientele nu sunt amestecate.	Recipientul de copt A3 nu este așezat corect sau aluatul este prea voluminos.	Verificați dacă recipientul de copt A3 este așezat corect și că aluatul a fost pregătit conform rețetei și dacă ingredientele au greutatea corectă.
Pâinea este atât de mare încât apasă pe capacul A2.	Prea multă drojdie, făină sau apă sau temperatura ambientală este prea ridicată.	Verificați factorii descriși, reduceți cantitatea de ingrediente într-un mod adecvat.
Pâinea aproape că nu crește sau doar foarte puțin.	Fără drojdie sau o cantitate insuficientă de drojdie, sau drojdia nu este activă din cauza temperaturii excesiv de ridicate a apei, sau drojdia a fost amestecată împreună cu sarea, sau temperatura ambientală este prea scăzută.	Verificați cantitatea și activitatea drojdiei, mutați aparatul de pâine la o temperatură adecvată a camerei.
Aluatul este prea voluminos și curge din recipientul de copt A3.	Cantitatea excesivă de lichide care fac ca structura aluatului să fie fină sau prea multă drojdie.	Reduceți cantitatea de lichide și drojdie.
Pâinea se destramă la mijloc.	Făină nepotrivită sau o făină cu o dată expirată.	Utilizați tipul corect de făină și verificați data limită de utilizare.
	Proporție mare de drojdie sau temperatură ridicată a drojdiei.	Folosiți drojdia la temperatura camerei.
	Prea multă apă face aluatul prea umed și fin.	Modificați cantitatea de apă din rețetă.
Structura pâinii este prea densă.	Prea multă făină sau apă insuficientă.	Reduceți cantitatea de făină sau creșteți cantitatea de apă.
	Prea multe ingrediente din fructe sau prea multă făină integrală.	Reduceți cantitatea de ingrediente respective și creșteți cantitatea de drojdie.

Centrul pâinii este rpea poros.	Cnatitate excesivă de apă sau drojdie, sau lipsește sarea.	Reduceți cantitatea de apă sau drojdie după caz și verificați dacă a fost adăugată sare.
Crusta pâinii este acoperită cu praf.	S-au adăugat ingrediente foarte lipicioase precum untul sau bananele.	Nu adăugați ingrediente foarte lipicioase în aluat.
	Insuficient frământat și apă insuficientă.	Verificați cantitatea de apă și starea aluatului.
Când coaceți prăjituri sau produse de copt cu o cantitate mare de zahăr, crusta este prea tare, iar culoarea crustei este prea închisă.	Diverse rețete sau ingrediente au efect asupra rezultatului final; culoarea crustei este închisă din cauza cantității mari de zahăr.	Dacă o rețetă care conține o cantitate mare de zahăr are ca rezultat culoarea crustei prea închisă, terminați programul cu 5 până la 10 minute înainte de încheierea automată a programului. Înainte de a o scoate, ar trebui să lăsați pâinea sau prăjitura în recipientul de copt A3 timp de aproximativ 20 de minute cu capacul A2 închis.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V

Frecvență nominală: 50 Hz

Puterea nominală admisă a motorului: 100 W

Puterea nominală absorbită a elementului de încălzire: 700 W

Nivel de zgomot: ≤60 dB(A)

Nivelul declarat de emisie de zgomot al aparatului este ≤60 dB(A), ceea ce reprezintă un nivel A de putere acustică în raport cu o putere acustică de referință de 1 pW.

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.

**RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS**

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

