

ZASS[®]

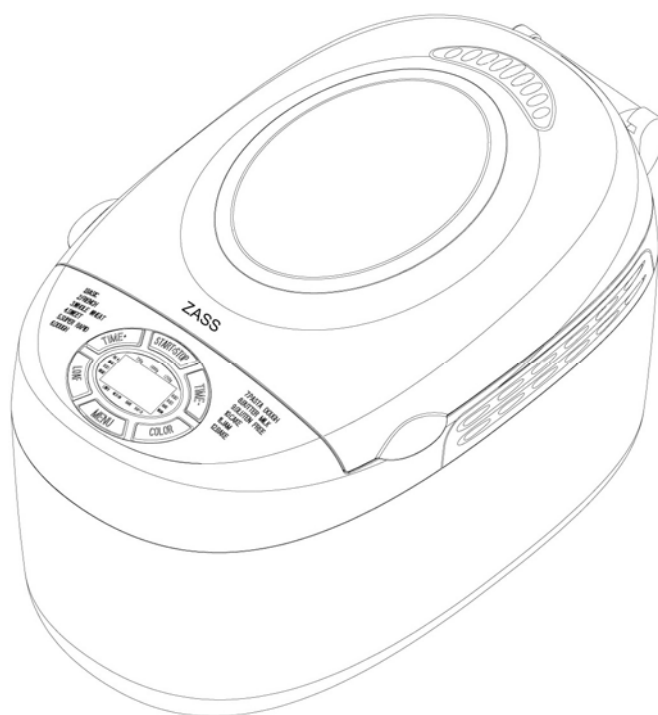
GERMANY

Confortul la îndemâna oricui

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

MAȘINĂ DE PÂINE (CUPTOR PÂINE) *Ceres*

model **ZBM 02**



CE

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

ATENȚIE! ACEST APARAT ESTE NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Unic importator în România : s.c. ZASS Romania s.r.l. (CUI RO15328988)
Str. Coșbuc nr. 4, cod 540120, Tg. Mureș, jud. Mureș
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 MAȘINII DE PÂINE

PREZENTAREA PANOULUI DE COMENZI

MENTȚINEREA LA CALD

MEMORIE

MEDIU

AFIȘAJ DE AVERTIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

INSTRUCȚIUNI DE PREPARARE A PÂINII

RECOMANDĂRI SPECIALE

CURĂȚARE ȘI 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, și acest produs a fost conceput pe baza cunoștințelor tehnice cele mai noi și s-a fabricat prin utilizarea componentelor electrice/electronice cele mai fiabile și 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, apălați tot la un Service autorizat.
4. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânererele sau butoanele.
5. Pentru a vă proteja împotriva electroșocurilor, nu introduceți cablul de alimentare, fișele 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 și 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 așezați 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 mașinii în timpul coacerii.
13. Nu porniți niciodată aparatul înainte să fi așezat 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 mașina de pâine, deoarece în acest fel creați pericol de incendiu sau scurt circuit.
16. Nu acoperiți niciodată mașina de pâine cu un prosop sau orice alt material, deoarece căldura și aburul trebuie să poată ieși 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 fișa în priză. Pentru deconectare, acționați mai întâi întrerupătorul în poziția OFF (oprit), apoi scoateți fișa 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 greșită sau necorespunzătoare!

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

Pentru a prelungi termenul de valabilitate, producătorii ne hrănesc cu tot felul de "bunătăți", adăugând în pâinea feliată tot felul de antioxidanți, emulgatori și conservanți. Nici franzela clasică nu este scutită de probleme, nu vei ști niciodată dacă mănânci o pâine dintr-o ladă ce a fost răsturnată pe jos și pusă la loc. Cu acest aparat este foarte simplu să faci pâine, nu trebuie să fii mare specialist. Trebuie doar să respecti cantitățile și ordinea ingredientelor. Avantajul pâinii obținute cu ajutorul acestui aparat este ca știi sigur ce ingrediente folosești și îți poți face mai multe tipuri de pâine. În plus nu trebuie să stai jumătate de zi în bucătărie pentru o pâine, stai maxim 15-20 minute să pregătești/introduci ingredientele și apoi lași mașina de pâine să își facă treaba. Este un aparat ce nu ar trebui să lipsească din bucătăria unei familii care dorește 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 și frământare: BASIC-FRENCH-WHOLE WHEAT-SWEET-SUPER RAPID-DOUGH-PASTA DOUGH-BUTTER MILK-GLUTEN FREE-CAKE-JAM-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 și Închisă.

Funcția programarea coacerii cu 13 ore înainte

Vă puteți trezi dimineața simțind mirosul de pâine caldă și 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 preparare/coacere.

Funcția de menținere la cald de 60 minute

Această funcție permite păstrarea pâinii calde timp de 1 oră după terminarea coacerii.

Semnal sonor pentru fructe și alune

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

Tasta de selectare pentru 3 greutate

Puteți selecta greutatea pâinii: 750g, 1000g sau 1250g.

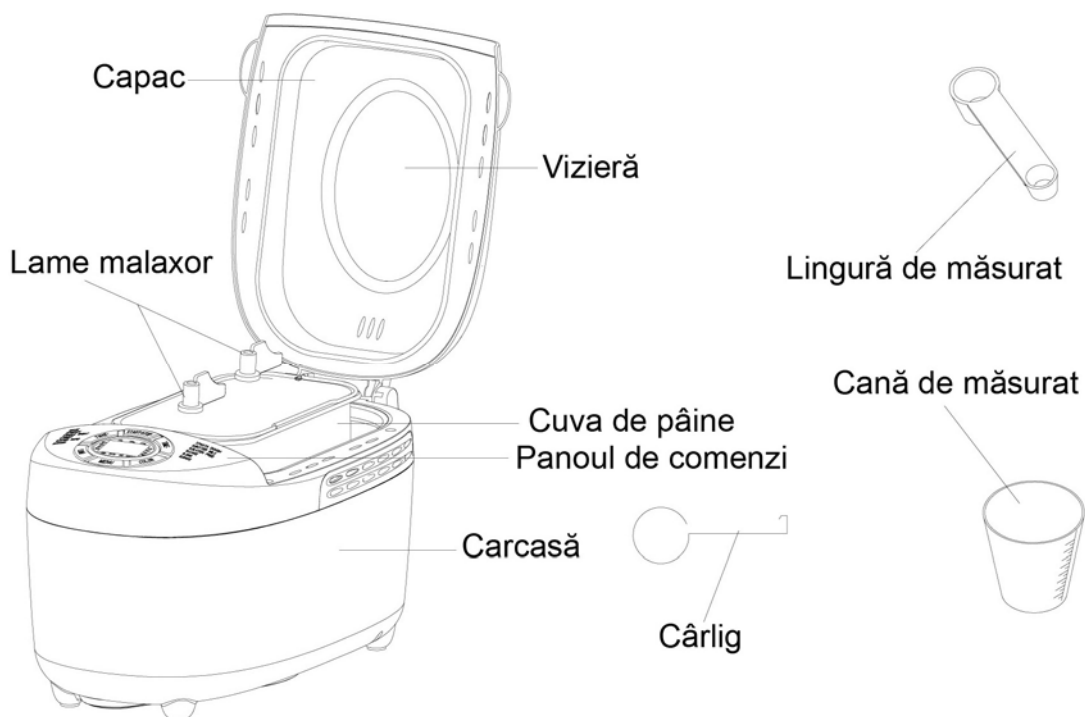
Cuva anti-aderentă detașabilă

Puteți să scoateți pâinea ușor din cuvă și o puteți de asemenea curăța rapid.

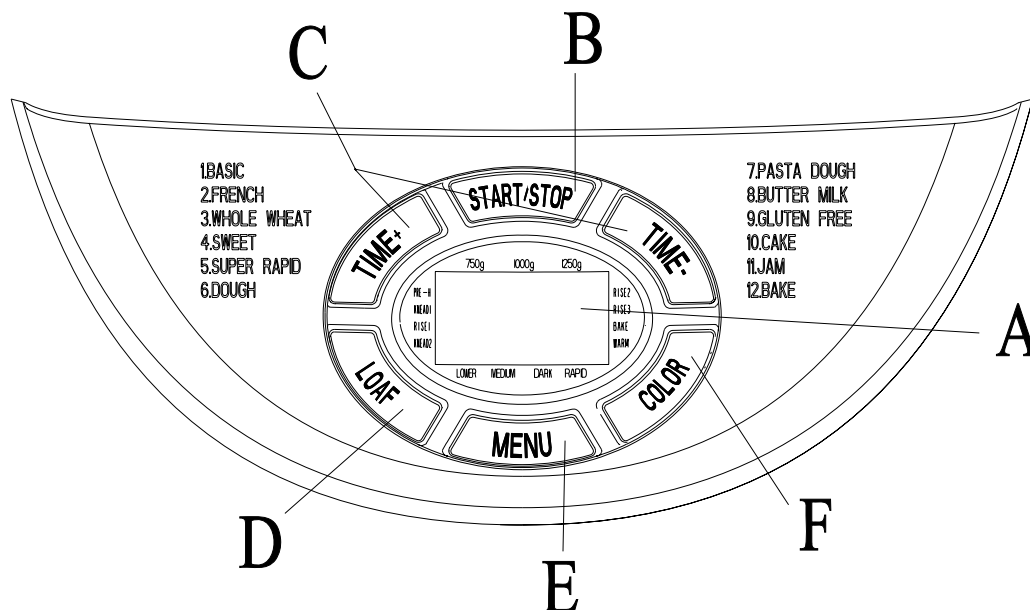
Protecția programului în caz de pană de curent

Se poate memora programul în caz de întrerupere momentană a curentului electric. Când curentul revine, coacerea va fi reluată din punctul în care a fost întrerupt. Funcționează doar pentru întreruperi mai mici de 10 minute.

Descrierea mașinii de pâine:



Prezentarea panoului de comenzi:



După pornire:

Imediat ce mașina de pâine este conectată la priza de curent, se va auzi un semnal sonor iar la scurt timp după aceea pe ecran va apărea afișat „1 3:05”. „1” este programul implicit. Cele două puncte dintre „3” și „05” nu se aprind constant (intermitent). Săgeata arată către **1000g** și **MEDIUM**. Acestea sunt setările implicite.

PANOUL DE COMENZI:

A. AFIŞAJUL (ECRANUL)

Va arăta următoarele:

1. Greutatea selectată a pâinii (750g, 1000g, 1250g).
2. Timpul rămas până la sfârşitul coacerii.
3. Gradul de rumenire dorit sau culoarea crustei obţinute
(Deschisă – Medie – Închisă) (Light → Medium → Dark)
4. Numărul programului selectat.
5. Secvenţa de derulare a programului.

B. Butonul START / STOP

Acest buton este folosit pentru a porni și 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 și 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 fereastra de vizualizare (vizieră).

C. Funcția DELAY TIMER (PROGRAMARE ÎNTÂRZIERE)

Dacă doriți ca aparatul să nu pornească imediat, puteți folosi această funcție.

Folosiți butoanele “TIME+” și “TIME-” pentru a seta durata întârzierii. Întârzierea maximă este de 15 ore. Pașii pentru setarea întârzierii sunt următorii:

1. Alegeți programul dorit, incluzând rumenirea dorită și greutatea pâinii.
2. Setati întârzierea dorită. Apăsați butonul “TIME+” Apăsând o singură dată butonul „TIME+” durata totală de funcționare a programului selectat va fi întârziată cu 10 minute. Apăsați succesiv butonul „TIME+” pentru a seta întârzierea dorită. Întârzierea va crește din 10 în 10 minute. Se va derula mai repede dacă țineți apăsat butonul „TIME+”. Dacă 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 și ați dori să aveți pâinea proaspătă gata peste 7 ore și 15 minute, la ora 3:15 p.m. Mai întâi alegeți programul dorit, apoi apăsați butoanele „TIME+” și „TIME-” până când 7:15 va fi afișat pe ecran

Notă: Funcția întârziere nu se poate aplica programelor 6, 7 și 9.

3. Apăsați butonul „START/STOP” pentru a pune în funcțiune aparatul. Cele două puncte ale afişajului se vor aprinde și se vor stinge intermitent.

Notă: Nu folosiți funcția pornire întârziată în cazul în care folosiți ingrediente rapid alterabile cum ar fi ouă, lapte, creme sau brânză.

D. Butonul LOAF SIZE (MĂRIMEA PÂINII)

Apăsati acest buton pentru a selecta mărimea pâinii (750g, 1000g, 1250g), mărimea selectată fiind cea din dreptul săgeții indicatoare. Setarea implicită este 1000g. Rețineți că timpul de funcționare poate varia în funcție de mărimea pâinii. Notă: Programele 6, 7, 11 și 12 nu permit selectarea mărimii prin utilizarea butonului **LOAF SIZE**.

E. 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 afișate 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 și coacerea pâinii normale, realizate cu făină de grâu sau seară. Puteți adăuga și alte ingrediente, pentru a adăuga savoare. Se poate folosi butonul **COLOR** pentru selectarea gradului de rumenire.

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

Programul 3 Whole wheat (Pâine integrală): frământarea aluatului, dospirea și coacerea pâinii integrale. Această setare are un timp de preîncălzire mai mare, pentru a permite cerealelor să se înmoaie în apă și să crească aluatul. Pâinea va deveni mai compactă și 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 Sweet (Dulce): frământarea aluatului, dospirea și coacerea pâinii dulci (cu adaos de ingrediente ca suc de fructe, cocos ras, stafide, fructe uscate, ciocolată, zahar, etc.). Pâinea va fi mai aerisită și mai ușoară.

Programul 5 Super rapid (Ultra rapid): frământarea aluatului, dospire și coacere în cel mai scurt timp. De obicei, pâinea rezultată este mai mică și mai tare.

Programul 6 Dough (Aluat): frământarea aluatului și dospire, fără coacere. Scoateți aluatul și modelați-l pentru a face pâinișoare, pizza, pâine coaptă pe baie de abur, etc.

Programul 7 Paste Dough (Aluat tăiței): frământarea aluatului și dospire. Scoateți aluatul și modelați-l pentru a face tăiței. Program fără coacere.

Programul 8 Butter milk (zer): frământarea aluatului, dospirea și coacere pâini cu iaurt sau zer.

Programul 9 Gluten free (Fără gluten): coacere pâine din cereale fără gluten. Aceste făini dospesc diferit și absorb mai greu lichidele.

Programul 10 Cake (Prăjitură): frământarea aluatului, dospirea și coacerea prăjiturii dar folosind bicarbonat de sodiu sau praf de copt.

Programul 11 Jam (Dulceață): fierberea dulcețurilor și a marmeladelor.

Programul 12 Bake (Coacere): numai coacere, fără frământarea aluatului sau dospire. Este folosită și pentru prelungirea timpului de coacere al setărilor alese. Pentru coacerea suplimentare a pâinii prea ușoare sau necoapte suficient.

F. Butonul COLOR (culoare)

Cu ajutorul acestui buton puteți alege culoarea crustei dintre LIGHT (deschisă), MEDIUM (medie) sau DARK (închisă). Timpul de coacere se schimbă (crește sau scade) în funcție de culoarea selectată. Această funcție nu se aplică programelor 6, 7 și 11.

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**.

MEMORY (memorie)

Dacă alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă în timpul preparării pâinii, procesul de preparare a pâinii va continua automat după 10 minute, chiar și fără ca butonul **START/STOP** să fi fost apăsat. Dacă durata întreruperii depășește 10 minute, memoria nu poate fi păstrată, iar mașina de pâine trebuie pornită din nou, cu noi ingrediente (cuva se curăță de ingredientele vechi). Totuși, dacă aluatul este în faza de frământare, în caz de întrerupere a alimentării cu curent electric puteți apăsa direct butonul „START/STOP” pentru a relua programul de la început.

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 15°C și 34°C.

WARNING DISPLAY (AFIȘAJUL DE AVERTIZARE)

1. Dacă afișajul arată „H HH” după ce programul a pornit, înseamnă că temperatura din interior este încă prea ridicată. În acest caz, programul trebuie oprit. Deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească timp de 10 – 20 minute. Excepție fac programele 11 și 12.

2. Dacă afișajul arată „L LL” după ce programul a pornit, înseamnă că temperatura din interior este prea scăzută. În acest caz aparatul trebuie așezat într-un mediu cu o temperatură mai ridicată. Excepție fac programele 11 și 12.

3. Dacă afișajul 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 și un miros caracteristic la prima utilizare. Acest lucru este normal și va dispărea în curând. Asigurați o ventilație corespunzătoare aparatului (atât deasupra cât și în spate și în laterale).

1. Verificați dacă sunt prezente toate componentele și accesoriile și dacă sunt nedeteriorate.
2. Curățați toate componentele în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea „**CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**”
3. Setati mașina de pâine în modul de coacere (BAKE, programul 12) și puneți în funcțiune mașina goală, timp de aproximativ 10 minute. După ce se răcește, curățați din nou.
4. Uscați bine toate componentele și puneți-le la loc, astfel încât aparatul să fie gata de utilizare.

INSTRUCȚIUNI DE PREPARARE A PÂINII

1. Rotiți ușor cuva în sens invers acelor de ceas și trageți ușor cuva drept în sus, afară din aparat
2. Apăsați lama malaxorului în axul cuvei până când se fixează corect și ferm în poziție. Este recomandabil ca înainte de a monta malaxorul să umpleți 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 ușor din pâine.
3. Adăugați ingredientele în cuva de pâine. Respectați ordinea precizată în rețetă. De obicei, apa sau substanțele lichide trebuie puse cele dintâi, apoi trebuie adăugat zahărul, sarea și făina; drojdia sau praful de copt trebuie adăugate întotdeauna cele din urmă. În cazul aluatului greu, care conține multă secară sau făină integrală, este recomandabil să inversați ordinea ingredientelor, adică, să puneți mai întâi drojdia uscată și făina, iar la final lichidul, pentru a obține rezultate de frământare mai bune. Faceți cu degetul o mică scobitură într-o parte laterală a masei de făină. Adăugați drojdia în acea scobitură, asigurându-vă că nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.
4. Așezați cuva în poziție, apoi rotiți în sensul acelor de ceas și apăsați până se fixează în poziția corectă.
5. Închideți ușor capacul

6. Conectați fișa la priza de curent. Se va auzi un semnal sonor și afișajul va indica numărul programului și durata acestuia (programul implicit).
7. Apăsăți butonul **MENIU**, până când este selectat programul dorit.
8. Apăsăți butonul **COLOR** pentru a selecta culoarea pe care doriți să o aibă crusta.

Notă: Pentru programele 6, 7 și 11 culoarea crustei nu poate fi aleasă.

Apăsăți butonul **LOAF SIZE** pentru a selecta dimensiunea dorită.

9. Setăți timpul de întârziere apăsând butoanele **TIME+** și **TIME-**. Această etapă poate fi eliminată dacă doriți ca mașina de pâine să se pună imediat în funcțiune.
10. Apăsăți butonul **START/STOP** pentru a pune aparatul în funcțiune. În timpul funcționării adăugați ingredientele gen fructe, alune, stafide, etc. după semnalul sonor (valabil pt. programele 1, 2, 3, 5, 6, 8 și 9).
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 și pentru a scoate pâinea. Scoateți aparatul din priză.
12. Deschideți capacul folosind mănuși de cuptor. Tot cu ajutorul unor mănuși de cuptor, apucați bine mânerul cuvei de pâine și trageți ușor cuva drept în sus, afară din aparat.

Atenție: cuva de pâine și 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 ușor 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 și scuturați ușor 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 și a aditivilor.

RECOMANDĂRI SPECIALE

Despre programul Super rapid (Ultra-rapid)

Cu programul ultra rapid, mașina 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 48-50°C; 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 așteptată; dacă temperatura apei este prea ridicată, va distruge drojdia înainte de dospire, afectând astfel în mare rezultatele coacerii.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

1. Cuva de pâine: Frecați partea interioară și 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. Ștergeți cu grijă și lama, cu o cârpă umedă de bumbac. Rețineți că atât cuva de pâine cât și lama malaxorului sunt componente care pot fi spălate în mașina de spălat vase.
3. Carcasa: ștergeți 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 mașina de pâine să fie strânsă în vederea depozitării, asigurați-vă că este complet răcită, curată și 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 și făină cu conținut ridicat în gluten și proteine), are proprietăți elastice bune și poate menține dimensiunea aluatului după dospire. Deoarece conținutul în gluten este mai mare decât în cazul făinii obișnuite, poate fi folosită pentru a face pâine de dimensiuni mari și 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 și dur ales cu atenție și poate fi folosită pentru a face rapid pâine și prăjituri.

3. Făină integrală

Făina integrală este obținută prin măcinarea grâului integral și conține coajă de grâu și gluten. Făina din grâu integral este mai grea și mai nutritivă decât făina obișnuită. 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 și „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 și este folosită în special la prepararea prăjiturilor. Deși 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 și durata de depozitare. Puteți alege sortimente de făină produse sub diferite mărci pentru a testa, gusta și compara produsele de pe piața locală și pentru a-l alege pe cel care dă cele mai bune rezultate, în funcție de experiențele și gustul personal.

6. Făina de porumb și făina de ovăz

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

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important care conferă un gust dulce și culoare pâinii. În același timp contribuie la fermentarea pâinii, ca nutriment. Zahărul alb este larg folosit. Zahărul brun, zahărul pudră și 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. Totuși, pentru ca drojdia să fermenteze repede, are nevoie de carbohidrații din zahăr și 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 și 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 crește

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

- 1 □turnați 1/2 ceașcă de apă caldă (45-50°C) într-un vas gradat
- 2 □Puneți 1 linguriță de zahăr în ceașcă și 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 și culoarea crustei. Însă în același 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 și o pot face mai hrănitoare și mai mare și adaugă un gust aparte pâinii. Atunci când folosiți ouă, acestea trebuie decorticate și amestecate uniform.

11. Grăsimi, unt și ulei vegetal

Grăsimi pot face pâinea mai moale și mărește 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 și prăjiturile, atunci când este folosit programul Ultra rapid. Nu necesită timp de dospire și produce gaze care duc la formarea de bule sau la obținerea unei texturi afânate a pâinii, prin utilizarea principiului chimic.

13. Bicarbonat de sodiu

Același principiu ca cel de mai sus. 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, temperatura optimă a apei se situează între 20°C și 25°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°C. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau apă amestecată cu 2% lapte praf, care îmbogățește gustul pâinii și îmbunătățește 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 pașii 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 și 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. Nivelati conținutul ceștii 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, nivelati 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 și 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 mașina de pâine și curățați piesa de încălzire, cu grijă să nu vă ardeți, În timpul primei utilizări, puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente și deschideți capacul
2	Crusta de pe fundul pâinii este prea groasă	Mențineți pâinea la cald și 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 lipește prea tare de ax atunci când este în cuva de pâine	După ce scoateți pâinea, turnați apă caldă în cuva de pâine și scufundați malaxorul timp de 10 minute, apoi scoateți-l și 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 și 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 și amesteca bine	Verificați orificiul malaxorului, apoi scoateți cuva de pâine și puneți aparatul în funcțiune fără pâine; dacă nu funcționează normal, contactați centrul de service autorizat ZASS.
5	Afișajul "H:HH" după apăsarea butonului „START/STOP”	Temperatura în mașina de pâine este prea mare pentru a face pâine.	Apăsați butonul „START/STOP” și scoateți mașina de pâine din priză; apoi scoateți cuva de pâine și lăsați capacul deschis până când mașina de pâine se răcește.
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 și dacă aluatul respectă rețeta, iar ingredientele sunt cântărite cu exactitate
7	Pâinea este prea mare și 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 să își 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 și performanțele drojdiei, măriți temperatura ambientală în consecință.
9	Aluatul este prea mare și iese din cuva de pâine	Cantitatea de lichide este atât de mare încât face aluatul moale și este prea multă drojdie	Reduceți cantitatea de lichide și 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 crește	Folosiți făină de pâine și 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 și moale	Modificați cantitatea de apă, în funcție de capacitatea de absorbire a apei.
11	Pâinea este prea grea și prea vârtoasă	1. prea multă făină sau prea puțină apă	Reduceți cantitatea de făină și/sau măriți cantitatea de apă
		2. prea multe fructe sau prea multă făină integrală	Reduceți cantitatea de ingrediente și 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 și 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 și malaxarea mecanică în mașina 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 deșeurilor.

DATE TEHNICE

Putere: 850 W ; Tensiune: 230 V ~ 50 Hz

Greutate aparat: 7.3 Kg

Volum pentru o greutate de pâine de: 750 g - 1000 g - 1250 g

12 programe de memorat; Faza automata de pastrare calda (60 minute)

Tasta de selectare pentru 3 greutati; Tasta de selectare pentru 3 optiuni ale crustei

Timer pentru până la 13 ore presetare; Memorie tampon de 10 minute pentru cazul întreuperii curentului electric; Carcasa Izolat Cool Touch, din material plastic

Pachetul conține: 1. Lama de frământare; 2. Recipient de copt cu înveliș 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 și 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 și echivalențe:

1 CANĂ = 250ml

1 lingură (tbsp) = 15ml = tbsp

1 linguriță (tsp) = 5ml = tsp

1 lingură = 3 lingurițe

1 pachet drojdie = 8g

REȚETE RAPIDE (se va folosi programul respectiv)

1. BASIC BREAD (PÂINE BASIC) :

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ APĂ	260ml	350ml	440ml
2 □ ULEI	2 tbsp	2 1/4 tbsp	2 1/2 tbsp
3 □ SARE	1tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
4 □ FĂINĂ	3 1/3 căni	4 1/3 căni	5 1/3 căni
5 □ ZAHĂR	1 tbsp	1 1/4 tbsp	2 tbsp
6 □ LAPTE PRAF	2tbsp	2 1/3 tbsp	2 1/2 tbsp
7 □ DROJDIE	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/4 tsp

2. FRENCH BREAD (PÂINE FRANCEZĂ) □

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ APĂ	270ml	330ml	370 ml
2 □ ULEI	2 tbsp	3 tbsp	3tsp
3 □ SARE	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
4 □ FĂINĂ	3 căni	4 căni	4 2/3 căni
5 □ ZAHĂR	1 tbsp	1 1/4 tbsp	1 1/2 tbsp
6 □ DROJDIE	1 tsp	1 1/3 tsp	1 3/4 tsp

3. WHOLE WHEAT BREAD (PÂINE INTEGRALĂ) □

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ APĂ	270ml	330ml	380ml
2 □ ULEI	2tbsp	3 tbsp	4 tbsp
3 □ SARE	2 tsp	2 1/4 tsp	2 1/2 tsp
4 □ FĂINĂ INTEGRALĂ	1 1/2 căni	2 căni	3 1/3 căni
5 □ FĂINĂ	1căni	1 căni	1 1/3căni
6 □ ZAHĂR BRUN	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
7 □ LAPTE PRAF	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
8 □ DROJDIE	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp

4. SWEET BREAD (PÂINE DULCE) □

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ APĂ	240ml	280ml	310ml
2 □ ULEI VEGETAL	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp

3 □ SARE	1 tsp	1 tsp	1 3/4 tsp
4 □ FĂINĂ RAFINATĂ	3 căni	4 căni	4 1/2 căni
5 □ ZAHĂR	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
6 □ DROJDIE	3/4 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
7 □ LAPTE PRAF	2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp

5. SUPER RAPID BREAD (PÂINE SUPER RAPIDĂ) □

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ APĂ (încălzită la 48°C)	270ml	350ml	440ml
2 □ ULEI	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
3 □ SARE	1	1 1/2	2
4 □ FĂINĂ RAFINATĂ	3 căni	4 căni	5 1/3căni
5 □ ZAHĂR	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
6 □ DROJDIE	1 tsp	2 1/2 tsp	2 1/2 tsp

6. DUOGH / PASTA DOUGH (ALUAT / ALUAT TĂIȚEI) □

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ APĂ	270ml	350ml	440ml
2 □ ULEI	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
3 □ SARE	1 tsp	2 tsp	2 1/2 tsp
4 □ FĂINĂ RAFINATĂ	3 căni	4 căni	5 căni
5 □ ZAHĂR	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
6 □ DROJDIE	3/4 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp

7. BUTTER MILK (PÂINE CU LAPTE)

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ LAPTE	150ml	200ml	300ml
2 □ ULEI	120ml	150ml	150ml
3 □ SARE	1tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
4 □ FĂINĂ	4 căni	4 căni	5 căni
5 □ ZAHĂR	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
6 □ DROJDIE	3/4 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp

8. GLUTEN-FREE (PÂINE FĂRĂ GLUTEN) □

MĂRIME	750g	1000g	1250g
1 □ APĂ	1/2 căni	2/3 căni	1căni
2 □ ULEI	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
3 □ MIERE	1/4 căni	1/ 3căni	1/ 2căni
4 □ OȚET	1 tsp	1 tsp	1 tsp
5 □ OUĂ	2	2	3
6 □ FĂINĂ DE MĂLAI	3 căni	4 căni	5 căni
7 □ ZAHĂR	3 tbsp	4 tbsp	5tbsp
8 □ SARE	1/2 tsp	1/2 tsp	3/4 tsp
9 □ DROJDIE	3/4 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp

9. CAKE (PRĂJITURĂ) □

MĂRIME	750g	1000g	1250g
--------	------	-------	-------

1 □ UNT	6 tbsp	8 tbsp	10 tbsp
2 □ ZAHĂR	6 tbsp	8 tbsp	10 tbsp
3 □ OUĂ	4	5	6
4 □ FĂINĂ PT. PRĂJITURI	1 căni	1 1/2 căni	2 căni
5 □ ESENȚĂ	1 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
6 □ SUC LĂMÂIE	1 tbsp	1 1/3 tbsp	1 3/4 tbsp
7 □ DROJDIE	3/4 tsp	1 tsp	1 tsp

10. JAM (GEM) □

MĂRIME		
1. CĂPȘUNI ZDROBITE		4 căni
2 □ ZAHĂR		1 cup
3 □ PRAF DE BUDINĂ		1 cup

REȚETE DETALIAȚE

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

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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 și nuci – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

Notă: Adăugați stafidele și nucile după semnalul sonor, în timpul celei de a doua faze de frământare.

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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	750g	1000g
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	750g	1000g
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	750g	1000g
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 dulce – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

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

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

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

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

9. Pâine irlandeză – Program utilizat: nr. 5 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	
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	

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

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

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

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

12. Pâine pesto ultra rapidă – Program utilizat: nr. 5 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
Apă (încălzită la 48°C)	270ml	340ml
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

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

13. Pâine cu nuci și afine – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

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

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

15. Pâine cu mălai – Program utilizat: nr. 5 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	750g
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

16. Pâine cu nuci și smochine – Program utilizat: nr. 1 (BASIC)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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

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

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
------------------	------	-------

Apă	230ml	300ml
Sare	1 tsp	1 1/3 tsp
Zahăr	3/4 tbsp	1 tbsp
Ulei	1 tbsp	2 tbsp
Făină de pâine	390g	500g
Drojdie uscată	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp

18. Pâine cu brânză și piper – Program utilizat: nr. 5 (SUPER RAPID)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
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 1/2 tbsp	2 tbsp
Făină de pâine	410g	520g
Drojdie uscată	3 tsp	4 tsp

19. Pâine bogată dulce – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
Apă	120ml	190ml
Ulei	2 tbsp	3 tbsp
Sare	1 1/2 tsp	2 tsp
Ouă	2	3
Zahăr	2 tbsp	3 tbsp
Stafide	50g	75g
Făină de pâine	400g	520g
Drojdie uscată	1 tsp	1 1/2 tsp

20. Pâine cu scorțișoară, stafide și nuci – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
Apă	220ml	270ml
Ulei	2 tbsp	3 tbsp
Scorțișoară	3/4 tsp	1 tsp
Zahăr brun	1 tbsp	1 1/3 tbsp
Sare	1 1/2 tsp	2 tsp
Stafide	60g	80g
Nuci măcinate	60g	80g
Făină de pâine	350g	460g
Drojdie uscată	1 tsp	1 1/4 tsp

21. Pâine de vacanță – Program utilizat: nr. 4 (SWEET)

DIMENSIUNE PÂINE	750g	1000g
Apă	100ml	120ml
Lapte	140ml	180ml
Ulei	2 tbsp	3 tbsp
Sare	1 1/2 tsp	2 tsp
Zahăr	4 tbsp	5 tbsp
Nuci măcinate	60g	80g
Făină de pâine	380g	500g

Drojdie uscată 1 ½ tsp 1 ¾ tsp

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

Preparare aluat (cocă)

Puteți ușor prepara aluat cu ajutorul programului nr. 6 (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 franțuzești – Program utilizat: nr. 8 (DOUGH)

DIMENSIUNE ALUAT	750g	1000g
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 și lăsați-le 30-40 de minute. Apoi faceți pe suprafața aluatului o serie de tăieturi în diagonală și puneți pâinea la copt în cuptor.

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

DIMENSIUNE ALUAT	750g	1000g
Apă	250ml	330ml
Sare	½ tsp	1 tsp
Ulei de măsline	2 tbsp	3 tbsp
Făină integrală de grâu	380g	500g
Germeți de grâu	1 tbsp	1 ½ tbsp
Drojdie uscată	½ pachet	¾ pachet

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

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

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	$\frac{3}{4}$ pachet

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

Prăjitură cafea – Program utilizat: nr. 6 (DOUGH)

DIMENSIUNE PRĂJITURĂ	mică	Mare
Lapte	170ml	225ml
Gălbenuș ou	1	1
Sare	$\frac{1}{4}$ tsp	$\frac{1}{2}$ tsp
Zahăr	35g	50g
Unt sau margarină	10g	20g
Făină de pâine	350g	450g
Drojdie	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$ pachet

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

Unt topit	2 tbsp	3 tbsp
Zahăr	75g	100g
Scorțișoară (pudră)	1 tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp
Nuci mărunțite	60g	90g
Unt sau margarină	10g	20g

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

Covrigi– Program utilizat: nr. 6 (DOUGH)

DIMENSIUNE	Mică	Mare
Apă	200ml	300ml
Sare	$\frac{1}{4}$ tsp	$\frac{1}{2}$ tsp
Zahăr	$\frac{1}{2}$ tsp	$\frac{3}{4}$ tsp
Făină de pâine	360g	540g
Drojdie	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$ pachet

1 ou și sare grunjoasă pentru glazură (nu adăugați în cuva de pâine cu ingredientele de mai sus).

Frământați aluatul și formați forme lunguiețe. Apoi faceți forme de covrigi pe care să le așezați într-o tavă unsă în prealabil. Încălziți cuptorul la 210°C. Bateți oul și 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 și marmelade foarte gustoase.

Procedați în felul următor:

- Spălați fructe proaspete și 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 și jumătate de la semnalul de oprire al programului puteți turna gemul în borcane (încălzite în prealabil). Închideți bine borcanele cu capacele potrivite.

Gem de căpșuni

Căpșuni spălate și 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 11 (JAM) și apăsați butonul START/STOP.

După aproximativ un minut și jumătate de la semnalul de oprire al programului scoateți cu atenție cuva (folosind mănuși de bucătărie) și 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 căpșunile cu unul din fructele enumerate.

Gem de portocale

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

Procedați ca mai sus pentru a obține gem de portocale

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI LEGATE DE MAȘINA 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. Așteptați 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. Introduceți ușor lingur/spatulă în fundul pâinii și 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 rămâne cuvă după scoaterea pâinii și este dificil de scos.

În cazul în care brațul malaxorului este greu de scos de pe ax, umpleți vasul cu apă caldă și lăsați-l la înmuiat timp de aprox. 40-80 minute. Apoi goliți apa și întoarceți cuva, miscați ușor

ținând de paleta malaxorului și 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 servicii, etc., astfel veți avea pâine proaspătă când aveți nevoie. Nu uitați că pentru anumite rețete nu puteți folosi această funcție întrucât ingredientele folosite își 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 și frământări), însă condensul va dispărea odată ce începe procesul de coacere.

De câte ori se frământă aluatul, este posibil să adăugați extra făină sau lichide. De asemenea la auzirea semnalului sonor puteți adăga ingredientele necesare conform rețetei. Dacă doriți să ornați pâinea urmați următorii pași: înainte de ultima dospire, deschideți capacul cu grijă și repede, cu un cuțit cald tăiați ornamentele în aluat sau folosiți un amestec de făină de cartofi și apă peste aluat pentru a-i da crustei o aparență strălucitoare și apetisantă. Aceasta este ultima oară când se poate deschide capacul. După 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 termina ciclul de coacere al pâinii.

Î5. Unde este butonul OFF (oprire aparat)

Acest aparat se oprește automat la sfârșitul 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 perioada în care este luat curentul nu depășește 10 minute, prepararea pâinii poate continua odată cu revenirea curentului. Din păcate dacă pana de curent este de durată mai mare, trebuie golită cuva și reluată prepararea pâinii de la început. Depinde foarte mult și de momentul în care se ia curentul, dacă se ia pe la sfârșitul 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 ȘI 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 adăga stafidele, nucile, chimenul, etc.

Notă: momentul de adăugare al acestor ingrediente variază de la un program la altul. Această funcție ajută ca ingredientele să își păstreze calitățile gustative maxime. Dacă este mai convenabil (mai ales în cazul folosirii funcției întârziere) puteți adăga aceste ingrediente la început.

Î9. Pot folosi înlocuitori pentru zahărul din rețete?

Zahărul ajută drojdia să producă o pâine ușoară cu o bună creștere. Rezultatele pot varia în funcție de tipul și 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 și/sau zahăr?

Sarea are un rol important în coacerea pâinii întrucât controlează fermentația drojdiei uscate active și acționează asupra glutenului. Fara sare, pâinea va avea o formă și o culoare diferită iar prospețimea sa va fi de scurtă durată.

De asemenea zahărul ajută la creșterea pâinii. Se poate folosi și zahăr brun sau miere.

Se recomandă folosirea sării și a zahărului în aceste rețete.

Î11. Când prepar aluat, acesta este foarte lipicios și se lucrează greu. Cum pot lucra mai ușor 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 și lăsați să stea circa 10 minute. Apoi, cu mâinile date un pic prin făină, faceți formele și 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 știu dacă aluatul este gata de copt?

Aluatul își dublează dimensiunea.

Î14. Ce este glutenul?

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

Î15. De ce obțin pâini de mărimi și consistențe diferite? Pâinea integrală și din multi-cereale iese întodeauna mai mică. Greșesc undeva?

Nu, e normal ca pâinea integrală și din multi-cereale să fie mai mică și mai densă decât pâinea albă clasică. Făina integrală și de secară este mai grea decât făina albă, de aceea ele nu cresc foarte mult în procesul de dospire și coacere. Lor li se adaugă de obicei și ingrediente de genul semințe, ovăz, tărâțe, nuci, stafide, etc., care contribuie și ele în obținerea unei pâini mai dense și mai mici.

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

Câteodată când frământarea se oprește, 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 mașina de pâine?

Da, atâta doar că va trebui să experimentați pentru a obține proporția corectă de ingrediente. Deveniți familiar cu mașina de făcut pâine și faceți câteva pâini înainte de a experimenta rețete noi. Nu depășiți un total de ingrediente solide de maxim 4 căni (aici incluzând făina, ovăzul, mălaiul, tărâțele, etc.). Ghidați-vă după rețetele din acest manual pentru a putea obține

proporția corectă de ingrediente solide și lichide și cantitatea necesară de drojdie, zahăr, sare și 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.
- Cuvă 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 și ingrediente solide se pot bloca în marginile cuvei. Când aluatul dospește și se coace, aceste ingrediente se pot lipi de pâine. Odată pâinea scoasă din cuvă și răcită 10-15 minute, ea poate fi curățată de aceste ingrediente prin răzuirea cu un cuțit.

Î19. Pot să fac prăjituri și 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 și transferați mixul din bol în cuvă. Va trebui să ajustați timpul și temperatura. Porniți cu o temperatură de 150°C timp de 1 oră și 30 de 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 sfârșitul coacerii. De ce nu se amestecă mai bine?

Pentru a amesteca toate ingredientele și făina, malaxorul are nevoie de un pic de ajutor. Când auziți semnalul de adăugare al ingredientelor, răzuiți marginile și colțurile cuvei cu ajutorul unei spatule de cauciuc. Acest lucru va preveni apariția de făină neamestecată pe marginile prăjiturii.

Î21. De ce aluatul crește și mai apoi se lasă sau formează cratere?

Se poate ca făina să nu aibă suficient gluten sau este umedă.

De asemenea cauza poate fi creșterea prea rapidă a pâinii. Pentru a încetini creșterea, reduceți cantitatea de zahăr și creșteți 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 și drojdia pot fi adăugate direct de la frigider. Dacă rețeta necesită apă, folosiți apă caldă.

Î23. Ce fel de drojdie se recomandă a se utiliza?

Se poate folosi cu bune rezultate atât drojdie împachetată special pentru mașinile de pâine cât și 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 ușor. Ce pot să fac?

S-ar putea ca pâinea să fie încă prea fierbinte. Așteptați între 15 și 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 așa natură încât taie “și la dus și la întors”, fără a fi necesară aplicarea unei presiuni suplimentare asupra pâinii.

Î25. Uneori pâinea nu crește. Care este cauza?

Înseamnă că ați uitat să adăugați drojdia sau este posibil și ca drojdia să fie expirată. O alta cauza ar putea fi dozajul greșit al ingredientelor. Ingredientele folosite trebuie să fie proaspete iar dozajul acestora să fie corect.

De asemenea frământarea incompletă poate cauza probleme de creștere a pâinii. Verificați întodeauna ca malaxorul să nu fie blocat și 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 și lateralele ar putea absorbi umiditatea și 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 și 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 și catifelat la atingere.

Î29. Cum se pot evita gaurile facute de malaxor?

Înainte de ultima fază de dospire (urmăriți afișajul), puteți să îndepărtați malaxorul cu degetele, după ce în prealabil le-ați pudrat cu făină.

Î30. De ce gemul făcut de mine pare așa 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 și acesta se va îngroșa. Acest gem se recomandă ca topping pentru înghețată, de asemenea se întinde mai ușor. 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 răскоapte;
- 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 și nu depășiți cantitățile din rețete. De asemenea formați un guler de 5 cm din folie de aluminiu și așezați-o în partea superioară a cadrului cuvei. Nu acoperiți întreaga cuvă cu folie de aluminiu, deoarece aceasta va opri degajarea umidității 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 și ½ făină integrală. Trebuie să controlați aluatul după 10 minute și să reglați cantitatea de apă dacă este necesar.

Î33. Aluatul crește și dă afară din container. Ce să fac?

Acest lucru se poate întâmpla când folosiți făină de grâu care conține mai mult gluten și implicit crește mai mult. În acest caz:

- a) reduceți cantitatea de făină și modificați corespunzător cantitatea celorlaltor ingrediente.
- b) adăugați 1 lingură de unt topit sau margarină.

ALTE REȚETE (bonus)

Toate rețetele următoare se prepară după următoarea metodă generală:

1. Măsurați ingredientele din vasul de coacere.
2. Folosiți apa caldă 21-28°C.
3. Introduceți cu grijă cuva de coacere în aparat și închideți capacul.
4. Alegeți programul dorit.
5. Apasați butonul Start/Stop.
6. Când pâinea este gata, scoateți vasul din aparat folosind mănuși de bucătărie.
7. Scoateți pâinea din vas (și malaxorul din pâine dacă este cazul).
8. Lăsați să se răcească înainte de feliere.

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

Pâine italiana cu ierburi

	750 g
Apa	1½ ceașcă
Lapte praf degresat	2½ linguri
Ulei de floarea-soarelui	2½ linguri
Zahăr	2¼ linguri
Sare	1½ lingură
Făină de pâine	3 ceașcă
Măghiran uscat	1½ lingură
Busuioc uscat	1½ lingură
Cimbru uscat	1½ lingură
Drojdie cu acțiune rapida	1¼ lingură
Folosiți programul	Basic

Pâine cu branza si ceapa

	750 g
Apa	1 ceașcă
Lapte praf degresat	2 linguri
Zahăr	1 lingură
Sare	½ lingură
Ceapa granule	1½ lingură
Branza rasa	1 ceașcă
Făină de pâine	3 cesti
Drojdie cu acțiune rapida	1½ lingură
Folosiți programul	Basic

Pâine cu stafide

	750 g
Apa	1¼ ceașcă
Lapte praf degresat	3 linguri
Ulei de floarea-soarelui	3 linguri
Zahăr	2 linguri
Sare	1½ lingură
Scorțișoară	¾ lingură
Făină de pâine	3 cesti
Drojdie cu acțiune rapida	1½ lingură
Stafide*	5/8 ceașcă
Folosiți programul	Basic

*

Adăugați fructele când se aude semnalul sonor.

Pâine cu rosii deshidratate

	750 g
Apă	1 ceașcă
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 acțiune rapidă	1¼ lingură
Roșii deshidratate	½ ceașcă
Folosiți programul	Basic

Pâine cu malț

	750 g
Apă	1 ceașcă
Sare	1 lingură
Ulei de floarea-soarelui	2 linguri
Melasaă neagră	1½ lingură
Extract de malț	2 linguri
Făina simplă	3 cesti
Drojdie cu acțiune rapidă	1 lingură
Stafide*	½ ceașcă
Folosiți programul	Basic

* Adăugați fructele când se aude semnalul sonor.

Pâine frantuzeasca

	750 g
Apă	1 ceașcă
Lapte praf degresat	2 linguri
Zahăr	1 lingură
Sare	1 lingură
Ulei de floarea-soarelui	1 lingură
Făină de pâine	3 cesti
Drojdie cu acțiune rapidă	1 lingură
Folosiți programul	Franzela

Pâine integrala

	750 g
Apă	1⅛ ceașcă
Lapte praf degresat	1½ lingură
Ulei de floarea-soarelui	2 linguri
Zahăr nerafinat	2½ linguri
Sare	1¼ lingură
Făină integrală de pâine	3 ceașcă
Drojdie cu acțiune rapidă	1¼ lingură
Vitamina C tableta (pisată)	1x100 mg
Folosiți programul	Pâine integrala

Pâine cu cereale

	750 g
Apă	1⅛ ceașcă
Lapte praf degresat	2 linguri
Ulei de floarea-soarelui	2 linguri
Zahăr ușor nerafinat	2½ linguri
Sare	1¼ lingură
Faina de cereale	3 cesti
Drojdie cu acțiune rapidă	1¼ lingură

Folosiți 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 ceașcă
Ouă	1
Nuci (taiate)	½ ceașcă
Coajă de lămâie	1 lingură

Ingrediente grupa 2

Făină simplă	1½ ceașcă
Bicarbonat de sodiu	½ lingură
Praf de copt	¼ lingură
Zahăr	½ ceașcă
Sare	¼ lingură
Folosiți programul	Rapid

Metoda

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

Prajitura cu fulgi de ovaz

Lapte	1 ceașcă
Ouă (bătute)	2
Ulei de floarea-soarelui	½ lingură
Sirope de melasa	2 linguri
Zahăr	¼ ceașcă
Sare	1 lingură
Făină simplă	2 cesti
Fulgi de ovaz	1 ceașcă
Praf de copt	½ lingură
Bicarbonat de sodiu	½ lingură
Folosiți programul	Rapid

REȚETE PENTRU DULCIURI

Prăjitura cu fructe

	750 g
Apă	1⅛ ceașcă
Lapte praf degresat	2½ linguri
Ulei de floarea-soarelui	2½ linguri
Zahăr	¼ ceașcă
Sare	1¼ lingură

Făină de pâine	3 cesti
Nucșoara	¾ lingură
Drojdie cu acțiune rapidă	1¼ lingură
Fructe uscate +	½ ceașcă
Folosiți programul	Dulciuri
+ Adăugați fructele când se aude semnalul sonor.	

Prajitura cu ciocolata

	750 g
Apă	1 ceașcă
Ouă (bătute)	1 medium
Lapte praf degresat	1 lingură
Ulei de floarea-soarelui	1 lingură
Zahăr	½ ceașcă
Sare	½ lingură
Nuci (tăiate)*	¼ ceașcă
Făină de pâine	2⅛ cesti
Praf de cacao	½ ceașcă
Drojdie cu acțiune rapidă	1 lingură
Folosiți programul	Dulciuri
* Adăugați 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 acțiune rapidă	1½ lingură
Folosiți programul	Aluaturi

Metoda

- 1) Frământați aluatul și formați 6 cornuri.
- 2) Așezați pe o tavă de copt unsă.
- 3) Întindeți puțin unt topit.
- 4) Acoperiți timp de 20-25 minute.
- 5) Lăsați aluatul la dospit până își dublează mărimea și glazura.
- 6) Coaceți 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 acțiune rapidă	1½ lingură
Folosiți programul	Aluaturi

Metoda

Folosiți metoda pentru cornuri din făină albă simplă.

Chec

Apă	1 ceașcă
Unt (topit)	¼ ceașcă
Zahăr	¼ ceașcă
Oua (bătute)	1
Sare	1 lingură
Făină de pâine	3¾ cesti
Scorțișoară	1 lingură
Nucșoară	¼ lingură
Stafide	1 ceașcă
Folosiți programul	Aluaturi

Metoda

18. Separati în 8-12 bucati. Formați și turțiți ușor.
19. Ungeți cu ou și lapte.
20. Acoperiți și lăsați la dospit timp de 30 minute.
21. Coaceți în cuptor la 190°C timp de 16-18 minute.

Aluat de pizza

Apă	1 ceașcă
Unt (topit)	1 lingură
Zahăr	2 linguri
Sare	1 lingură
Făină de pâine	2¾ cesti
Drojdie cu acțiune rapidă	1 lingură
Folosiți programul	Aluaturi

Metoda

2. Incălziți cuptorul.
3. Dați formă și așezați într-o tavă plată unsă. Întindeți puțin ulei.
4. Acoperiți și lăsați la dospit timp de 15 minute.
5. Adăugați umplutura.
6. Coaceți la aproximativ 200°C până se rumenește.

REȚETE PENTRU PRĂJITURI

Prajitură simplă

Ingrediente grupa 1

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

Ingrediente grupa 2

Făină simplă	1½ ceașcă
--------------	-----------

Praf de copt	2 linguri
Zahăr pudră	1 ceașcă

Folosiți programul Prajituri

Metoda

1. Amestecați ingredientele din grupa 1 într-un castron.
2. Cerneți ingredientele din grupa 2 în alt castron.
3. Combinați grupele 1 și 2 până se amestecă bine.
4. Turnați amestecurile în vasul de coacere.

PRAJITURA CU FRUCTE

Ingrediente grupa 1

Unt (topit)	$\frac{3}{4}$ ceașcă
Esență de vanilie	$\frac{1}{4}$ lingură
Ouă	3
Suc de lămâie	2 linguri
Fructe uscate	$\frac{5}{8}$ ceașcă

Ingrediente grupa 2

Faina simpla	$1\frac{5}{8}$ cești
Praf de copt	2 linguri
Zahăr	1 ceașcă
Scortisoara macinata	$\frac{1}{4}$ lingură
Nucsoara macinata	$\frac{1}{4}$ lingură

Folosiți programul Prăjituri

Metoda

Folosiți metoda pentru prăjitură simplă.