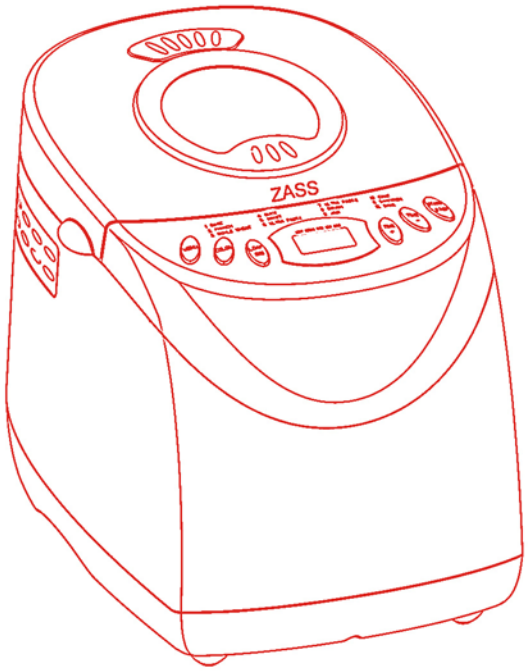
ZASS®
GERMANY
Confortul la îndemâna oricui

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

MAŞINĂ DE PÂINE (CUPTOR PÂINE) *Panis*

model ZBM 01



CE

Vă mulțumim că ați cumpărat acest aparat. Înainte de a pune aparatul în funcțiune, citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare şi păstrați-le.

ATENȚIE! ACEST APARAT ESTE NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Unic importator în România : s.c. ZASS Romania s.r.l. (CUI RO15328988)
Str. Coşbuc nr. 4, cod 540120, Tg. Mureş, jud. Mureş
Telefon/Fax : 0265-262870, 0265-269209, Fax: 0265-307670, 0265-307671
www.zass.ro, www.sero.ro , e-mail: office@zass.ro, office@sero.ro

CUPRINS

PRECAUȚII IMPORTANTE DE SECURITATE

DESCRIEREA MAŞINII DE PÂINE

PREZENTAREA PANOULUI DE COMENZI

MENȚINEREA LA CALD

MEDIU

AFIŞAJ DE AVERTIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

INSTRUCȚIUNI DE PREPARARE A PÂINII

RECOMANDĂRI SPECIALE

CURĂȚARE ŞI ÎNTREȚINERE

RECOMANDĂRI PRIVIND INGREDIENTELE PÂINII

MĂSURAREA INGREDIENTELOR

GHID DE DEPANARE

ELIMINARE ECOLOGICĂ

DATE TEHNICE

REȚETE

Felicitări pentru cumpărarea acestui produs ZASS. Ca toate produsele ZASS, şi acest produs a fost conceput pe baza cunoştințelor tehnice cele mai noi şi s-a fabricat prin utilizarea componentelor electrice/electronice cele mai fiabile şi moderne.
Înainte de a pune aparatul în funcțiune, vă rugăm să vă acordați câteva minute ca să citiți instrucțiunile de utilizare care urmează.

Vă mulțumim !

Precauții importante de securitate:

Înainte de a folosi aparatul electric, trebuie urmate întotdeauna următoarele măsuri fundamentale de precauție:

1. Citiți toate instrucțiunile. Păstrați aceste instrucțiuni.
2. Aparatul se va cupla numai la prize de curent alternativ cu contact de protecție (pământare), conform cu specificațiile de pe eticheta cu date tehnice ale produsului.
3. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu un ansamblu disponibil la producător sau la un Service autorizat de ZASS. Pentru alte defecțiuni, apelați tot la un Service autorizat.
4. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele sau butoanele.
5. Pentru a vă proteja împotriva electroşocurilor, nu introduceți cablul de alimentare, fişele sau carcasa în apă sau în alt lichid.
6. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit, când sunt adăugate sau scoase piese componente şi înainte de a-l curăța.
7. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau pe suprafețe fierbinți.
8. Folosirea accesoriilor auxiliare care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate cauza leziuni.
9. Este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este folosit în apropierea copiilor sau a persoanelor infirme.
10. Nu aşezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau pe gaz sau în cuptorul încins.
11. O atenție deosebită trebuie acordată la mutarea aparatului, atunci când acesta conține ulei sau alte lichide încinse.
12. Nu atingeți nici o piesă mobilă sau rotativă a maşinii în timpul coacerii.
13. Nu porniți niciodată aparatul înainte să fi aşezat corespunzător cuva de pâine umplută cu ingrediente.
14. Nu bateți în partea inferioară sau laterală a cuvei de pâine pentru a scoate pâinea deoarece în acest fel, cuva se poate deteriora.
15. Nu introduceți folii metalice sau din ale materiale în maşina de pâine, deoarece în acest fel creați pericol de incendiu sau scurt circuit.
16. Nu acoperiți niciodată maşina de pâine cu un prosop sau orice alt material, deoarece căldura şi aburul trebuie să poată ieşi liber. Dacă aparatul este acoperit sau intră în contact cu un material inflamabil, apare pericolul de incendiu.
17. Conectați întotdeauna mai întâi cablul la aparat, apoi introduceți fişa în priză. Pentru deconectare, acționați mai întâi întrerupătorul în poziția OFF (oprit), apoi scoateți fişa din priză.
18. Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
19. Nu folosiți aparatul în exterior. A se folosi exclusiv pentru uz casnic!
20. Nu se poate acorda nici un fel de garanție pentru posibilele deteriorări care sunt cauzate printr-o utilizare greşită sau necorespunzătoare!

Acest aparat este o maşina de făcut pâine complet automată, care permite coacerea pâinii proaspete în doar câteva ore.

Pentru a prelungi termenul de valabilitate, producatorii ne hrănesc cu tot felul de "bunătăți", adăugând în pâinea feliată tot felul de antioxidanți, emulgatori şi conservanți. Nici franzela clasică nu este scutită de probleme, nu vei şti niciodată dacă mănânci o pâine dintr-o ladă ce a fost răsturnată pe jos şi pusă la loc. Cu acest aparat este foarte simplu să faci pâine, nu trebuie să fii mare specialist. Trebuie doar să respecți cantitățile şi ordinea ingredientelor. Avantajul pâinii obținute cu ajutorul acestui aparat este ca ştii sigur ce ingrediente foloseşti şi iți poți face mai multe tipuri de pâine. În plus nu trebuie să stai jumatate de zi în bucătărie pentru o pâine, stai maxim 15-20 minute să pregăteşti/introduci ingredientele şi apoi laşi maşina de pâine sa îşi facă treaba. Este un aparat ce nu ar trebui să lipsească din bucătăria unei familii care doreşte să se hrănească sănătos fără mari eforturi.
Este foarte placut să poți să-ți faci pâinea ta. Ca sfat, este bine să aveți un cântar electronic pt. că mici variații în gramaj pot influența în bine sau în rău rezultatul. POFTĂ BUNA!

Aparatul are următoarele caracteristici:

12 programe de coacere şi frământare: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST I, ULTRA FAST II, DOUGH, JAM, CAKE, SANDWICH, BAKE.

3 opțiuni posibile pentru crustă
Prin simpla apăsare a unei taste se poate selecta gradul de rumenire dorit sau culoarea crustei obținute dintre Deschisă, Medie şi Închisă.

Functia programarea coacerii cu 13 ore inainte
Vă puteți trezi dimineața simțind mirosul de pâine caldă şi crocantă datorită acestei funcții.

Corpul masinii ,, cool touch”
Datorită acestei caracteristici, aparatul este mai sigur în timpul coacerii, mai ales în prezența copiilor.

Fereastră de vizualizare
Permite vizualizarea în orice moment a fiecărei faze de prepaprare/coacere.

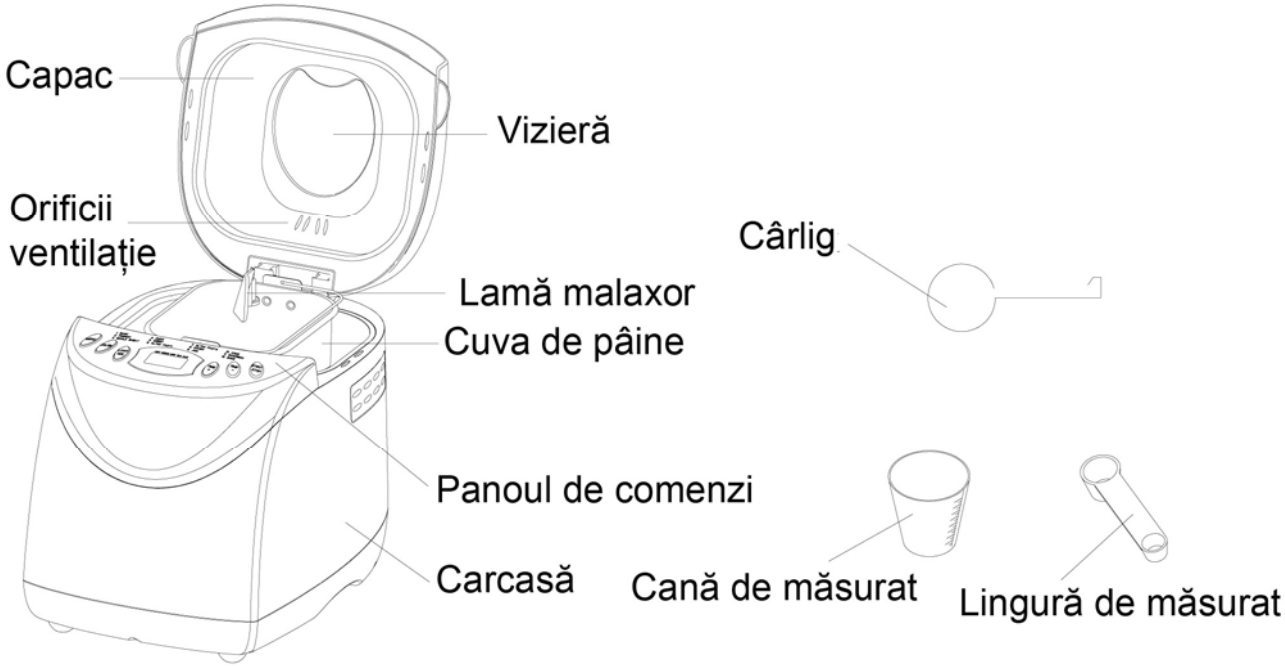
Functia de menținere la cald de 60 minute
Aceasta funcție permite păstrarea pâinii calde timp de 1 oră după terminarea coacerii.

Semnal sonor pentru fructe si alune
Asigură o mai mare creativitate în timpul coacerii. Aparatul emite un semnal sonor pentru a indica momentul în care trebuie sa adăugați fructele şi/sau alunele. Aceasta evită sfărâmarea excesivă în timpul ciclului de frământare.

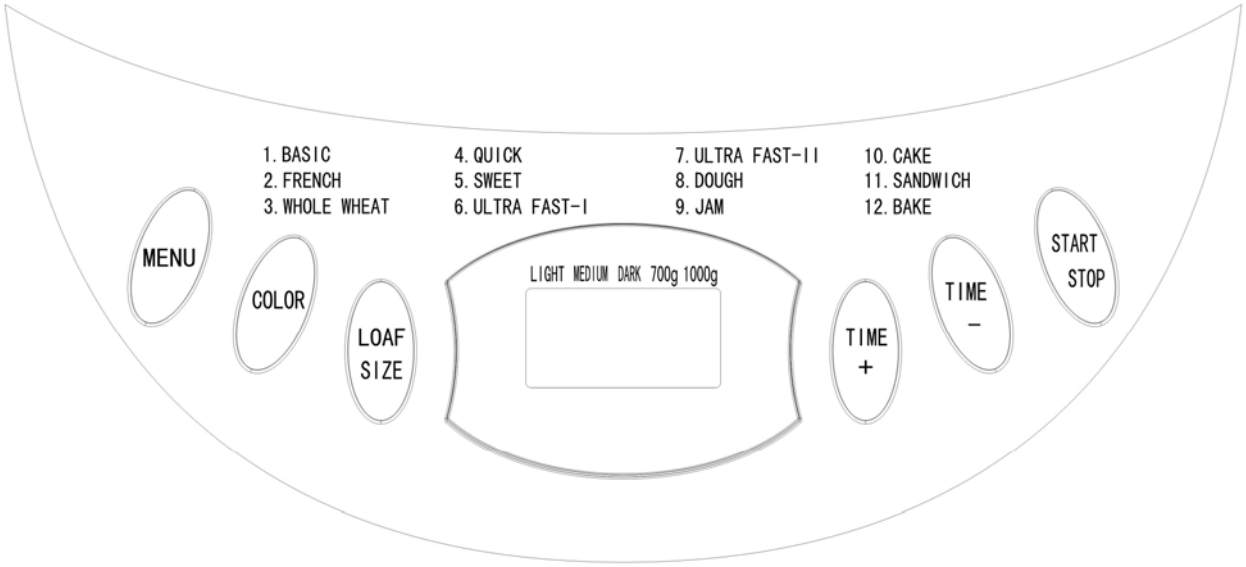
Tasta de selectare pentru 2 greutati
Puteți selecta greutatea pâinii 750g sau 900g.

Cuva anti-aderentă detaşabilă
Puteți să scoateți pâinea uşor din cuvă şi o puteți de asemenea curăța rapid.

Descrierea maşinii de pâine:



Prezentarea panoului de comenzi:



După pornire:
Imediat ce maşina de pâine este conectată la priza de curent, se va auzi un semnal sonor iar la scurt timp după aceea pe ecran va apărea afişat "**1 3:00** ". „ **1** " este programul implicit. Cele două puncte dintre „**3** " şi „**00** " nu se aprind constant (intermitent). Săgeata arată către **1000g** şi **MEDIUM**. Acestea sunt setările implicite.

PANOUL DE COMENZI:

1. AFIŞAJUL (ECRANUL)

Va arăta următoarele:

1. Greutatea selectată a pâinii (700g, 1000g).
2. Timpul rămas până la sfârşitul coacerii.
3. Gradul de rumenire dorit sau culoarea crustei obținute
   (Deschisă – Medie – Închisă) (Light → Medium → Dark)
4. Numărul programului selectat.

2. Butonul START / STOP

Acest buton este folosit pentru a porni şi opri programul de coacere selectat.
Pentru a porni programul, apăsați butonul „START/STOP" o singură dată. Se va auzi un semnal sonor scurt, cele două puncte ale afişajului ceasului se vor aprinde şi se vor stinge intermitent. Toate celelalte butoane sunt dezactivate, cu excepția butonului „START/STOP".
Pentru a opri programul, țineți apăsat butonul „**START/STOP**" timp de aprox. 3 secunde, până când un semnal sonor confirmă faptul că programul a fost oprit. Această caracteristică va ajuta la prevenirea întreruperii neintenționate a funcționării programului.
Notă: Nu apăsați butonul START/STOP dacă doriți să verificați starea pâinii.
Pentru verificarea pâinii priviți prin vizieră.

3. Funcția DELAY TIMER (PROGRAMARE ÎNTÂRZIERE)

Dacă doriți ca aparatul să nu pornească imediat, puteți folosi această funcție.
Folosiți butoanele "TIME+" şi "TIME-" pentru a seta durata întârzierii. Întîrzierea maximă este de 13 ore. Paşii pentru setarea întărzierii sunt următorii:

1. Alegeți programul dorit, incluzând rumenirea dorită şi greutatea pâinii.
2. Setați întârzierea dorită. Apăsați butonul "TIME+" Apăsând o singură dată butonul „TIME+" durata totală de funcționare a programului selectat va fi întarziată cu 10 minute. Apăsați succesiv butonul „TIME+" pentru a seta întârzierea dorită. Întârzierea va creşte din 10 în 10 minute. Se va derula mai repede dacă țineți apăsat butonul „TIME+". Daca doriți să corectați, puteți folosi butonul „TIME-", care va scădea câte 10 minute la fiecare apăsare.

   De exemplu: ora curentă este 8:00 a.m şi ați dori să aveți pâinea proaspătă gata peste 7 ore şi 15 minute, la ora 3:15 p.m. Mai întâi alegeți programul dorit, apoi apăsați butoanele „TIME+" şi „TIME-" până când 7:15 va fi afişat pe ecran

   Notă: Funcția întârziere nu se poate aplica programelor 6, 7 şi 9.
3. Apăsați butonul „START/STOP" pentru a pune în funcțiune aparatul. Cele două puncte ale afişajului se vor aprinde şi se vor stinge intermitent.

   Notă: Nu folosiți funcția pornire întârziată în cazul în care folosiți ingrediente

rapid alterabile (perisabile) cum ar fi ouă, lapte, creme sau brânză.

4. Butonul LOAF SIZE (MĂRIMEA PÂINII)

Apăsați acest buton pentru a selecta mărimea pâinii (700g, 900 g), marimea selectată fiind cea din dreptul săgeții indicatoare. Rețineți că timpul de funcționare poate varia în funcție de mărimea pâinii.

Notă: Programele 4, 6, 7, 8, 9, 10 şi 12 nu permit selectarea mărimii prin utilizarea butonului **LOAF SIZE**.

Butonul MENU

Acest buton este folosit pentru a seta diferite programe. De fiecare dată când este apăsat acest buton programul variază. Apăsând butonul succesiv, cele 12 meniuri vor fi afişate pe rând pe ecranul LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile celor 12 meniuri vor fi explicate în cele ce urmează:

Programul 1: Basic (de bază): frământarea aluatului, dospirea şi coacerea pâinii normale, realizate cu făină de grâu sau secară. Puteți adăuga şi alte ingrediente, pentru a adăuga savoare. Se poate folosi butonul **COLOR** pentru selectarea gradului de rumenire.

Programul 2 French (Franzelă): frământarea aluatului, dospirea, şi coacerea cu o perioadă de dospire mai mare. Pâinea coaptă în acest program are, de obicei, o crustă crocantă şi este mai pufoasă. Se foloseşte făină mai fină. Nu se recomandă pentru rețete care conțin unt, margarină sau lapte.

Programul 3 Whole wheat (Pâine integrală): frământarea aluatului, dospirea şi coacerea pâinii integrale. Această setare are un timp de preîncălzire mai mare, pentru a permite cerealelor să se înmoaie în apă şi să crească aluatul. Pâinea va deveni mai compactă şi mai grea. Nu este recomandabil să folosiți funcția de întârziere a pornirii programului, deoarece în acest fel este posibil să obțineți rezultate slabe.

Programul 4 Quick (Rapid): frământarea aluatului, dospirea, şi coacerea franzelei cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt. Pâinea coaptă cu ajutorul acestei setări este de obicei mai mică şi are o textură mai compactă.

Programul 5 Sweet (Dulce): frământarea aluatului, dospirea şi coacerea pâinii dulci (cu adaos de ingrediente ca suc de fructe, cocos ras, stafide, fructe uscate, ciocolată, zahar, etc.). Pâinea va fi mai aerisită şi mai uşoară.

Programul 6 Ultra fast - I (Ultra rapid): frământarea aluatului, dospire şi coacere în cel mai scurt timp, pentru pâine de 700g. De obicei, pâinea rezultată este mai mică şi mai tare decât cea făcută cu programul Quick (Rapid).

Programul 7 Ultra fast - II (Ultra rapid): la fel ca mai sus (programul 6) dar pentru pâine de 900g.

Programul 8 Dough (Aluat): frământarea aluatului şi dospire, fără coacere. Scoateți aluatul şi modelați-l pentru a face pâinişoare, pizza, pâine coaptă pe baie de abur, etc.

Programul 9 Jam (Dulceață): fierberea dulcețurilor şi a marmeladelor.

Programul 10 Cake (Prăjitură): frământarea aluatului, dospirea şi coacerea prăjiturii dar folosind bicarbonat de sodiu sau praf de copt.
Programul 11 Sandwich (sandivş): frământarea aluatului, dospirea şi coacere sandvişuri. Pentru a face pâine cu textură moale şi o crustă subțire.
Programul 12 Bake (Coacere): numai coacere, fără frământarea aluatului sau dospire. Este folosită şi pentru prelungirea timpului de coacere al setărilor alese. Pentru coacerea suplimentare a pâinii prea uşoare sau necoapte suficient.

Butonul COLOR (culoare)
Cu ajutorul acestui buton puteți alege culoarea crustei dintre LIGHT (deschisă), MEDIUM (medie) sau DARK (închisă). Timpul de coacere se schimbă (creşte sau scade) în funcție de culoarea selectată. Această funcție nu se aplică programelor 8, 9, 10, 11 şi 12.

KEEP WARM (menținere la cald)
Pâinea poate fi menținută automat la cald, timp de 60 minute de la coacere. Puteți să scoateți pâinea în orice moment, oprind programul de menținere la cald cu ajutorul butonului **START/STOP**.

ENVIRONMENT (MEDIU AMBIENT)
Aparatul funcționează în condiții bune într-un interval amplu de temperaturi, însă se poate sesiza o diferență în dimensiunea pâinii, atunci când este gătită într-o cameră foarte bine încălzită, față de pâinea gătită într-o cameră rece. Recomandăm o temperatură a camerei cuprinsă între 15ºC şi 34ºC.

WARNING DISPLAY (AFIŞAJUL DE AVERTIZARE)
1. Dacă afişajul arată „**H HH**” după ce programul a pornit, înseamnă că temperatura din interior este încă prea ridicată. În acest caz, programul trebuie oprit. Scoateți aparatul din priză. Deschideți capacul şi lăsați aparatul să se răcească timp de 10 – 20 minute. După răcire aparatul se poate utiliza din nou. Excepție fac programele 9 şi 12.
2. Dacă afişajul arată „**L LL**” după ce programul a pornit, înseamnă că temperatura din interior este prea scăzută. În acest caz aparatul trebuie aşezat într-un mediu (cameră) cu o temperatură mai ridicată. Excepție fac programele 9 şi 12.
3. Dacă afişajul arată „**E E0**” sau „**E E1**” după ce ați apăsat butonul **START/STOP**, înseamnă că senzorul de temperatură este deconectat sau în scurt-circuit; senzorul trebuie verificat cu atenție, de către un tehnician autorizat.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Aparatul ar putea emite un pic de fum şi un miros caracteristic la prima utilizare. Acest lucru este normal şi va dispărea în curând. Asiguraţi o ventilaţie corespunzătoare aparatului (atât deasupra cât şi în spate şi în laterale).

1. Verificaţi dacă sunt prezente toate componentele şi accesoriile şi dacă sunt nedeteriorate.
2. Curăţaţi toate componentele în conformitate cu instrucţiunile din secţiunea „**CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE**”
3. Setaţi maşina de pâine în modul de coacere (BAKE, programul 12) şi puneţi în funcţiune maşina goală, timp de aproximativ 10 minute. După ce se răceşte, curăţaţi din nou.
4. Uscaţi bine toate componentele şi puneţi-le la loc, astfel încât aparatul să fie gata de utilizare.

INSTRUCŢIUNI DE PREPARARE A PÂINII

1. Rotiţi uşor cuva în sens invers acelor de ceas şi trageţi uşor cuva drept în sus, afară din aparat
2. Apăsaţi lama malaxorului în axul cuvei până când se fixează corect şi ferm în poziţie. Este recomandabil ca înainte de a monta malaxorul să umpleţi orificiile cu margarină rezistentă la căldură; în acest fel aluatul nu se va lipi de partea inferioară a malaxorului iar acesta va putea fi scos mai uşor din pâine.
3. Adăugaţi ingredientele în cuva de pâine. Respectaţi ordinea precizată în reţetă. De obicei, apa sau substanţele lichide trebuie puse cele dintâi, apoi trebuie adăugat zahărul, sarea şi făina; drojdia sau praful de copt trebuie adăugate întotdeauna cele din urmă. În cazul aluatului greu, care conţine multă secară sau făină integrală, este recomandabil să inversaţi ordinea ingredientelor, adică, să puneţi mai întâi drojdia uscată şi făina, iar la final lichidul, pentru a obţine rezultate de frământare mai bune. Faceţi cu degetul o mică scobitură într-o parte laterală a masei de făină. Adăugaţi drojdia în acea scobitură, asigurându-vă că nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.
4. Aşezaţi cuva în poziţie, apoi rotiţi în sensul acelor de ceas şi apăsaţi până se fixează în poziţia corectă.
5. Închideţi uşor capacul
6. Conectaţi fişa la priza de curent. Se va auzi un semnal sonor şi afişajul va indica numărul programului şi durata acestuia (programul implicit).
7. Apăsaţi butonul **MENIU**, până când este selectat programul dorit.
8. Apăsaţi butonul **COLOR** pentru a selecta culoarea pe care doriţi să o aibă crusta.
   Notă: Pentru programele 8, 9, 10,11 şi 12 culoarea crustei nu poate fi aleasă.
   Apăsaţi butonul **LOAF SIZE** pentru a selecta dimensiunea dorită (700g-900 g)

9. Setați timpul de întârziere apăsând butoanele **TIME+** şi **TIME-**. Această etapă poate fi eliminată dacă doriți ca maşina de pâine să se pună imediat în funcțiune.
10. Apăsați butonul **START/STOP** pentru a pune aparatul în funcțiune.
11. După ce procesul s-a încheiat, se vor auzi 10 semnale sonore. Țineți apăsat butonul **START/STOP** timp de aprox. 3-5 secunde pentru a opri procesul şi pentru a scoate pâinea. Scoateți aparatul din priză.
12. Deschideți capacul folosind mănuşi de cuptor. Tot cu ajutorul unor mănuşi de cuptor, apucați bine mânerul cuvei de pâine şi trageți uşor cuva drept în sus, afară din aparat.

Atenție: cuva de pâine şi pâinea pot fi foarte fierbinți! Manipulați întotdeauna cu grijă!

13. Lăsați cuva să se răcească înainte de a scoate pâinea. Apoi folosiți o spatulă neaderentă pentru a desprinde uşor pâine de marginile cuvei.
14. Întoarceți cuva de pâine cu susul în jos, pe un grătar de răcire sau pe un fund de lemn curat şi scuturați uşor până când pâinea cade din cuvă.
15. După ce a-ți scos cu grijă pâinea din cuvă, lăsați-o să se răcească timp de circa 20 minute înainte de a o felia. Vă recomandăm să feliați pâinea cu un cuțit electric sau cu o ață de tăiat (tăierea cu un cuțit normal va duce la deformarea pâinii).
16. Dacă nu sunteți în cameră sau dacă nu ați apăsat butonul **START/STOP** la finalul operației, pâinea va fi automat menținută la cald timp de 1 oră, după care alimentarea cu curent va fi oprită.
17. Scoateți întotdeauna aparatul din priză la finalul procesului de preparare a pâinii sau atunci când nu folosiți aparatul.

Observație: înainte de a felia pâinea, folosiți cârligul pentru a scoate lama malaxorului ascunsă la fundul pâinii. Pâinea este fierbinte; nu scoateți niciodată lama malaxorului cu mâna.

Notă: Dacă nu ați mâncat toată pâinea, păstrați restul într-un vas sau într-o pungă bine sigilată. În acest fel pâinea se poate păstra maxim 2-3 zile. Dacă vreți să păstrați pâinea maxim 10 zile, țineți-o în frigider. Pâinea făcută de Dvs. va ține mai puțin decât cea cumpărată din comerț, datorită lipsei conservanților şi a aditivilor.

RECOMANDĂRI SPECIALE

1. Pentru pâinea preparată în programul Quick (Rapid)

Pâinea preparată în programul Quick (Rapid) este făcută cu praf de copt sau cu bicarbonat de sodiu, care este activat la umiditate şi căldură. Pentru a obține pâini rapide perfecte, este recomandabil ca toate lichidele să fie puse la fundul cuvei de pâine, iar ingredientele uscate la suprafață. În timpul malaxării inițiale a pâinii rapide, aluatul şi ingredientele uscate se pot strânge în colțurile cuvei, prin

urmare poate fi necesar să ajutați maşina să amestece, pentru a evita formarea de cocoloaşe de făină. În acest caz, folosiți o spatulă de cauciuc.

2. Despre programul Ultra rapid (Ultra-fast I şi Ultra-fast I I)

Cu programul ultra rapid, maşina de pâine poate coace o pâine într-o oră. Această setare poate coace pâine în 59 minute, iar pâinea are o textură puțin mai compactă. Apa adăugată ca ingredient trebuie să fie fierbinte, la temperatură cuprinsă între 48-50ºC; pentru a măsura temperatura, folosiți un termometru de gătit. Temperatura apei este critică pentru rezultatul coacerii. Dacă temperatura apei este prea scăzută, pâinea nu va dospi la mărimea aşteptată; dacă temperatura apei este prea ridicată, va distruge drojdia înainte de dospire, afectând astfel în mare rezultatele coacerii.

CURĂȚARE ŞI ÎNTREȚINERE

Înainte de a curăța aparatul, întrerupeți alimentarea cu curent electric şi lăsați-l să se răcească.

1. Cuva de pâine: Frecați partea interioară şi exterioară cu o cârpă umedă. Nu folosiți agenți abrazivi sau obiecte ascuțite, pentru a proteja stratul anti-adeziv. Cuva trebuie să fie complet uscată înainte de a fi montată la loc.
2. Lama malaxorului: în cazul în care malaxorul este greu de scos din pâine, ajutați-vă de cârligul livrat odată cu aparatul. Ştergeți cu grijă şi lama, cu o cârpă umedă de bumbac. Rețineți că atât cuva de pâine cât şi lama malaxorului sunt componente care pot fi spălate în maşina de spălat vase.
3. Carcasa: ştergeți cu grijă suprafața exterioară a carcasei, cu ajutorul unei cârpe ude. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi, deoarece în acest fel puteți deteriora lustrul suprafeței. Nu introduceți niciodată carcasa în apă pentru a o curăța.
4. Înainte ca maşina de pâine să fie strânsă în vederea depozitării, asigurați-vă că este complet răcită, curată şi uscată, iar capacul este închis.

RECOMANDĂRI PRIVIND INGREDIENTELE PÂINII

1. Făina de pâine

Făina de pâine are un conținut ridicat în gluten (drept pentru care poate fi denumită şi făină cu conținut ridicat în gluten şi proteine), are proprietăți elastice bune şi poate menține dimensiunea aluatului după dospire. Deoarece conținutul în gluten este mai mare decât în cazul făinii obişnuite, poate fi folosită pentru a face pâine de dimensiuni mari şi cu fibre mai bune. Făina de pâine este cel mai importat ingredient al procesului de preparare a pâinii.

2. Făina simplă

Făina simplă este obținută prin amestecarea de grâu moale şi dur ales cu atenție şi poate fi folosită pentru a face rapid pâine şi prăjituri.

3. Făină integrală

Făina integrală este obținută prin măcinarea grâului integral şi conține coajă de grâu şi gluten. Făina din grâu integral este mai grea şi mai nutritivă decât făina obişnuită. Pâinea făcută din făină integrală este în general mai mică. Prin urmare, multe rețete combină de obicei făina integrală de grâu cu făina de pâine, pentru a obține cele mai bune rezultate.

4. Făina neagră de grâu

Făina neagră grâu, numită şi „făină neprelucrată", este un tip de făină cu conținut ridicat în fibre, similară făinii integrale. Pentru a obține dimensiuni mai mari ale pâinii după dospire, trebuie folosită în combinație cu o cantitate mai mare de făină de pâine.

5. Făină de prăjituri

Făina de prăjituri este obținută prin măcinarea grâului moale sau cu conținut scăzut în proteine şi este folosită în special la prepararea prăjiturilor. Deşi diversele sortimente de făină par identice, acțiunea drojdiei sau capacitatea de absorbție a făinii diferă în funcție de zona de cultivare, scopul cultivării, procesul de măcinare şi durata de depozitare. Puteți alege sortimente de făină produse sub diferite mărci pentru a testa, gusta şi compara produsele de pe piața locală şi pentru a-l alege pe cel care dă cele mai bune rezultate, în funcție de experiențele şi gustul personal.

6. Făina de porumb şi făina de ovăz

Făina de porumb şi făina de ovăz se obțin prin măcinarea porumbului, respectiv a ovăzului; ambele sortimente pot fi ingrediente adiționale ale pâinii simple şi pot fi folosite pentru a spori savoarea şi pentru textură.

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important care conferă un gust dulce şi culoare pâinii. În acelaşi timp contribuie la fermentarea pâinii, ca nutriment. Zahărul alb este larg folosit. Zahărul brun, zahărul pudră şi vata de zahăr pot fi folosite pentru rezultate speciale.

8. Drojdia

Drojdia trece printr-un proces de fermentare, în care produce dioxid de carbon, care face pâinea să se umfle, iar fibrele interioare să devină moi. Totuşi, pentru ca drojdia că fermenteze repede, are nevoie de carbohidrații din zahăr şi făină ca nutriment.

1 linguriță drojdie uscată activă =3/4 lingurițe drojdie instant
1,5 lingurițe drojdie uscată activă =1 lingurițe drojdie instant
2 lingurițe drojdie uscată activă =1,5 lingurițe drojdie instant

Drojdia trebuie păstrată în frigider, deoarece se strică la temperaturi ridicate; înainte de folosire, verificați data fabricației şi perioada de valabilitate a drojdiei. Depozitați-o în partea din spate a frigiderului, cât mai repede posibil după fiecare folosire. Motivul cel mai frecvent pentru care pâinea nu creşte

este drojdia inactivă. Prin metodele descrise mai jos, puteți verifica dacă drojdia este proaspătă şi activă sau nu:

□1□turnați 1/2 ceaşcă de apă caldă (45-50^{0}C) într-un vas gradat

□2□Puneți 1 linguriță de zahăr în ceaşcă şi amestecați, apoi presărați 2 lingurițe de drojdie peste apă.

□3□Puneți vasul gradat într-un loc călduros, timp de 10 min. Nu amestecați apa.

□4□Spuma trebuie să ajungă până la marginea vasului. În caz contrar, drojdia este inactivă

9. Sarea

Sarea este necesară pentru a îmbunătăți gustul pâinii şi culoarea crustei. Însă în acelaşi timp, sarea poate împiedica drojdia să fermenteze. Nu folosiți niciodată prea multă sare într-o rețetă. Dacă nu doriți să folosiți sare, o puteți omite. Pâinea va fi mai mare dacă nu are sare.

10. Ouă

Ouăle pot îmbunătăți textura pâinii şi o pot face mai hrănitoare şi mai mare şi adaugă un gust aparte pâinii. Atunci când folosiți ouă, acestea trebuie decorticate şi amestecate uniform.

11. Grăsime, unt şi ulei vegetal

Grăsimea poate face pâinea mai moale şi măreşte perioada de valabilitate. Atunci când este folosit direct din frigider, untul trebuie topit sau tăiat în bucăți mici înainte de a fi folosit, astfel încât să poată fi amestecat uniform.

12. Praful de copt

Praful de copt este folosit în principal pentru a dospi pâinea şi prăjiturile, atunci când este folosi programul Ultra rapid. Nu necesită timp de dospire şi produce gaze care duc la formarea de bule sau la obținea unei texturi afânate a pâinii, prin utilizarea principiului chimic.

13. Bicarbonat de sodiu

Acelaşi principiu ca cel de mai sus. Poate fi folosit şi în combinație cu praful de copt.

14. Apă şi alte lichide

Apa este un ingredient esențial în prepararea pâinii. În general, temperatura optimă a apei se situează între 20^{0}C şi 25^{0}C. Însă pentru a atinge o mai mare viteză de dospire a pâinii în cadrul programului Ultra rapid, temperatura apei trebuie să fie cuprinsă între 45-50^{0}C. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau apă amestecată cu 2% lapte praf, care îmbogățeşte gustul pâinii şi îmbunătățeşte culoarea crustei. Unele rețete cer suc pentru a îmbogăți gustul pâinii: de ex: suc de mere, de portocale, de lămâi, etc.

MĂSURAREA INGREDIENTELOR:

Unul dintre paşii cei mai importanți în prepararea unei pâini bune este folosirea cantității corecte de ingrediente.

Se recomandă folosirea unui vas gradat, a unei linguri de măsurat pentru a obține cantitatea exactă, în caz contrar, pâinea va fi afectată. Se poate folosi şi un cântar digital (electronic) de bucătărie.

1. Cântărirea ingredientelor lichide

   Apa, laptele proaspăt sau soluțiile obținute din lapte praf pot fi măsurate cu vase gradate. Observați vizual nivelul lichidului în vasul gradat, ținându-l orizontal. Când măsurați ulei de gătit sau alte ingrediente, curățați bine vasul gradat, să nu conțină urme de alte ingrediente.

2. Măsurarea pulberii uscate

   Pulberea uscată trebuie ținută în condiții naturale, liberă. Folosiți cana gradată de măsurat. Nivelați conținutul ceştii cu ajutorul unei lame (cuțit), pentru a asigura acuratețea măsurării. Diferențe mici de cantitate pot afecta rețeta finală. Folosiți lingura de măsurat atunci când măsurați cantități mici de ingrediente uscate (pulbere). La fel, nivelați conținutul lingurii pentru o acuratețe cât mai mare.

3. Ordinea ingredientelor

   Ordinea în care sunt adăugate ingredientele trebuie respectată; în general, ordinea este: ingrediente lichide, ouă, sare şi lapte praf, etc. Atunci când adăugați ingredientele, făina nu trebuie amestecată cu lichidul în totalitate. Drojdia poate fi adăugată numai în făina uscată. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea. După ce făina a fost amestecată un anumit timp, un semnal sonor vă va aminti să adăugați ingredientele din fructe în amestec. Dacă ingredientele din fructe sunt adăugate prea devreme, savoarea va fi diminuată de timpul îndelungat de malaxare. Atunci când folosiți funcția de întârziere pentru o perioadă mai îndelungată, nu adăugați ingrediente perisabile cum ar fi ouă, lapte, creme, branză, fructe, etc.

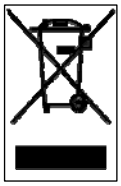
GHID DE DEPANARE

Nr.	Problemă	Cauză	Soluție
1	În timpul coacerii iese fum din orificiile de ventilație	1. Unele ingrediente se lipesc de piesa de încălzire sau în apropierea acesteia; 2. (La prima utilizare), ulei rămas pe suprafața componentei de încălzire	Scoateți din priză maşina de pâine şi curățați piesa de încălzire, cu grijă să nu vă ardeți, În timpul primei utilizări, puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente şi deschideți capacul
2	Crusta de pe fundul pâinii este prea groasă	Mențineți pâinea la cald şi lăsați pâinea în cuva de pâine o perioadă prea lungă de timp, astfel încât pâinea se deshidratează	Scoateți pâinea mai repede, fără a o mai menține la cald.
3	Pâinea se scoate foarte greu	Malaxorul se lipeşte prea tare de ax atunci când este în cuva de pâine	După ce scoateți pâinea, turnați apă caldă în cuva de pâine şi scufundați malaxorul timp de 10 minute, apoi scoateți-l şi curățați-l

4	Ingredientele nu sunt amestecate uniform, iar rezultatele coacerii sunt slabe	1. programul selectat este inadecvat	Selectați programul adecvat din meniu
		2. după punerea în funcțiune, ați deschis capacul de câteva ori, iar pâinea s-a uscat şi a rămas nerumenită	Nu deschideți capacul până la ultima dospire
		3. rezistența la malaxare este prea mare, iar malaxorul aproape că nu se poate roti şi amesteca bine	Verificați orificiul malaxorului, apoi scoateți cuva de pâine şi puneți aparatul în funcțiune fără pâine; dacă nu funcționează normal, contactați centrul de service autorizat ZASS.
5	Afişajul "H:HH" după apăsarea butonului „**START/STOP**"	Temperatura în maşina de pâine este prea mare pentru a face pâine.	Apăsați butonul „**START/STOP**" şi scoateți maşina de pâine din priză; apoi scoateți cuva de pâine şi lăsați capacul deschis până când maşina de pâine se răceşte.
6	Se aud zgomote la motor, iar aluatul nu este malaxat	Cuva de pâine este montată incorect sau aluatul este prea mare pentru a fi malaxat	Verificați dacă cuva de pâine este bine fixată şi dacă aluatul respectă rețeta, iar ingredientele sunt cântărite cu exactitate
7	Pâinea este prea mare şi împinge capacul	Este prea multă drojdie, făină sau apă sau temperatura ambientală este prea mare	Verificați factorii anterior menționați, reduceți cantitatea în funcție de motivul real.
8	Pâinea este prea mică sau nedospită	Nu a fost adăugată drojdie sau drojdia este insuficientă; în plus, este posibil ca drojdia că îşi fi pierdut din puterea de acțiune din cauza temperaturii prea ridicate a apei sau a amestecului cu sarea sau a temperaturii ambientale prea scăzute	Verificați cantitatea şi performanțele drojdiei, măriți temperatura ambientală în consecință.
9	Aluatul este prea mare şi iese din cuva de pâine	Cantitatea de lichide este atât de mare încât face aluatul moale şi este prea multă drojdie	Reduceți cantitatea de lichide şi îmbunătățiți consistența aluatului
10	Pâinea se dezumflă în partea din mijloc atunci când se coace aluatul	1. făina folosită nu este suficient de puternică, iar aluatul nu creşte	Folosiți făină de pâine şi pulbere mai puternică.
		2. viteza de dospire dată de drojdie este prea mare sau temperatura drojdiei este prea mare	Folosiți drojdia la o temperatură sub cea a camerei
		3. apa în exces face aluatul prea apos şi moale	Modificați cantitatea de apă, în funcție de capacitatea de absorbire a apei.
11	Pâinea este prea grea şi prea vârtoasă	1. prea multă făină sau prea puțină apă	Reduceți cantitatea de făină şi/sau măriți cantitatea de apă
		2. prea multe fructe sau prea multă făină integrală	Reduceți cantitatea de ingrediente şi măriți cantitatea de drojdie
12	Părțile din mijloc sunt goale la tăierea pâinii	1. Prea multă apă, drojdie sau lipsa sării	Reduceți în consecință cantitatea de apă sau drojdie şi verificați sarea
		2. temperatura apei este prea mare	Verificați temperatura apei
13	Pulberea uscată s-a lipit de suprafața pâinii	1. sunt folosite ingrediente foarte cleioase, cum ar fi unt sau banane, etc.	Nu adăugați ingrediente prea cleioase în pâine.

		2. malaxare inadecvată din lipsă de apă	Verificați cantitatea de apă şi malaxarea mecanică în maşina de pâine
14	Crusta este prea groasă, iar culoarea de rumenire este prea închisă atunci când sunt preparate prăjituri sau alimente cu mult zahăr	Diferite rețete sau ingrediente au un efect semnificativ asupra preparării pâinii, iar culoarea de rumenire este prea închisă din cauza folosirii zahărului în exces	În cazul în care culoarea de rumenire este prea închisă la o rețetă cu mult zahăr, apăsați butonul **START/STOP** pentru a întrerupe programul cu 5-10 minute înainte de final. Înainte de a scoate pâinea, țineți pâinea sau prăjitura în cuvă timp de 20 minute, cu capacul închis.

ELIMINARE ECOLOGICĂ



Puteți ajuta la protejarea mediului!
Nu uitați să respectați reglementările locale: predați echipamentele electrice nefuncționale unui centru adecvat de colectare a deşeurilor.

DATE TEHNICE

Putere: 600 W
Tensiune: 230 V ~ 50 Hz
Greutate aparat: 5.4 Kg
Volum pentru o greutate de pâine de: 700 g - 900 g
12 programe dedicate
Faza automata de pastrare calda (60 minute)
Tasta de selectare pentru 2 greutati
Tasta de selectare pentru 3 optiuni ale crustei
Timer pentru până la 13 ore presetare
Carcasa Izolat Cool Touch, din material plastic

Pachetul conține: 1. Lama de frământare; 2. Recipient de copt cu înveliş non-stick (non-adeziv); 3. Cuptor de paine; 5.Lingură de măsurare; 6.Cupa de măsurare; 7. Cârlig pentru a scoate malaxorul; 8. Manual de instrucțiuni cu secțiuni extinse de rețete.

REȚETE

Următoarele rețete sunt orientative, puteți se le ajustați în funcție de ingrediente, preferințe şi experiență.

ATENȚIE! Nerespectarea cantităților specificate în rețete sau folosirea unor ingrediente de calitate îndoielnică vor duce la imposibilitatea obținerii unui produs final de calitate!

Măsuri şi echivalențe:
2.0LB = 900g
1.5LB = 700g
1 CANĂ = 250ml
1 lingură (tbsp) = 15ml = tbsp
1 linguriță (tsp) = 5ml = tsp
1 lingură = 3 linguriţe
1 pachet drojdie = 8g

1. Pâine albă – Program utilizat: nr. 2 (FRENCH)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	250ml	300ml
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Zahăr	2 tbsp	2 ½ tbsp
Făină grifică	120g	150g
Făină de pâine	270g	350g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Ulei	2 tbsp	2 ½ tbsp

2. Pâine cu stafide şi nuci – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)
Notă: Adăugați stafidele şi nucile după semnalul sonor, în timpul celei de a doua faze de frământare.

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă sau lapte	250ml	330ml
Margarină sau unt	2 tbsp	2 ½ tbsp
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Zahăr	2 tbsp	2 ½ tbsp
Făină de pâine	450g	520g
Drojdie uscată	1 1/5 tsp	1 ½ tsp
Stafide	50g	75g
Nuci măcinate	30g	40g

3. Pâine albă dură – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	280ml	330ml
Margarină sau unt	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Zahăr	2 tbsp	3 tbsp
Făină dură de pâine	380g	510g
Drojdie uscată	1 tsp	1 tsp

4. Pâine integrală – Program utilizat: nr. 3 (WHOLE-WHEAT)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	250ml	320ml

Margarină sau unt	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sare	1 tsp	1 tsp
Zahăr	1 tbsp	1 tbsp
Făină de pâine	200g	260g
Făină integrală	200g	260g
Drojdie uscată	1 tsp	1 ¼ tsp

5. Pâine albă tradițională – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	250ml	330ml
Margarină sau unt	1 tbsp	1 ½ tbsp
Sare	1 tsp	1 ¾ tsp
Lapte praf	1 ½ tbsp	2 tbsp
Zahăr	1 ½ tbsp	2 tbsp
Făină de pâine	450g	520g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

6. Pâine albă italiană – Program utilizat: nr. 11 (SANDWICH)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	220ml	280ml
Margarină sau unt	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sare	1 tsp	1 tsp
Zahăr	2 ½ tbsp	3 tbsp
Făină de pâine	300g	400g
Făină de mălai	80g	100g
Drojdie uscată	1 ½ tsp	1 ¾ tsp

7. Pâine dulce – Program utilizat: nr. 5 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Lapte proaspăt	210ml	230ml
Margarină sau unt	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sare	1 tsp	1 tsp
Ouă	1	2
Zahăr	3 tbsp	4 tbsp
Miere	1 ½ tbsp	2 tbsp
Făină de pâine	450g	520g
Drojdie uscată	1 tsp	1 ¼ tsp

8. Pâine cu cartofi – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă sau lapte	170ml	230ml
Margarină sau unt	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sare	1 tsp	1 ½ tsp
Ouă	1	1
Zahăr	2 tbsp	3 tbsp
Cartofi fierți sfărâmați	120g	150g
Făină de pâine	380g	460g
Drojdie uscată	1 tsp	1 ¼ tsp

9. Pâine albă dură – Program utilizat: nr. 2 (FRENCH)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	240ml	310ml
Ulei	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sare	1 tsp	1 tsp
Zahăr	¾ tbsp	1 tbsp
Făină dură de pâine	50g	80g
Făină de pâine	350	450
Drojdie uscată	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

10. Pâine irlandeză – Program utilizat: nr. 4 (QUICK)

DIMENSIUNE PÂINE	700g
Zer (iaurt lichid)	220ml
Ulei	2 tbsp
Sare	½ tsp
Zahăr	½ cană
Ouă	2
Făină de pâine	500
Stafide	½ cană
Bicarbonat de sodiu	1 ¼ tsp

11. Pâine cu orez – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	230ml	300ml
Ulei	1 tbsp	1 ½ tbsp
Zahăr	3 tbsp	4 tbsp
Orez cu bobul rotund	35g	50g
Făină de pâine	400g	520g
Drojdie uscată	0.9 tsp	1 tsp

12. Pâine cu morcovi – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	250ml	310ml
Unt	1 ½ tbsp	2 tbsp
Zahăr	2 tbsp	2 ½ tbsp
Morcovi tăiați fin	56g	70g
Sare	1 tsp	1 tsp
Făină de pâine	450g	520g
Drojdie uscată	1 tsp	1 ¼ tsp

13. Pâine pesto ultra rapidă – Program utilizat: nr. 6 sau nr. 7 (ULTRAFAST)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă (încălzită la 48°C)	270ml	340ml

Rețeta clasică de sos pesto conține: frunze de busuioc, usturoi, alune, ulei de măsline şi brânză Parmigiano Reggiano.

Sos pesto	3 tbsp	½ cană
Lapte praf	1 1/3 tbsp	2 tbsp
Zahăr	1 1/3 tbsp	2 tbsp
Sare	½ tsp	2/3 tsp
Făină de pâine	380g	500g
Drojdie uscată	3 tsp	4 tsp

Notă – se va utiliza unul din programele 6 sau 7, funcție de dimensiunea dorită a pâinii.

14. Pâine cu nuci şi afine – Program utilizat: nr. 5 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Lapte	120ml	160ml
Ouă	2	2
Ulei de unt	4 tbsp	5 tbsp
Zahăr	4 tbsp	5 tbsp
Coajă de lămâie	¾ tsp	1 tsp
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Făină de pâine	380g	500g
Nuci măcinate	40g	60g
Afine	50g	70g
Drojdie uscată	1 tsp	1 ¼ tsp

15. Pâine integrală cu miere – Program utilizat: nr. 3 (WHOLE-WHEAT)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	150ml	220ml
Margarină sau unt	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sare	1 tsp	1 tsp
Zahăr	2 ½ tbsp	3 tbsp
Miere	1 tbsp	1 ½ tbsp
Ouă	2	2
Făină integrală	380g	500g
Drojdie uscată	2 ½ tsp	4 tsp

16. Pâine cu mălai – Program utilizat: nr. 4 (QUICK)

DIMENSIUNE PÂINE	700g
Lapte	120ml
Ouă	3
Margarină sau unt	1/3 cană
Sare	1 tsp
Zahăr	¼ cană
Făină de grâu	350g
Făină de mălai	140g
Praf de copt	5 tsp

17. Pâine cu nuci şi smochine – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	250ml	310ml

Ulei	1 tbsp	2 tbsp
Sare	1 tsp	1 tsp
Făină de secară	75g	100g
Făină de pâine	330g	460g
Nuci măcinate	35g	50g
Smochine uscate tăiate fin	35g	50g
Miere	1 tbsp	1 ½ tbsp
Drojdie uscată	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

18. Pâine franceză clasică – Program utilizat: nr. 2 (FRENCH)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	230ml	300ml
Sare	1 tsp	1 1/3 tsp
Zahăr	¾ tbsp	1 tbsp
Ulei	1 tbsp	2 tbsp
Făină de pâine	390g	500g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

19. Pâine cu brânză şi piper ultra rapidă–Program utilizat: nr. 6 sau 7 (ULTRAFAST)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă (încălzită la 48°C)	230ml	300ml
Brânză moale de capră	40g	55g
Lapte praf	2 tbsp	3 tbsp
Zahăr	2 tbsp	3 tbsp
Sare	2/3 tsp	1 tsp
Piper negru mărunțit	1 tbsp	1 1/3 tbsp
Ulei	1 ½ tbsp	2 tbsp
Făină de pâine	410g	520g
Drojdie uscată	3 tsp	4 tsp

Notă – se va utiliza unul din programele 6 sau 7, funcție de dimensiunea dorită a pâinii.

20. Pâine bogată dulce – Program utilizat: nr. 5 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	120ml	190ml
Ulei	2 tbsp	3 tbsp
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Ouă	2	3
Zahăr	2 tbsp	3 tbsp
Stafide	50g	75g
Făină de pâine	400g	520g
Drojdie uscată	1 tsp	1 ½ tsp

21. Pâine cu scorțişoară, stafide şi nuci – Program utilizat: nr. 5 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	220ml	270ml

Ulei	2 tbsp	3 tbsp
Scorţişoară	¾ tsp	1 tsp
Zahăr brun	1 tbsp	1 1/3 tbsp
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Stafide	60g	80g
Nuci măcinate	60g	80g
Făină de pâine	350g	460g
Drojdie uscată	1 tsp	1 ¼ tsp

22. Pâine tip sandwich – Program utilizat: nr. 11 (SANDWICH)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	220ml	300ml
Margarină sau unt	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Zahăr	1 tbsp	1 ½ tbsp
Făină de pâine	380g	500g
Drojdie uscată	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

23. Pâine de vacanță – Program utilizat: nr. 5 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	700g	900g
Apă	100ml	120ml
Lapte	140ml	180ml
Ulei	2 tbsp	3 tbsp
Sare	1 ½ tsp	2 tsp
Zahăr	4 tbsp	5 tbsp
Nuci măcinate	60g	80g
Făină de pâine	380g	500g
Drojdie uscată	1 ½ tsp	1 3/4 tsp

24. Prăjitură – Program utilizat: nr. 10 (CAKE)

DIMENSIUNE PRĂJITURĂ	mică	Mare
Ouă	5	6
Zahăr	8 tbsp	10 tbsp
Ulei pentru prăjituri	1 ½ tbsp	2 tbsp
Făină pt. prăjituri	1 ½ căni	2 căni
Suc de lămâie	1 ½ tbsp	1 ¾ tbsp
Drojdie	4/5 tsp	1 tsp

1. Amestecați ouăle şi zahărul cu un mixer pentru a produce spumă. Apoi adăugați ulei şi continuați să mixați.
2. Adăugați făina de prăjituri, sucul de lămâie şi drojdia, amestecați pentru a uniformiza.
3. Turnați această mixtură în cuva de pâine şi folosiți meniul CAKE pentru a face prăjitura.

Preparare aluat (cocă)

Puteți uşor prepara aluat cu ajutorul programului nr. 8 (DOUGH). Aluatul odată terminat, poate fi gătit mai departe în cuptorul Dvs. (cel pe gaz, electric sau pe lemne).
În timpul celei de a 2-a frământări (după semnanul sonor) puteți adăuga ingredientele.
În acest program nu există diferențe la nivelele de coacere. Puteți găsi mai jos câteva rețete orientative.

Baghete franțuzeşti – Program utilizat: nr. 8 (DOUGH)

DIMENSIUNE ALUAT	700g	900g
Apă	260ml	330ml

Drojdie de grâu (maia)	25g	50g
Sare	1 tsp	1 ½ tsp
Zahăr	1 tsp	1 ½ tsp
Făină de pâine	340g	420g
Făină grifică (dură)	45g	60g
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet

Când ați terminat aluatul, împărțiți-l în 2-4 părți, formați forme lungi şi lăsați-le 30-40 de minute. Apoi faceți pe suprafața aluatului o serie de tăieturi în diagonală şi puneți pâinea la copt în cuptor.

Pizza integrală – Program utilizat: nr. 8 (DOUGH)

DIMENSIUNE ALUAT	700g	900g
Apă	250ml	330ml
Sare	½ tsp	1 tsp
Ulei de măsline	2 tbsp	3 tbsp
Făină integrală de grâu	380g	500g
Germeni de grâu	1 tbsp	1 ½ tbsp
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet

Var. 1 Când ați terminat aluatul, întindeți şi faceți forme rotunde. Încălziți cuptorul. Aşteptați 10 minute, apoi turnați sos de pizza pe aluat şi adăugați ingredientele dorite pentru pizza. Coaceți în cuptor (la 200°C) până se rumeneşte (aproximativ 20 minute).

Var. 2 Dați forma şi aşezați într-o tavă plată unsă. Întindeți puțin ulei. Acoperiți şi lăsați la dospit timp de 15 minute. Adăugați umplutura. Coaceți la aproximativ 200°C până se rumeneşte.

Croissante – Program utilizat: nr. 8 (DOUGH)

Cantitate	14 bucăți
Apă sau lapte	225ml
Ouă	1
Sare	1 tsp
Unt	60g
Zahăr	2 tbsp
Făină de pâine	400g
Drojdie uscată	¾ pachet

Frământați aluatul şi formați 14 cornuri. Aşezați pe o tavă de copt unsă. Întindeți puțin unt topit. Acoperiți timp de 20-25 minute. Lăsați aluatul la dospit până îşi dublează mărimea şi glazura. Coaceți aproximativ 15-20 minute la 190°C.

Prăjitură cafea – Program utilizat: nr. 8 (DOUGH)

DIMENSIUNE PRĂJITURĂ	mică	Mare
Lapte	170ml	225ml
Gălbenuş ou	1	1

Sare	¼ tsp	½ tsp
Zahăr	35g	50g
Unt sau margarină	10g	20g
Făină de pâine	350g	450g
Drojdie	½ pachet	¾ pachet

Frământați aluatul şi formați forme rotunde sau pătrate şi adăugați următoarele umpluturi:

Unt topit	2 tbsp	3 tbsp
Zahăr	75g	100g
Scorțişoară (pudră)	1 tsp	1 ½ tsp
Nuci mărunțite	60g	90g
Unt sau margarină	10g	20g

Întindeți untul topit pe aluat. Amestecați într-un bol zahărul, scorțişoara şi nucile, apoi întindeți peste unt. Acoperiți şi lăsați aluatul într-un loc cald timp de 25-30 minute. Coaceți până obțineți rezultatul dorit.

Covrigi– Program utilizat: nr. 8 (DOUGH)

DIMENSIUNE	Mică	Mare
Apă	200ml	300ml
Sare	¼ tsp	½ tsp
Zahăr	½ tsp	¾ tsp
Făină de pâine	360g	540g
Drojdie	½ pachet	¾ pachet

1 ou şi sare grunjoasă pentru glazură (nu adăugați în cuva de pâine cu ingredientele de mai sus).
Frământați aluatul şi formați forme lunguiețe. Apoi faceți forme de covrigi pe care să le aşezați într-o tavă unsă în prealabil. Încălziți cuptorul la 210°C. Bateți oul şi întindeți apoi pe covrigi. Presărați apoi sarea. Coaceți covrigii în cuptorul preîncălzit aproximativ 12-15 minute la 200°C.

Preparare GEM sau MARMELADE

Cu ajutorul acestui aparat puteți face gemuri şi marmelade foarte gustoase.
Procedați în felul următor:

- Spălați fructe proaspete şi coapte. Decojiți merele, piersicile, perele sau alte fructe cu coaja tare.
- Folosiți întodeauna dozajul recomandat. Astfel riscați ca gemul să se fiarbă prea repede sau să de-a pe dinafară.
- Cântăriți fructele, tăiațile în bucăți mici (maxim 1 cm)
- Adăugați zahăr gelifiant (zahăr+pectină) în proporție de 2:1 (la 2 rații de fructe, 1 rație zahăr gelifiant). Nu folosiți zahăr normal sau alte proporții în ameste deoarece riscați ca gemul să nu fie suficient de gros.
- Porniți programul cu numărul 9 (JAM).
- După aproximativ un minut şi jumătate de la semnalul de oprire al programului puteți turna gemul în borcane (încălzite în prealabil). Închideți bine borcanele cu capacele potrivite.

Gem de căpşuni

Căpşuni spălate şi curățate, tăiate sau tocate	900g
Zahăr gelifiant (în proporție de 2:1)	450g-500g
Suc de lămâie	1 tbsp (o lingură)

Amestecați ingredientele din cuvă cu ajutorul unei spatule de plastic sau lemn.
Selectați programul cu numărul 9 (JAM) şi apăsați butonul START/STOP.
După aproximativ un minut şi jumătate de la semnalul de oprire al programului scoateți cu atenție cuva (folosind mănuşi de bucătărie) şi turnați gemul în borcane (încălzite în prealabil).
Închideți bine borcanele cu capacele potrivite.

Folosind indicațiile de mai sus, puteți face gem de mure, zmeură sau afine, înlocuind căpşunile cu unul din fructele enumerate.

Gem de portocale

Portocale decojite şi tăiate mărunt	900g
Lămâi decojite şi tăiate mărunt	100g
Zahăr gelifiant (în proporție de 2:1)	450g-500g

Procedați ca mai sus pentru a obține gem de portocale

ÎNTREBĂRI ŞI RĂSPUNSURI LEGATE DE MAŞINA DE PÂINE

Î1. Ce să fac dacă lama malaxorului rămâne în pâine. Este normal? Cum scot malaxorul?
Malaxorul ar putea rămâne în pâine atunci când pâinea este scoasă din cuvă. Acest lucru se întâmplă datorită crustei care se formează în jurul lamei malaxorului. Aşteptați răcirea pâinii

înainte de a scoate lama malaxorului. Atenție – pâinea este foarte fierbinte în interior, vă puteți arde dacă doriți să scoateți lama malaxorului înainte de răcirea pâinii. Folosiți o lingură de plastic sau o spatulă de cauciuc pentru a scoate lama malaxorului. Introducețu uşor lingur/spatula în fundul pâinii şi îndepărtați crusta din jurul lamei malaxorului. Trageți lama spre exterior. Nu utilizați obiecte ascuțite deoarece puteți zgăria suprafața anit-aderentă a lamei.

Î2. Ce să fac dacă lama malaxorului râmăne cuvă după scoaterea pâinii şi este dificil de scos.
În cazul în care brațul malaxorului este greu de scos de pe ax, umpleți vasul cu apă caldă şi lăsați-l la înmuiat timp de aprox. 40-80 minute. Apoi goliți apa şi întoarceți cuva, miscați uşor ținând de paleta malaxorului şi scoateți-l din cuvă. Folosind o scobitoare sau o perie moale de bucătărie, curățați de resturi de pâine sau aluat în interiorul malaxorului.

Î3. Putem folosi tot timpul funcția de "pornire întârziată"?
Programul permite coacerea pâinii după aproximativ 15-17 ore. Puteți seta această funcție înainte de culcare, de a va duce la servici, etc., astfel veți avea pâine proaspătă când aveți nevoie. Nu uitați că pentru anumite rețete nu puteți folosi această funcție întrucât ingredientele folosite îşi pot pierde valabilitatea (lapte, ouă, iaurt, brânză sau carne).

Î4. Când se poate deschide capacul în timpul funcționării ?
Acest aparat este prevăzut cu o fereastră de vizualizare care vă permite să vedeți procesul de coacere al pâinii. Câteodată se formează condens pe fereastră (după primele mixări şi frâmântări), însă condensul va dispărea odată ce începe procesul de coacere.
De câte ori se frământă aluatul, este posibil sa adăugați extra făină sau lichide. De asemenea la auzirea semnalului sonor puteți adăga ingredientele necesare conform rețetei. Daca doriți să ornați pâinea urmați următorii paşi: înainte de ultima dospire, deschideți capacul cu grijă şi repede, cu un cuțit cald tăiați ornamentele în aluat sau folosiți un amestec de făină de cartofi şi apă peste aluat pentru a-i da crustei o aparență strălucitoare şi apetisantă. Aceasta este ultima oară când se poate deschide capacul. Dupa aceasta dacă veți mai deschide capacul, pâinea se va lăsa datorită schimbării temperaturii. În concluzie încercați să nu deschideți capacul înainte cu aproximativ o oră de a se termnina ciclul de coacere al pâinii.

Î5. Unde este butonul OFF (oprire aparat)
Acest aparat se opreşte automat la sfârşitul ciclului de coacere a pâinii, atunci când ciclul de frământare al aluatului s-a terminat sau la terminarea funcției de menținere la cald. Din acest motiv nu există buton de oprire OFF. Scoateți aparatul din priză când nu-l mai utilizați.

Î6. Dacă se ia curentul în mijlocul ciclului de preparare al pâinii, va continua aparatul procesul de preparare odată cu revenirea curentului.
Dacă perioda în care este luat curentul nu depăşeşte 10 minute, prepararea pâinii poate continua odată cu revenirea curentului. Din păcate dacă pana de curent este de durată mai mare, trebuie golită cuva şi reluată prepararea pâinii de la început. Depinde foarte mult şi de momentul în care se ia curentul, daca se ia pe la sfârşitul procesului de coacere, aceasta se poate continua după folosind programul 12 BAKE (sau într-un cuptor pe gaz).
Î7. Care este timpul maxim de întârziere?
Puteți întârzia terminarea pâinii maxim 18 ore pentru orice program, exceptând programul rapid. Acest program este setat să termine o pâine în mai puțin de 2 ore.

ÎNTREBĂRI ŞI RĂSPUNSURI LEGATE DE INGREDIENTE

Î8. Când adaug la aluat stafidele, nucile, chimenul, etc.?
Acest aparat include funcția “Adăugare ingrediente”, aceasta semnalizând sonor momentul în care se pot adăuga stafidele, nucile, chimenul, etc.
Notă: momentul de adăugare al acestor ingrediente variază de la un program la altul. Această funcție ajută ca ingredientele să îşi păstreze calitățile gustative maxime. Dacă este mai convenabil (mai ales în cazul folosirii funcției întârziere) puteți adăuga aceste ingrediente la început.

Î9. Pot folosi înlocuitori pentru zahărul din rețete?
Zahărul ajută drojdia să producă o pâine uşoară cu o bună creştere. Rezultatele pot varia în funcție de tipul şi cantitatea de înlocuitori de zahăr folosiți. E preferabil să folosiți îndulcitori pe bază de aspartam decât cele pe bază de saccharin (zaharină).

Î10. Putem coace pâine fără sare şi/sau zahăr?
Sarea are un rol important în coacerea pâinii întrucât controlează fermentația drojdiei uscate active şi acționează asupra glutenului. Fara sare, pâinea va avea o forma şi o culoare diferită iar prospețimea sa va fi de scurtă durată.
De asemenea zahărul ajută la creştera pâinii. Se poate folosi şi zahăr brun sau miere.
Se recomandă folosirea sării şi a zahărului în aceste rețete.

Î11. Când prepar aluat, acesta este foarte lipicios şi se lucrează greu. Cum pot lucra mai uşor cu aluatul?
Aluatul poate deveni lipicios la finalul ciclului de preparare. Acest lucru este normal. Pentru cele mai bune rezultate, scoateți aluatul pe o suprafață plată presărată cu făină, acoperiți şi lăsați să stea circa 10 minute. Apoi, cu mâinile date un pic prin făină, faceți formele şi dimensiunile necesare rețetei. Odată format, aluatul se va coace într-un cuptor convențional.

Î12. Pot să coc produse din aluat în cuptorul cu microunde?
Nu, odată format, aluatul trebuie copt într-un cuptor convențional.

Î13. Cum ştiu dacă aluatul este gata de copt?
Aluatul îşi dublează dimensiunea.

Î14. Ce este glutenul?
Glutenul este o proteină care se găseşte în partea cea mai interioară a boabelor cerealelor cu spic: grâu, orz, ovăz, secară şi altele. Glutenul este o secvență proteică foarte lungă, această lungime îi dă anumite proprietăți precum faptul că este elastic şi că reține apa. Aceste doua proprietăți se transferă la aluatul care conține gluten. Aluatul de grâu e elastic, se poate întinde uşor. Astfel se pot obține feluri de mâncare precum pizza sau foetaj.

Î15. De ce obțin pâini de mărimi şi consistențe diferite? Pâinea integrală şi din multi-cereale iese întodeauna mai mică. Greşesc undeva?
Nu, e normal ca pâinea integrală şi din multi-cereale să fie mai mică şi mai densă decât pâinea albă clasică. Făina integrală şi de secară este mai grea decât făina albă, de aceea ele nu cresc foarte mult în procesul de dospire şi coacere. Lor li se adaugă de obicei şi ingrediente de genul semințe, ovăz, tărâțe, nuci, stafide, etc., care contribuie şi ele în obținerea unei pâini mai dense şi mai mici.

Î16. De ce nu este pâinea mea uniformă la margini?

Câteodată când frâmântarea se opreşte, porțiuni de aluat rămân la marginea cuvei. În timpul procesului de dospire, aluatul nu are timp să se răspândească uniform în cuvă. Cu toate că rezultatul nu este foarte estetic, gustul pâinii nu va diferi față de cazul în care aluatul ar fi fost mai uniform.

Î17. Pot adapta rețeta mea preferată de pâine la maşina de pâine?
Da, atâta doar că va trebui să experimentați pentru a obține proporția corectă de ingrediente. Deveniți familiar cu maşina de făcut pâine şi faceți câteva pâini înainte de a expermimenta rețete noi. Nu depăsiți un total de ingrediente solide de maxim 4 căni (aici incluzând făina, ovăzul, mălaiul, tărâțele, etc.). Ghidați-vă după rețetele din aces manual pentru a putea obține proporția corectă de ingredinente solide şi lichide şi cantitatea necesară de drojdie, zahăr, sare şi margarina/unt.

Î18. De ce ocazional găsesc pe pâine urme de făină sau de alte ingrediente?
Există o serie de factori pentru care aluatul nu se omogenizează complet sau ingredientele rămân într-o parte:

- Aluatul poate fi prea uscat (datorită măsurării incorecte a ingredientelor.
- Malaxorul nu a fost corect montat la locul său. Aveți grijă să-l montați corect pe ax.
- Cuva nu a fost corect poziționată. Poziționați corect cuva în aparat.
- Ingredientele nu au fost adăugate în ordinea recomandată.
- Câteodată la frământarea inițială cantități mici de făină şi ingrediente solide se pot bloca în marginile cuvei. Când aluatul dospeşte şi se coace, aceste ingrediente se pot lipi de pâine. Odată pâinea scoasă din cuvă şi răcită 10-15 minute, ea poate fi curățată de aceste ingrediente prin răzuirea cu un cuțit.

Î19. Pot să fac prăjituri şi pâinici rapide (pâini fără drojdie) cu ajutorul acestui aparat?
Da, cu ajutorul programului 12 BAKE. Amestecați ingredientele prăjiturilor/pâinicilor într-un bol urmând sfaturile producătorilor/rețetelor. Scoateți malaxorul din cuvă şi transferați mixul din bol în cuvă. Va trebui să ajustați timpul şi temperatura. Porniți cu o temperatură de 150°C timp de 1 oră şi 30de minute. Verificați periodic. La terminare, lăsați produsul să se răcească în cuvă timp de aproximativ 30 de minute înainte de a-l scoate.

Î20. Când folosesc programul 10 CAKE, prăjiturile au făină pe margini la sfârşitul coacerii. De ce nu se amestecă mai bine?
Pentru a amesteca toate ingredientele şi făina, malaxorul are nevoie de un pic de ajutor. Când auziți semnalul de adăugare al ingredientelor, răzuiți marginile şi colțurile cuvei cu ajutorul unei spatule de cauciuc. Acest lucru va preveni apariția de făină neamestecată pe marginile prăjiturii.

Î21. De ce aluatul creşte şi mai apoi se lasă sau formează cratere?
Se poate ca făina să nu aibă suficient gluten sau este umedă.
De asemenea cauza poate fi creşterea prea rapidă a pâinii. Pentru a încetini creşterea, reduceți cantitatea de zahăr şi creşteți cantitatea de sare sau reduceți cantitatea de drojdie.

Î22. Este important să aducem ingredientele la temperatura camerei?

Nu, atât timp cât ingredientele nu sunt extrem de calde sau reci. Laptele, ouăle, untul/margarina şi drojdia pot fi adăugate direct de la frigider. Dacă rețeta necesită apă, folosiți apă călduță.

Î23. Ce fel de drojdie se recomandă a se utiliza?
Se poate folosi cu bune rezultate atât drojdie împachetată special pentru maşinile de pâine cât şi drojdie uscată tradițională. Cel mai important este ca termenul de valabilitate al drojdiei să nu fie expirat. Rețetele din acest manual folosesc drojdie uscată tradițională.

Î24. Câteodată atunci când feliez pâinea, aceasta este prea lipicioasă sau se fărâmițează uşor. Ce pot să fac?
S-ar putea ca pâinea să fie încă prea fierbinte. Aşteptați între 15 şi 30 de minute ca pâinea să se răcească înainte de a o felia. Puteți folosi cuțitul electric pentru a obține rezultate mai bune. Acesta are dinții de aşa natură încât taie "şi la dus şi la întors", fără a fi necesară aplicarea unei presiuni suplimentare asupra pâinii.

Î25. Uneori pâinea nu creşte. Care este cauza?
Înseamnă că ați uitat să adăugați drojdia sau este posibil şi ca drojdia să fie expirată. O alta cauza ar putea fi dozajul greşit al ingredientelor. Ingredientele folosite trebuie să fie proaspete iar dozajul acestora să fie corect.
De asemenea frământarea incompletă poate cauza probleme de creştere a pâinii. Verificați întodeauna ca malaxorul să nu fie blocat şi mixarea să fie corectă.

Î26. Ce se întâmplă dacă las pâinea în cuvă după coacere?
Acest aparat este dotat cu o funcție de menținere la cald, cu o durată de 60 de minute de la terminarea fazei de coacere. După această perioadă este bine să scoateți pâinea imediat, altfel fundul pâinii şi lateralele ar putea absorbi umiditatea şi vor deveni cleioase. Chiar dacă aceasta se va usca pe urmă, pâinea nu va mai fi la fel de gustoasă.

Î27. Pot înjumătăți ingredientele din rețete?
Nu, nu se recomandă acest lucru. Proporțiile de ingrediente lucrează mai bine în cantitățile specificate în rețete.

Î28. De ce trebuie să variem cantitatea de făină şi apă în rețete?
Tipul de făină diferă în funcție de anotimp sau de umiditatea aerului. Dacă aluatul este "prea solid" adăugați apă, câte o lingură. Dacă aluatul este prea apos, adăugați făină, câte o linguriță. Un aluat bun are un aspect uniform, elastic şi catifelat la atingere.

Î29. Cum se pot evita gaurile facute de malaxor?
Înainte de ultima fază de dospire (urmăriți afişajul), puteți să îndepărtați malaxorul cu degetele, după ce în prealabil le-ați pudrat cu făină.

Î30. De ce gemul făcut de mine pare aşa de lichid (nu are consistență)?
Gemul de casă este de obicei mai "subțire" decât cel de magazin. Răciți gemul în frigider timp de 24 de ore şi acesta se va îngroşa. Acest gem se recomandă ca topping pentru înghețată, de asemenea se întinde mai uşor. Niciodată să nu treceți acest gem printr-un nou ciclu de gătire. La prepararea următorului lot de gem încercați următoarele sugestii:

- asigurați-vă că fructele nu sunt răscoapte;
- uscați fructele după spălare;
- folosiți zahăr gelifiant sau pectină pentru a obține un gem mult mai consistent.

Î30. Cum pot preveni ca fructele să nu dea afară din container în timpul mixării?

Tăiați fructele în bucăți cât mai mici şi nu depăsiți cantitățile din rețete. De asemenea formați un guler de 5 cm din folie de aluminiu şi aşezați-o în partea superioară a cadrului cuvei. Nu acoperiți întreaga cuvă cu folie de aluminiu, deoarece aceasta va opri degajarea umidități din timpul gătirii.

Î31. Cu unele rețete, cum ar fi mere crocante, toate merele sunt împinse în colțurile cuvei. Cum pot preveni acest lucru?
Acest lucru este normal. Când auziți semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, uniformizați merele din cuvă cu ajutorul unei spatule de cauciuc. Apoi adăugați ingredientele dorite.

Î32. Cum se poate face mai nutritivă pâinea clasică?
Puteți modifica orice rețetă clasică 50/50, ½ făină şi ½ făină integrală. Trebuie să controlați aluatul după 10 minute şi să reglați cantitatea de apă dacă este necesar.

Î33. Aluatul creşte şi dă afară din container. Ce să fac?
Acest lucru se poate întâmpla când folosiți făină de grâu care conține mai mult gluten şi implicit creşte mai mult. În acest caz:
a) reduceți cantitatea de făină şi modificați corespunzător cantitatea celorlaltor ingrediente.
b) adăugați 1 lingură de unt topit sau margarină.

ALTE REȚETE (bonus)

Toate reţetele următoare se prepară după următoarea metodă generală:

1. Măsuraţi ingredientele din vasul de coacere.
2. Folositi apa călduţă 21-28^{0}C.
3. Introduceti cu grijă cuva de coacere în aparat şi închideţi capacul.
4. Alegeţi programul dorit.
5. Apasati butonul Start/Stop.
6. Cand pâinea este gata, scoateţi vasul din aparat folosind mănuşi de bucătărie.
7. Scoateţi pâinea din vas (şi malaxorul din pâine dacă este cazul).
8. Lăsaţi să se răcească înainte de feliere.

Modificările la această metoda (daca este cazul) se găsesc sub formă de note la finalul fiecărei reţete.

Pâine italiana cu ierburi

	700 g
Apa	1½ ceaşcă
Lapte praf degresat	2½ linguri
Ulei de floarea-soarelui	2½ linguri
Zahăr	2¼ linguri
Sare	1½ lingură
Făină de pâine	3 ceaşcă
Măghiran uscat	1½ lingură
Busuioc uscat	1½ lingură
Cimbru uscat	1½ lingură
Drojdie cu acţiune rapida	1¼ lingură
Folosiţi programul	Basic

Pâine cu branza si ceapa

	700 g
Apa	1 ceaşcă
Lapte praf degresat	2 linguri
Zahăr	1 lingură
Sare	½ lingură
Ceapa granule	1½ lingură
Branza rasa	1 ceaşcă
Făină de pâine	3 cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1½ lingură
Folosiţi programul	Basic

Pâine cu stafide

	700 g
Apa	1¼ ceaşcă
Lapte praf degresat	3 linguri
Ulei de floarea-soarelui	3 linguri
Zahăr	2 linguri
Sare	1½ lingură
Scorţişoară	¾ lingură
Făină de pâine	3 cesti

Drojdie cu acţiune rapida	1½ lingură
Stafide*	5/8 ceaşcă
Folosiţi programul	Basic

*
Adăugaţi fructele când se aude semnalul sonor.

Pâine cu rosii deshidratate

	700 g
Apă	1 ceaşcă
Lapte praf degresat	2½ linguri
Ulei de floarea-soarelui	2¼ linguri
Sare	1¼ lingură
Ierburi uscate mixte	1½ lingură
Făină de pâine	3 cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1¼ lingură
Roşii deshidratate	½ ceaşcă
Folosiţi programul	Basic

Pâine cu malt

	700 g
Apă	1ceaşcă
Sare	1 lingură
Ulei de floarea-soarelui	2 linguri
Melasa neagra	1½ lingură
Extract de malt	2 linguri
Faina simpla	3 cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1 lingură
Stafide*	½ ceaşcă
Folosiţi programul	Basic

* Adăugaţi fructele când se aude semnalul sonor.

Pâine frantuzeasca

	700 g
Apă	1 ceaşcă
Lapte praf degresat	2 linguri
Zahăr	1 lingură
Sare	1 lingură
Ulei de floarea-soarelui	1 lingură
Făină de pâine	3 cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1 lingură
Folosiţi programul	Franzela

Pâine integrala

	700 g
Apă	1⅛ ceaşcă
Lapte praf degresat	1½ lingură
Ulei de floarea-soarelui	2 linguri
Zahăr nerafinat	2½ linguri
Sare	1¼ lingură
Făină integrală de pâine	3 ceaşcă
Drojdie cu acţiune rapida	1¼ lingură

Vitamina C tableta (pisată)	1x100 mg
Folosiţi programul	Pâine integrala

Pâine cu cereale

	700 g
Apă	1⅛ ceaşcă
Lapte praf degresat	2 linguri
Ulei de floarea-soarelui	2 linguri
Zahăr usor nerafinat	2½ linguri
Sare	1¼ lingură
Faina de cereale	3 cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1¼ lingură
Folosiţi programul	Pâine integrala

RETETE PENTRU PROGRAMUL RAPID

Prajitura cu banane si nuci

Ingrediente grupa 1

Unt (topit)	2 linguri
Lapte	1 lingură
Piure de banane	1 ceaşcă
Ouă	1
Nuci (taiate)	½ ceaşcă
Coajă de lămâie	1 lingură

Ingrediente grupa 2

Făină simpla	1½ ceaşcă
Bicarbonat de sodiu	½ lingură
Praf de copt	¼ lingură
Zahăr	½ ceaşcă
Sare	¼ lingură
Folosiţi programul	Rapid

Metoda

1. Amestecaţi toate ingredientele din grupa 1 într-un castron.
2. Amestecaţi toate ingredientele din grupa 2 in alt castron.
3. Turnaţi apoi amestecurile în cuva de coacere.

Prajitura cu fulgi de ovaz

Lapte	1 ceaşcă
Ouă (bătute)	2
Ulei de floarea-soarelui	½ lingură
Sirop de melasa	2 linguri
Zahăr	¼ ceaşcă
Sare	1 lingură
Făină simplă	2 cesti
Fulgi de ovaz	1 ceaşcă
Praf de copt	½ lingură

Bicarbonat de sodiu	½ lingură
Folosiţi programul	Rapid

REŢETE PENTRU DULCIURI

Prăjitura cu fructe

	700 g
Apă	1⅛ ceaşcă
Lapte praf degresat	2½ linguri
Ulei de floarea-soarelui	2½ linguri
Zahăr	¼ ceaşcă
Sare	1¼ lingură
Făină de pâine	3 cesti
Nucşoara	¾ lingură
Drojdie cu acţiune rapida	1¼ lingură
Fructe uscate +	½ ceaşcă
Folosiţi programul	Dulciuri

+ Adăugaţi fructele când se aude semnalul sonor.

Prajitura cu ciocolata

	700 g
Apă	1 ceaşcă
Ouă (bătute)	1 medium
Lapte praf degresat	1 lingură
Ulei de floarea-soarelui	1 lingură
Zahăr	½ ceaşcă
Sare	½ lingură
Nuci (tăiate)*	¼ ceaşcă
Făină de pâine	2⅛ cesti
Praf de cacao	½ ceaşcă
Drojdie cu acţiune rapida	1 lingură
Folosiţi programul	Dulciuri

* Adăugaţi nucile când se aude semnalul sonor.

RETETE PENTRU ALUATURI

Cornuri din făină alba simplă

Apă	1¼ cesti
Lapte praf degresat	1 lingură
Unt topit	2 linguri
Zahăr	2 linguri
Sare	1½ lingură
Făină de pâine	3¼ cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1½ lingură
Folosiţi programul	Aluaturi

Metoda

1) Frământaţi aluatul şi formaţi 6 cornuri.
2) Aşezaţi pe o tavă de copt unsă.

3) Întindeţi puţin unt topit.
4) Acoperiţi timp de 20-25 minute.
5) Lăsaţi aluatul la dospit până îşi dublează mărimea şi glazura.
6) Coaceţi aproximativ 15-20 minute la 190°C.

Cornuri din făină integrală

Apă	1¼ cesti
Lapte praf degresat	2 linguri
Unt (topit)	2 linguri
Miere	2 linguri
Zahăr nerafinat	1 lingură
Sare	1½ lingură
Făină integrală de pâine	3¼ cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1½ lingură
Folosiţi programul	Aluaturi

Metoda

Folosiţi metoda pentru cornuri din făină albă simplă.

Chec

Apă	1 ceaşcă
Unt (topit)	¼ ceaşcă
Zahăr	¼ ceaşcă
Oua (bătute)	1
Sare	1 lingură
Făină de pâine	3¾ cesti
Scorţişoară	1 lingură
Nucşoară	¼ lingură
Stafide	1 ceaşcă
Folosiţi programul	Aluaturi

Metoda

18. Separaţi în 8-12 bucati. Formaţi şi turtiţi uşor.
19. Ungeţi cu ou şi lapte.
20. Acoperiţi şi lăsaţi la dospit timp de 30 minute.
21. Coaceţi în cuptor la 190°C timp de 16-18 minute.

Aluat de pizza

Apă	1 ceaşcă
Unt (topit)	1 lingură
Zahăr	2 linguri
Sare	1 lingură
Făină de pâine	2¾ cesti
Drojdie cu acţiune rapida	1 lingură
Folosiţi programul	Aluaturi

Metoda

1) Incălziţi cuptorul.
2) Daţi formă şi aşezaţi într-o tavă plată unsă. Întindeţi putin ulei.
3) Acoperiţi ţi lăsaţi la dospit timp de 15 minute.
4) Adăugaţi umplutura.

5) Coaceţi la aproximativ 200°C până se rumeneşte.

REŢETE PENTRU PRĂJITURI

Prajitură simplă

Ingrediente grupa 1

Unt (topit)	¾ ceaşcă
Esenţă de vanilie	¼ lingură
Ouă (bătute)	3 mediu
Suc de lămâie	2 lingură

Ingrediente grupa 2

Făină simplă	1⅝ ceaşcă
Praf de copt	2 linguri
Zahăr pudră	1 ceaşcă

Folosiţi programul Prajituri

Metoda

1. Amestecaţi ingredientele din grupa 1 într-un castron.
2. Cerneţi ingredientele din grupa 2 în alt castron.
3. Combinaţi grupele 1 şi 2 până se amestecă bine.
4. Turnaţi amestecurile în vasul de coacere.

PRAJITURA CU FRUCTE

Ingrediente grupa 1

Unt (topit)	¾ ceaşcă
Esenţă de vanilie	¼ lingură
Ouă	3
Suc de lămâie	2 linguri
Fructe uscate	⅝ ceaşcă

Ingrediente grupa 2

Faina simpla	1⅝ ceşti
Praf de copt	2 linguri
Zahăr	1 ceaşcă
Scortisoara macinata	¼ lingură
Nucsoara macinata	¼ lingură

Folosiţi programul Prăjituri

Metoda

Folosiți metoda pentru prăjitură simplă.