

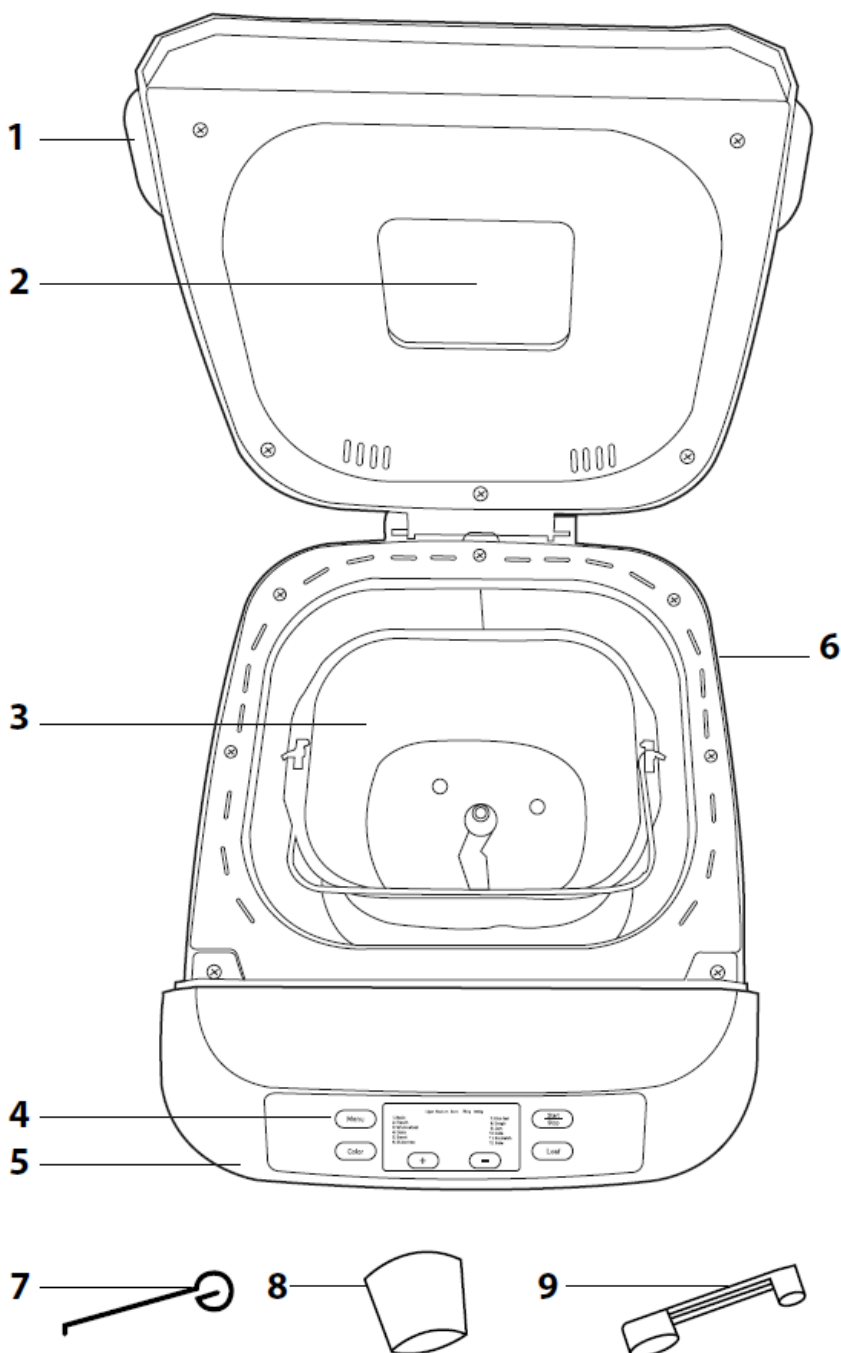
APARAT DE FĂCUT PÂINE 550W SENCOR

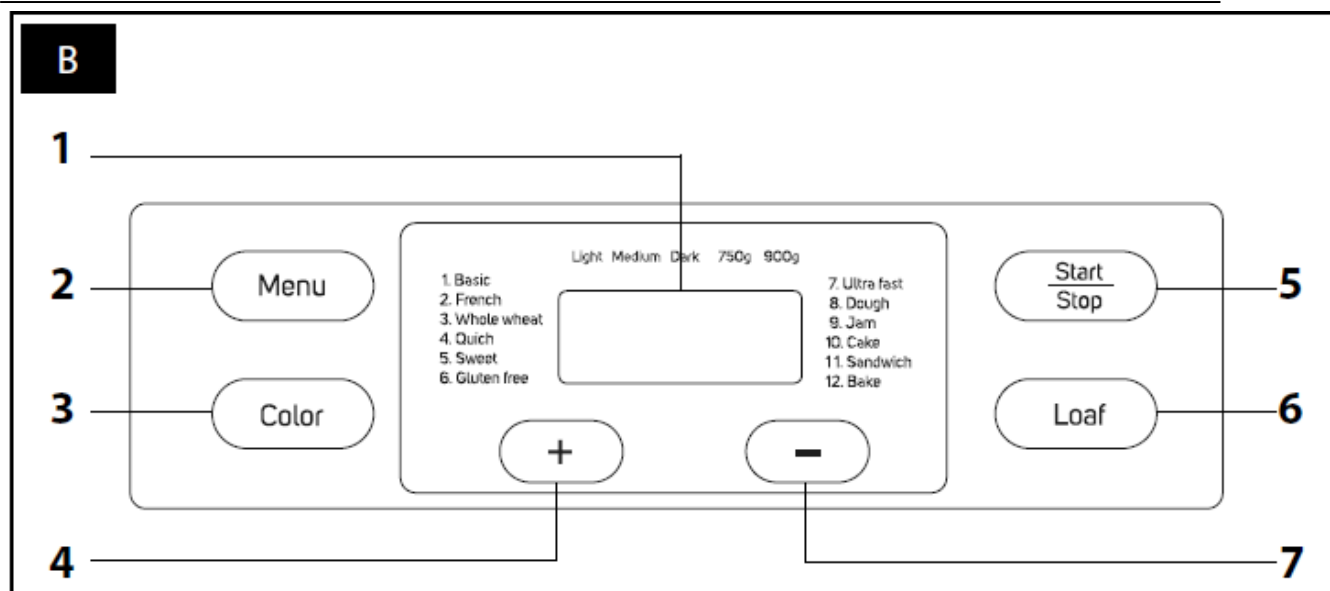
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, mentale și senzoriale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, **doar dacă** aceștia sunt supravegheați și instruiți cu privire la utilizarea aparatului și dacă înțeleg eventualele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni provocarea unor situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de către copii decât dacă sunt supravegheați.
- Nu lăsați copiii mai mici de 8 ani în apropierea aparatului sau a cablului de alimentare al acestuia.
- Se pot folosi maxim 700 g de făină și 6 g de drojdie la o umplere. Nu puneți o cantitate mai mare de făină sau drojdie în recipientul de copt.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau cu telecomandă.
- Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Acest aparat nu este destinat utilizării în spații precum:
 - Bucătăriile mici pentru personal în magazine, birouri și celelalte locuri de muncă;
 - Fermele agricole;
 - Camerele de hotel sau motel și alte spații rezidențiale;
 - Întreprinderile care asigură cazarea cu micul dejun.
- Nu utilizați aparatul în medii industriale sau în exterior sau în alte scopuri decât cele prevăzute în manual.
- Nu puneți aparatul pe pervaze, suprafețe instabile, sobe electrice sau pe gaz sau în apropierea focului deschis sau a altor surse de căldură. Puneți aparatul pe o suprafață uscată, curată și stabilă.
- Utilizați aparatul doar cu accesoriile originale de la producător.
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde cu cea de la priză. Conectați aparatul la o priză cu pământare.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârână pe marginea mesei și că nu atinge suprafețe fierbinți.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile precum perdele, draperii, etc. Păstrați 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 aparat, 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 aburii fierbinți, care ies 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 aparatului, în timp ce aparatul este în funcțiune.

- Vă recomandăm să verificați regulat starea ingredientelor din recipientul pentru 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 deschis.
- Nu îndepărtați niciodată pâinea coaptă lovind marginile recipientului de copt. În caz contrar, acest lucru l-ar putea deteriora.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, înainte de a-l muta sau 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 de cablu. În caz contrar, acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza.
- Nu clătiți aparatul sub jetul de apă și nu îl introduceți în apă sau alte lichide.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Contactați un service autorizat pentru verificare și reparații. Dacă modificați aparatul, riscați să vă anulați drepturile legale de garanție.

A





Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar dacă sunteți familiarizat cu produsul. Utilizați aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru consultări ulterioare.

Vă recomandăm să păstrați cutia originală, materialele de ambalare, chitanța de cumpărare și garanția. În cazul transportării, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală, de la producător.

DESCRIEREA APARATUL ȘI A ACCESORIILOR

- A1** Mânere pentru capac (situate de-a lungul ambelor părți)
- A2** Capac cu fereastră de vizualizare
- A3** Recipient pentru copt cu lamă de frământare detașabilă
- A4** Panou de control cu ecran
- A5** Unitatea aparatului
- A6** Orificii de ventilație (situate de-a lungul ambelor părți)
- A7** Cârlig de îndepărtare a lamei de frământare
- A8** Cană de măsurare
- A9** Lingură de măsurare

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- B1** Afișajul arată programul selectat și durata acestuia, setați culoarea crustei și dimensiunea pâinii
- B2** Butonul **MENU** se folosește la setarea programului
- B3** Butonul **COLOR** se folosește pentru setarea culorii crustei
- B4** Butonul **+** se folosește la setarea temporizatorului de pornire programată
- B5** Butonul **START/STOP** se folosește la pornirea, oprirea și anularea unui program setat
- B6** Butonul **LOAF** se folosește la setarea dimenisunii pâinii la 750 g sau la 900 g
- B7** Butonul **-** se folosește la setarea temporizatorului de pornire programată

Notă:

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

FUNȚIONAREA APARATULUI DE FĂCUT PÂINE ȘI FUNCȚIILE ACESTUIA

Butonul **START/STOP**

Se folosește pentru a porni, întrerupe sau încheia programul setat.

Pentru a porni un program, apăsați o dată butonul **B5 START/STOP**. Este emis un beep scurt, coloana din valoarea timpului de pe afișajul **B1** va 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 programul în curs de desfășurare prin apăsarea scurtă a butonului **B5 START/STOP**. 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 **B5 START/STOP**. Dacă nu faceți acest lucru, acesta va fi pornit automat la 10 minute după ce a fost întrerupt.

Pentru a termina programul, apăsați butonul **B5 START/STOP** și țineți-l apăsat timp de aproximativ 2 secunde. Sfârșitul programului este semnalizat printr-un beep lung.

Butonul 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**.

Butonul COLOR

Permite setarea culorii crustei "**DESCHIS**", "**MEDIU**" și "**ÎNCHIS**". 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**".

Butonul LOAF

Servește pentru a seta dimensiunea pâinii de 750 g sau 900 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 dimensiunea 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, diemniunea pâinii etc.

Exemplu de setare a temporizatorului:

Este ora 20:30 și doriți să aveți o pâine proaspăt coaptă la 07:00 a doua zi (adică o 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 apăsat, 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 număratoarea inversă pe afișajul **B1**. Verificați regulat aparatul de pâine odată ce programul setat începe să funcționeze.

Nu utilizați această funcție cu rețete care conțin ingrediente supuse unei alterări rapide, de ex. ouă poraspete, lapte, smântână, brânză 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 "**ULTRA FAST**", "**JAM**" și "**BAKE**".

Notă: Temporizatorul poate fi setat la o durată maximă de 13 ore.

Funcția KEEP WARM

Când programul s-a terminat, aparatul va comuta automat în modul KEEP WARM timp de 60 de minute. Dacă doriți să scoateți pâinea din aparat imediat după ce s-a terminat coacerea, anulați această funcție apăsând 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 restabilă.

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.

Mesaj de avertizare pe ecran

1. Dacă pe afișajul **B1** apare textul **"HHH"** însoțit de un semnal sonor la pornirea programului, înseamnă că temperatura interiorului aparatului de pâine este prea mare. Acest lucru se poate întâmpla atunci când încercați să utilizați aparatul de pâine imediat după coacerea unei pâini. Deschideți capacul **A2** și lăsați aparatul de pâine să se răcească timp de 10 până la 20 de minute. Odată 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 aparatul la temperatura camerei. Temperatura recomandată a camerei este de 15-34°C.
3. Dacă pe afișajul **B1** apar textul **"EE0"**, 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 aromatizate 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 mijloc pufos și crustă crocantă. Vă recomandăm să consumați pâine 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 consistentă din punct de vedere nutrițional decât pâinea din făină simplă, deoarece făina integrală conține cereale integrale, inclusiv tărațe și sămburi. Pâinea integrală are o crustă închisă și miez 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 astfel, are un miez mai puțin pufos decât o pâine coaptă cu programul de bază nr.1.

Amestecul de pâine pentru programul QUICK este format din praf de copt sau bicarbonat de sodiu, care se activează atunci când intră în contact cu lichidul într-un mediu cald. Pentru a obține rezultate optime, vă recomandăm ca toate ingredientele lichide să fie amplasate pe fundul recipientului de copt **A3**, iar ingredientele uscate să fie deasupra. Atunci când sunt amestecate pentru prima dată, ingredientele se pot bloca în colțurile recipientului de copt **A3** și, prin urmare, poate fi necesar să se amestece și ingredientele folosind o spatulă sau o lingură de lemn, astfel încât să nu se formeze aglomerări de ingrediente neprelucrate în colțuri.

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 – GLUTEN-FREE

Acest program conține 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.

7 – ULTRA-FAST

Frământarea, creșterea și coacerea pâinii cât mai repede posibil (80-100 minute). De obicei, această pâine este mai puțin pufoasă decât pâinea coaptă folosind programul nr. 4 – QUICK. Asigurați-vă că temperatura lichidelor este în intervalul 48°C -50°C. Vă recomandăm să utilizați un termometru de bucătărie pentru măsurare. Temperatura lichidului este cheia pentru asigurarea unei creșteri și coacere rapide corecte. Dacă temperatura apei este mai mică, pâinea nu va crește. În schimb, dacă temperatura setată este prea mare, nu va avea loc nicio creștere, deoarece temperatura este prea ridicată și va distruge drojdia.

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 marmeladă și gem de fructe. Gătiți marmelada și dulceața 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 la coacerea prăjiturilor și a produselor de patiserie dulci, preparate din aluat care conține praf de copt sau bicarbonat de sodiu.

11 – SANDWICH (pâine toast)

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

12 – BAKE

Acest program include doar faza de coacere și transformă aparatul de pâine într-un cuptor mic. Timpul de coacere poate fi setat 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 credeți că este prea subțire crusta.

TABEL PROGRAME

Program	Selectare culoare crustă	Dimensiune pâine	Lungime program (min)	Funcție KEEP WARM	Momentul pentru adăugarea ingredientelor	Timp max. pentru temporizator
1 – BASIC	Deschis / mediu	750 g	02:53	DA	02:20	13 ore
	Închis / închis	900 g	03:00		02:15	
2 – FRENCH	Deschis / mediu	750 g	03:40	DA	02:45	13 ore

	Închis / închis	900 g	03:50		02:40	
3 – WHOLE WHEAT	Deschis / mediu	750 g	03:32	DA	02:35	13 ore
	Închis / închis	900 g	03:40		02:40	
4 – QUICK	Deschis / mediu	-----	02:10	DA	01:45	13 ore
	Închis / închis	-----				
5 – SWEET	Deschis / mediu	750 g	02:50	DA	02:25	13 ore
	Închis / închis	900 g	02:55		02:30	
6 – GLUTEN FREE	Deschis / mediu	750 g	02:50	DA	02:25	13 ore
	Închis / închis	900 g	02:55		02:25	
7 – ULTRA FAST	Deschis / mediu	750 g	01:28	DA	01:38	13 ore
	Închis / închis	900 g	01:38		01:28	
8 – DOUGH	-----	-----	01:30	-----	-----	13 ore
9 – JAM	-----	-----	01:20	-----	-----	-----
10 – CAKE	Deschis / mediu	-----	01:50	DA	01:34	13 ore
	Închis / închis	-----				
11 – SANDWICH	Deschis / mediu	750 g	02:55	DA	01:59	13 ore
	Închis / închis	900 g	03:00		02:04	
12 - BAKE	Deschis / mediu	-----	10 - 60 min	DA	-----	-----
	Închis / închis	-----				

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 parte de jos a recipientului de copt **A3**.
2. Spălați accesoriile și piesele detașabile care intră în contact cu alimentele, sub jet de apă caldă folosind detergent de vase. Apoi clătiți-le sub jet de apă și uscați-le bine cu un prosop.
3. Puneți recipientul de copt **A3**, cu lamele de frământare instalate, înapoi la locul său în interiorul aparatului de pâine. Conectați aparatul la priză, acest va emite un sunet.
4. Setați programul 12 – BAKE și porniți aparatul gol în acest mod timp de 10 minute. Când programul se termină, anulați funcția KEEP WARM și deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească. Spălați din nou recipientul de copt **A3** și lamele de frământare și uscați-le bine.

Notă:

La prima pornire, este posibil să emită un fum. Acest lucru este complet normal.

5. Acum aparatul este pregătit 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 situat la baza recipientului de copt **A3** și împingeți-le bine în jos.

Notă:

Pentru a ușura îndepărtarea lamelor de frământare din pâinea copată, vă recomandăm să acoperiți paletelile și arborele de frământare 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, zer, iaurt, ouă, etc.
- Apoi adăugați toate ingredientele în vrac, cum ar fi făină, sare, zahăr, ierburi, condimente pentru pâine, muguri, fulgi semințe etc. Puneți sare într-un colț și zahărul în altul și condimentele în altul.

- La final, faceți o gaură în mijlocul făinii și puneți drojdia în aceasta. Când folosiți drojdie proaspătă, puneți zahărul direct cu ea. 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 al final. Și în acest caz este valabil ca drojdia să nu intre în contact cu lichidul înainte de a porni aparatul de pâine.
- Este necesar să respectați 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 coapte. Temperatura recomandată a camerei este de 15°C până la 34°C.

Notă:

Se pot folosi maxim 590 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 pentru copt.

Închideți capacul **A2** și conectați cablul de alimentare la o priză. Când este conectat la o priză, va emite un beep lung și setarea implicită: programul 1, durata programului 03:00 și greutatea pâinii 900 g și culoarea crustei "MEDIUM" vor fi afișate pe afișajul **B1**.

Utilizați butonul **MENU B2** pentru a seta programul dorit.

Utilizați butonul **COLOR B3** pentru a selecta culoarea crustei.

Utilizați butonul **LOAF B6** 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 aparatul de pâine, apăsați butonul **START/STOP B5**. Cele două puncte din timpul afișat pe afișajul **B1** încep să pâlpâie, iar timpul rămas până la sfârșitul programului va începe numărătoarea inversă. Aparatul va trece automat prin fazele individuale ale programului. În timpul procesului de coacere se degajă abur prin orificiile de ventilație.

La programele: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST CAKE, CAKE și SANDWICH; va fi emis un sunet pentru a semnaliza opțiunea de a adăuga ingrediente. Dacă doriți să faceți acest lucru, deschideți capacul **A2** și adăugați ingrediente, în timp ce sunteți foarte atent să nu vă opăriți cu aburii fierbinți care ies din orificiile de ventilație și din zona de coacere.

Când programul s-a terminat, va emite un sunet. Apoi aparatul va trece 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, deschideți capacul **A2**. Purtând mănuși de bucătărie, ridicați mânerul recipientului de copt **A3**. Rotiți recipientul de copt **A3** în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l elibera și apoi scoateți-l cu grijă din aparatul de pâine. Puneți recipientul de copt **A3** pe un suport rezistent la căldură și lăsați pâinea să se răcească timp de aproximativ 10 minute cât încă este înăuntru. Apoi întoarceți recipientul de copt **A3** cu susul în jos pentru a scoate pâinea din acesta. Dacă pâinea nu se desprinde singură, mișcați arborele de câteva ori. Pentru a scoate lama din pâine, utilizați cârligul de îndepărtare **A7**.

Atenție!

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

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

Tăierea și păstrarea 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 cu lamă zimțată.

Înfășurați pâinea neconsumată într-o pungă de plastic. Puteți păstra pâinea la temperatura camerei timp de până la 3 zile.

Dacă doriți să păstrați pâinea pentru o perioadă îndelungată (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.

Nu folosiți produse de curățare abrazive, solvenți etc. pentru a curăța produsul, deoarece ar putea deteriora aparatul. Nicio parte a acestui aparat nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.

ATENȚIE

Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alte lichide.

În cazul în care este foarte dificil să scoateți lamele de frământare de pe arbori, umpleți recipientul de copt **A3** cu apă fierbinte și lăsați-l să acționeze aprox. 30 de minute. Apoi scoateți lamele de frământare și curățați-le cu grijă folosind un material textil umed și ștergeți-le bine.

Curățați recipientul de copt **A3** în interior și în exterior folosind un material textil umed. 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** în interior și în exterior folosind un material textil umed. 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 umed.

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

DEPOZITARE

Când nu utilizați aparatul o perioadă lungă de timp, deconectați-l de la priză, lăsați-l să se răcească complet și curățați-l conform instrucțiunilor de mai sus.

Înainte de a-l depozita, verificați dacă aparatul și toate accesoriile sunt bine curățate și uscate.

Depozitați aparatul într-un loc uscat, curat și bine ventilat, care nu este expus la temperaturi extreme și 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 cu conținut ridicat de 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. Făina simplă

Făina simplă este obținută prin amestecarea grâului moale 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 tărâțe de grâu și gluten. Făina integrală este mai grea și mai hrănitoare decât cea 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. Făină de secară

Făina de secară este destinată în primul rând coacerii pâinii negre. 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 care crește singură)

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

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. Zahătul alb ajută la procesul de fermentare.

8. Drojdie

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

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

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

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

Drojdia trebuie păstrată la frigider deoarece s-ar strica la temperatură ridicată; verificați data limită de utilizare înainte de a o folosi. 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°) într-o cană de măsurat.
2. Adăugați 1 linguriță de zahăr alb și amestecați, apoi stropiți totul cu 2 lingurițe de drojdie.
3. Puneți cana de măsurare într-un loc cald timp de aprox. 10 minute. NU amestecați acets amestec.
4. Spuma trebuie să ajungă până la marginea canii de măsurare. Dacă nu, drojdia nu este activă.

9. Sare

Sare este esențială pentru îmbunătățirea aromei pâinii și a culorii crustei. De asemenea, 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 amestecați ouăle uniform.

11. Untură, 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 bucăți mici, astfel încât să fie amestecat uniform.

12. Praf de copt

Praful de copt este folosit în primul rând pentru dospit atunci când coaceți 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

Este valabil același lucru ca și în cazul prafului de copt. Poate fi folosit și în combinație cu praful de copt.

14. Apă și alte lichide

Apa este un ingredient esențial în prepararea pâinii. În general, cea mai bună 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 difeitelor 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 pe piață, testați gustul și comparați rezultatele – apoi selectați făina care, pe baza experienței și a preferințelor dvs. de gust oferă cele mai bune rezultate.

CÂNTĂRIRE INGREDIENTE

Cântărirea corectă a ingredientelor este foarte importantă atunci când faceți pâine. Vă recomandăm să utilizați cana de măsurare **A8** și lingura de măsurat **A9** furnizate.

1. Lichide

Vă recomandăm să măsurați apa, laptele proaspăt sau laptele instant folosind cana de măsurare **A8**. După de îl turnați, verificați nivelul lichidului la nivelul ochilor. Când utilizați cana de măsurare **A8** pentru a măsura ulei sau alte lichide similare, curățați bine cana de măsurare înainte de a o folosi din nou.

2. Ingrediente vrac

Puneți ingredientele vrac în cana de măsurare **A8** folosind o lingură, iar când aceasta este plină, nivelați cu un cuțit. Nu apăsați ingredientele în cana de măsurat, cantitatea suplimentară ar putea afecta negativ echilibrul ingredientelor din rețetă. Pentru măsurarea ingredientelor vrac, puteți folosi și lingura de măsurare **A9** mai ales când măsurați cantități mici.

3. Ordinea ingredientelor

Ordinea ingredientelor este foarte importantă pentru prepararea corectă a pâinii. În general, se adaugă mai întâi lichidele, ouăle, sarea și laptele praf etc. Apoi se adaugă ingredientele vrac, cum ar fi făina, zahărul, etc. Ultima dată 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 PANARE PENTRU COACERE

Problemă	Cauză	Soluție
Fum care iese prin orificii în timpul coacerii	Anumite ingrediente sunt blocate în partea de jos a elementului de încălzire 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.
Centrul pâinii se prăbușește.	Pâinea a rămas în aparatul de pâine în modul KEEP WARM prea mult timp.	Nu lăsați pâinea în aparatul de pâine până la sfârșitul modului KEEP WARM.

Este foarte greu să scoateți pâinea.	Lamele de frământare sunt înfipite 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 capitolul "Curățare și întreținere".
Ingredientele sunt amestecate neuniform și sunt coapte incorect.	Selectarea incorectă a programului.	Setați programul corect.
	Ați apăsat butonul START/STOP B5 în timp ce aparatul funcționa.	Ingredientele s-au stricat, aruncați-le și începeți din nou cu ingrediente noi.
	Ați deschis capacul A2 de câteva ori după pornirea unui program	Vă rugăm să nu deschideți capacul A2 în timpul ultimei dospiri.
	A avut loc o întrerupere de curent care a durat mai mult de 10 minute.	Ingredientele s-au stricat, aruncați-le și începeți din nou cu ingrediente noi.
	Rezistența la amestecare este prea mare, astfel încât lamele de frământare aproape că nu se întorc și nu se 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.
Aparatul nu a pornit și pe afișaj a fost afișat mesajul "HHH".	Aparatul 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.
Pâinea crește foarte repede.	Este prea multă drojdie, făină în aluat sau, dimpotrivă, nu este suficientă sare.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
Pâinea aproape că nu crește sau crește foarte puțin.	Nu ați adăugat suficientă drojdie sau nu ați adăugat deloc.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Drojdia a fost veche sau plată.	Asigurați-vă întotdeauna că, la fel ca toate celelalte ingrediente, drojdia este proaspătă.
	Lichidele sunt prea fierbinți.	Folosiți diferite lichide sau așteptați până când lichidele se răcesc. Asigurați-vă că adăugați ingredientele în ordinea corectă.
	Drojdia a intrat în contact cu lichidele prea devreme.	Asigurați-vă că adăugați ingredientele în ordinea corectă.
	Făina care a fost folosită nu este potrivită pentru tipul de pâine selectat sau făina care a fost folosită este prea veche.	Utilizați tipul corect de făină pentru tipul de pâine selectat. Asigurați-vă că utilizați ingrediente proaspete.
	Ați folosit prea multe sau prea puține lichide.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de

		ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când utilizați aparatul de pâine într-un mediu foarte umed, reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Nu ați folosit suficient zahăr.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
Aluatul este prea voluminos și curge din recipientul pentru copt A3 .	Cantitatea excesivă de lichide care fac structura aluatului să fie prea fină sau prea multă drojdie.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți volumul lichidului folosit.
Pâinea se destramă la mijloc.	Cantitatea de aluat este mai mare decât recipientul A3 , pâinea se prăbușește.	Este important să măsurați corect ingredientele. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți volumul lichidului folosit.
	Timpul de creștere este prea scurt sau prea lung din cauza temperaturii ridicate a apei sau a temperaturii ridicate din interiorul aparatului de pâine sau din cauza umidității crescute.	Folosiți diferite lichide sau așteptați pâinea când lichidele se răcesc. Faceți o gaură mică în făină și puneți drojdia în ea. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu lichidul. Nu utilizați funcția de pornire întârziată la temperaturi ridicate și utilizați ingrediente reci. Scoateți pâinea din recipientul de copt A3 imediat după ce s-a terminat de copt și lăsați-o pe un grătar metalic să se răcescă timp de cel puțin 15 minute înainte de a o felia.
Structura pâinii este prea densă.	Ați folosit prea multă făină sau prea puține lichide.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când utilizați aparatul de pâine într-un mediu foarte umed, reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Nu ați folosit suficient zahăr sau drojdie.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.

	Ați folosit prea multe fructe, semințe, etc.	Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Ați folosit făină veche sau stătută, iar ingredientele calde provoacă o creștere rapidă, dar aluatul s-a prăbușit chiar înainte de coacere.	Reduceți cantitatea totală de ingrediente. NU folosiți mai mult decât cantitatea specificată de făină. Reduceți cantitatea de ingrediente cu o trime.
	Nu ați folosit sare sau nu ați folosit suficientă sare.	
	Ați folosit prea mult lichid.	
Pâinea nu este coaptă complet în centru.	Ați folosit prea multe sau prea puține lichide.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când utilizați aparatul de pâine într-un mediu foarte umed, reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Utilizați aparatul de făcut pâine într-un mediu umed.	Nu utilizați funcția de pornire întârziată la temperaturi ridicate și utilizați ingrediente reci.
	Rețetele conțin ingrediente umede, de ex. iaurt.	Reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
Centrul pâinii este prea poros.	Ați utilizat prea multă apă.	Reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Nu ați utilizat sare.	Reglați sare de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Utilizați aparatul de făcut pâine într-un mediu excesiv de umed, lichidele sunt fierbinți.	Nu utilizați funcția de pornire întârziată al temperaturi ridicate și utilizați ingrediente reci. Scoateți pâinea din recipientul de copt A3 imediat după ce s-a terminat de copt și lăsați-o pe un grătar metalic să se răcească timp de cel puțin 15 minute înainte de a o felia.
	Folosiți prea multe lichide.	Utilizați diferite lichide sau așteptați până când lichidele se răcesc. Faceți o gaură mică în făină și puneți drojdia în ea. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu lichidul.
Crusta poroasă coaptă incomplet.	Aluatul s-a ridicat prea mult și nu intră în recipientul de copt A3 .	Este important să măsurați corect ingredientele. Verificați cantitatea de lichide. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți pentru volumul lichidului folosit.

	Ați folosit prea mult făină, mai ales pentru pâine albă.	Verificați cantitatea de lichide. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți pentru volumul lichidului folosit.
	Ați folosit prea multă drojdie sau prea puțină sare.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Ați folosit prea mult zahăr.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Ați utilizat alte ingrediente dulci pe lângă zahăr.	Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
Feliile de pâine nu sunt uniforme sau conțin bulgări	Pâinea nu s-a răcit suficient. (Aburul nu s-a evaporat).	Reduceți cantitatea de drojdie sau toate ingredientele cu ¼. Lăsați pâinea să se răcească suficient.
Făina rămâne pe crustă.	Făina nu a fost prelucrată corespunzător în timpul amestecării, în special pe pereți.	Reduceți cantitatea de apă cu 1-2 linguri. Scoateți pâinea din recipientul de copt A3 imediat după ce s-a terminat de copt și lăsați-o pe un gratar metalic să se răcească timp de cel puțin 15 minute înainte de a o felia.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval de tensiune nominală: 220-240 V~

Frecvența nominală: 50 Hz

Puterea nominală de intrare: 550 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.

**RECIKLAREA 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 inconjurător 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.

