



**CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ.**

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mult și de persoane cu deficiențe fizice sau mentale sau de persoane neexperimentate, dacă acestea sunt supravegheate în mod corespunzător sau dacă au fost informate cu privire la modul de utilizare a produsului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele potențiale.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un centru de service profesionist pentru a preveni producerea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.
- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de alimentare al acestuia.
- Într-un singur lot se pot folosi maximum 700 g de făină și 6 g de drojdie. Nu puneți o cantitate mai mare de făină sau drojdie în recipientul de copt.
- Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui întrerupător de temporizare extern sau al unei telecomenzi.
- Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic. Acesta nu este destinat utilizării în locații precum:
  - bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte locuri de muncă;
  - ferme agricole;
  - camere de hotel sau motel și alte spații de locuit;
  - unități de cazare și mic dejun.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu industrial sau în aer liber sau în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu așezați aparatul pe pervazul ferestrei, pe scurgătorul chiuvetei sau pe alte suprafețe instabile; nu-l așezați pe sobe electrice sau cu gaz sau în apropierea unui foc deschis sau a altor echipamente care reprezintă o sursă de căldură. Așezați aparatul numai pe o

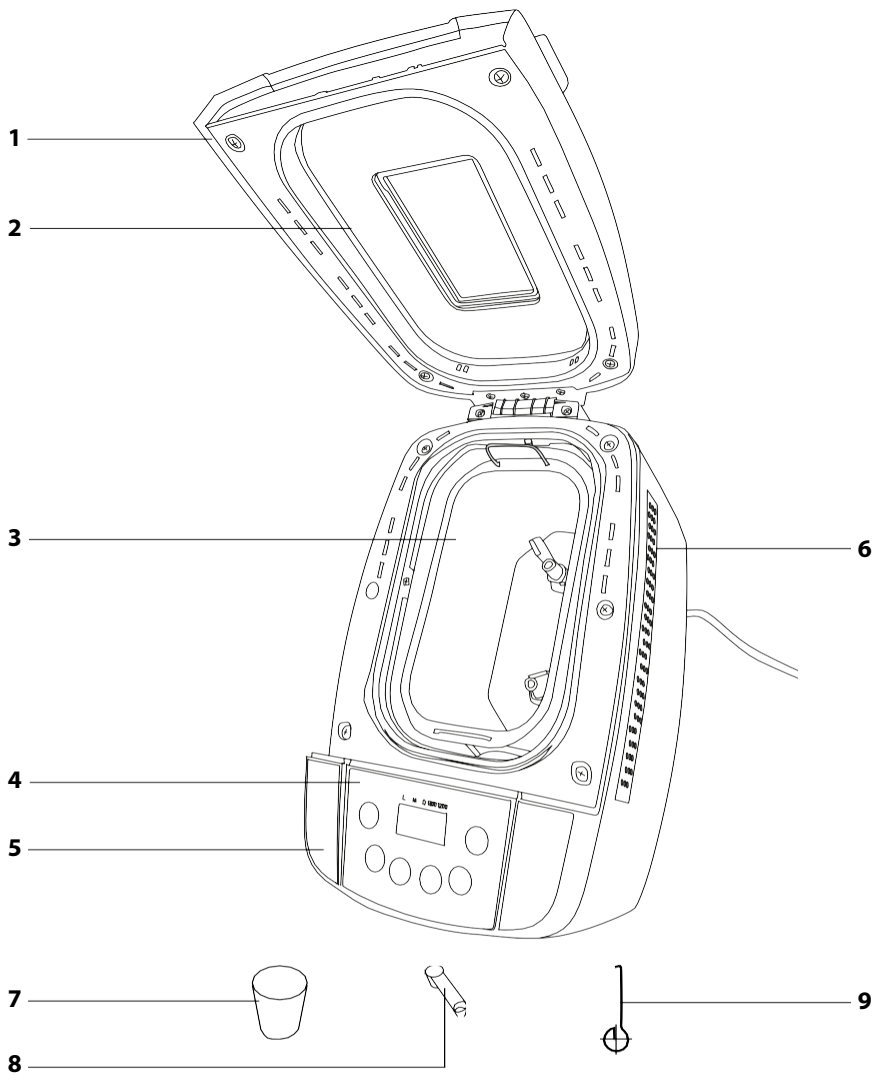
suprafață uscată, curată și stabilă, unde nu poate fi răsturnat.

- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale ale producătorului.
- Înainte de a conecta aparatul la o priză de curent, verificați dacă tensiunea nominală de pe eticheta sa corespunde cu tensiunea electrică din priză. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare.

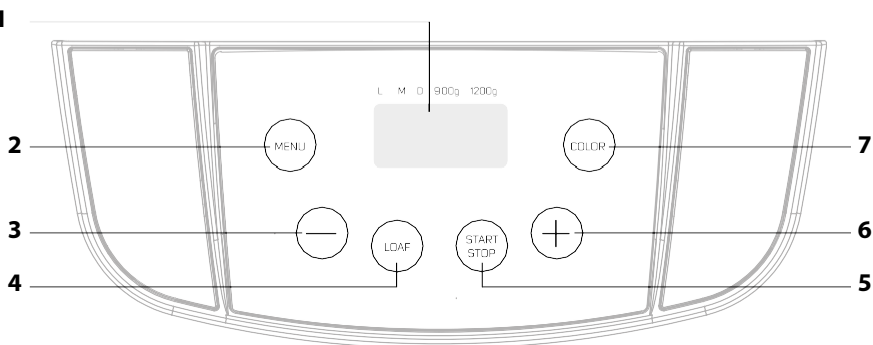
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese și că nu atinge o suprafață fierbinte.
- Nu utilizați aparatul în apropierea unor materiale inflamabile, cum ar fi perdele, draperii, cârpe de șters etc. Trebuie menținută o distanță de siguranță de cel puțin 50 cm în direcția principală a căldurii radiante față de suprafața materialelor inflamabile, cu o distanță de cel puțin 10 cm în toate celelalte direcții.
- Nu acoperiți aparatul. În caz contrar, există riscul de incendiu, atunci când este acoperit și pornit automat de către temporizatorul încorporat.
- Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că recipientul de copt este introdus corect în interiorul acestuia, împreună cu toate ingredientele necesare. Nu introduceți folie de aluminiu, folie de plastic etc. în aparat și nu îl puneți în funcțiune când acesta este gol.
- Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată. Evitați să intrați în contact cu suprafața încălzită și cu aburul fierbinte, care iese prin orificiile de ventilație.
- Nu atingeți lamele rotative de frământare în timpul funcționării.
- Asigurați-vă că apa sau orice alt lichid nu stropește suprafața exterioară a ferestrei de vizualizare, în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Vă recomandăm să verificați periodic starea ingredientelor din recipientul de copt în timp ce aparatul este în funcțiune. În cazul în care acestea iau foc, opriți imediat aparatul, deconectați-l de la priza electrică și lăsați capacul închis.
- Nu scoateți niciodată pâinea coaptă prin lovirea marginilor recipientului de copt. În caz contrar, acest lucru l-ar putea deteriora.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, înainte de a-l muta sau de a-l curăța, opriți-l întotdeauna, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Deconectați cablul de alimentare de la priza de alimentare trăgând de ștecher, niciodată de cablu. În caz contrar, acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza.
- Nu clătiți aparatul sub jet de apă curentă și nu îl scufundați în apă sau în alt lichid.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați niciun fel de reglaje la acesta. Solicitați ca toate reparațiile să fie efectuate la un centru de service autorizat. Prin manipularea aparatului, riscați să vă anulați drepturile legale care decurg din performanța nesatisfăcătoare sau din garanția de calitate.

# DESCRIEREA MAȘINII DE FĂCUT PÂINE

**A**



**B**



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

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

## DESCRIEREA APARATULUI ȘI A ACCESORIILOR

**A1** Mănerile capacului (situat de-a lungul ambelor părți)

**A2** Capac cu fereastră de vizualizare

**A3** Recipient de coacere cu lamele de frământat detașabile

**A4** Panou de control cu afișaj

**A5** Corpul aparatului

**A6** Orificii de aerisire (situat de-a lungul ambelor părți)

**A7** Cărlig de îndepărtare a lamei de frământat

**A8** Cupa de măsurare

**A9** Lingură de măsurat

## DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

**B1** Afișajul afișează programul selectat și durata acestuia, culoarea crustă setată și dimensiunea pâinii.

**B2** Butonul **MENU** servește la setarea programului.

**B3** - butonul servește la setarea temporizatorului de pornire întârziată.

Butonul **B4 LOAF** servește la setarea dimensiunii pâinii la 900 g sau 1.200 g.

**B5** Butonul **START/STOP** servește la pornirea, pauza și anularea unui program setat.

**B6** Butonul **+** servește la setarea temporizatorului de pornire întârziată.

**B7** Butonul **COLOR** servește la setarea culorii crustei de pâine.



### Notă:

Unitatea de măsură metrică este rotunjită la zecimi întregi.

## OPERAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂINE ȘI FUNCȚIILE SALE

### Butonul START/STOP

Servește pentru a porni, întrerupe sau încheia programul setat.

Pentru a începe un program, apăsați o dată butonul **START/STOP B5**. Se emite un semnal sonor scurt, două puncte din valoarea timpului de pe afișajul **B1** va începe să clipească, iar programul setat va începe să ruleze. Atunci când un program începe să ruleze, celelalte butoane sunt dezactivate pentru a preveni o eventuală întrerupere a fazei programului în curs de desfășurare.

Puteți întrerupe faza programului în curs de desfășurare apăsând scurt butonul **START/STOP B5**. Numărătoarea inversă a timpului rămas din program va fi întreruptă, iar valoarea timpului de pe afișajul **B1** va clipi. Setarea va fi stocată în memoria mașinii de făcut pâine. Pentru a relua programul setat, apăsați din nou butonul **START/STOP B5**. Dacă nu faceți acest lucru, acesta va fi pornit automat la 10 minute după ce a fost întrerupt. Pentru a încheia programul, apăsați butonul **START/STOP B5** și mențineți-l apăsat timp de aproximativ 2 secunde. Sfârșitul programului este semnalat printr-un semnal sonor lung.

### Butonul MENU

Servește la selectarea unui program. Fiecare apăsare a butonului **B2** este însoțită de un semnal sonor scurt. Numărul programului și durata acestuia sunt afișate pe afișajul **B1**.

### Butonul COLOR

Permite setarea culorii crustei la "**LIGHT**", "**MEDIUM**" sau "**DARK**". Indicatorul din colțul din stânga sus al afișajului **B1** va indica tipul de culoare a crustei selectate.

Culoarea crustă nu poate fi selectată în programele "JAM" și "DOUGH".

### Butonul LOAF

Servește pentru a stabili dimensiunea pâinii de 900 g sau 1.200 g. Dimensiunea pâinii reprezintă suma greutatea tuturor ingredientelor puse în recipientul de coapt **A3**. Indicatorul din colțul din dreapta sus al afișajului **B1** va indica dimensiunea de pâine selectată. Durata programului diferă în funcție de dimensiunea de pâine selectată. Nu este posibil să setați dimensiunea pâinii în programele "QUICK", "DOUGH", "JAM", "CAKE" și "BAKE".

### Pornire întârziată (butoanele + și -)

Butoanele **+** și **-** servesc la setarea temporizatorului de pornire întârziată. Timpul de pornire întârziată va include și durata programului selectat, ceea ce înseamnă că este necesar să includeți în timpul total și durata programului selectat, inclusiv culoarea de crustă setată, dimensiunea pâinii etc.

Exemplu de setare a unui temporizator:

Este ora 20:30 și doriți să aveți o pâine proaspăt coaptă la ora 07:00 a.m. a doua zi (adică o diferență de 10 ore și 30 de minute). Selectați mai întâi programul, culoarea crustei și dimensiunea pâinii. Apoi utilizați butoanele **+** și **-** pentru a seta ora afișată pe afișajul **B1** la 10:30. Aceasta este ora, după care pâinea va fi gata pentru a fi scoasă din mașina de făcut pâine. De fiecare dată când butoanele **+** și **-** sunt apăstate, timpul va fi prelungit sau scurtat cu 10 minute.

Pentru a porni programul setat în modul de pornire întârziată, apăsați butonul **START/STOP B5**. Timpul va începe numărătoarea inversă

pe afișajul **B1**. Verificați regulat mașina de făcut pâine odată ce programul setat începe să funcționeze.  
Nu folosiți această funcție cu rețete care conțin ingrediente care se pot deteriora rapid, de exemplu ouă proaspete, lapte, smântână, brânză etc.

Respectați ordinea corectă de adăugare a ingredientelor în recipientul de copt **A3**, așa cum este descrisă în capitolul "**Utilizarea mașinii de făcut pâine**". Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele înainte de începerea unui program.

Funcția de pornire întârziată nu poate fi selectată în programele "JAM" și "BAKE".



**Notă:**

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

**Funcția KEEP WARM**

Când programul se termină, mașina de făcut pâine va trece automat la modul KEEP WARM (Păstrare la cald) timp de 60 de minute. Dacă doriți să scoateți pâinea din mașina de făcut pâine imediat după ce aceasta a terminat de copt, anulați această funcție apăsând butonul **START/STOP B5**.

Această funcție nu este disponibilă pentru programele DOUGH și JAM.

**Funcția de memorie**

În cazul unei întreruperi scurte de curent (până la 10 minute), mașina de făcut pâine va reporni automat în programul setat, fără a fi necesară apăsarea butonului "**START/STOP B5**", odată ce curentul este restabilit.

În cazul în care întreruperea alimentării cu energie electrică durează mai mult de 10 minute, programul pus în pauză nu va fi reluat automat. Dacă, totuși, faza de creștere nu a început încă, puteți începe programul de la început. În cazul în care faza de creștere a început deja, este necesar să începeți din nou cu ingrediente noi.

**Mesaje de avertizare pe afișaj**

1. Dacă pe afișajul **B1** apare textul "**HHH**" însoțit de un semnal sonor la pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul mașinii de făcut pâine este prea ridicată. Acest lucru se poate întâmpla atunci când încercați să folosiți mașina de făcut pâine imediat după ce ați copt o pâine. Deschideți capacul **A2** și lăsați mașina de făcut pâine să se răcească timp de 10 până la 20 de minute. După ce s-a răcit, puteți utiliza din nou mașina de făcut pâine.
2. Dacă pe afișajul **B1** apare textul "**LLL**" însoțit de un semnal sonor la pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul mașinii de făcut pâine este prea scăzută. Deschideți capacul **A2** și puneți mașina de făcut pâine la temperatura camerei. Temperatura camerei recomandată este cuprinsă între 15 °C și 34 °C.
3. În cazul în care pe afișajul **B1** apar textele "**EEO**" sau "**EE1**", vă rugăm să contactați un centru de service autorizat.

**PREZENTAREA GENERALĂ A PROGRAMELOR:**

**1 - BASIC (tipuri de pâine de bază)**

Acest program constă în fazele de frământare, de creștere și de coacere. Se utilizează pentru coacerea tipurilor standard de pâine din făină albă de grâu, care poate fi aromatizată cu diverse ingrediente, cum ar fi ierburi etc.

**2 - FRENCH (pâine în stil francez)**

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

**3 - HĂINE INTEGRALĂ (pâine integrală)**

Acest program constă în fazele de frământare, de creștere și de coacere. Se utilizează pentru a coace pâine din făină integrală. Făina integrală trebuie să constituie cel puțin jumătate din cantitatea de făină. Pâinea integrală este mai valoroasă din punct de vedere nutrițional decât pâinea obținută din făină de pâine simplă, deoarece făina integrală conține boabele întregi, inclusiv tărațele și miezul. Pâinea integrală are o crustă închisă la culoare și un miez de pâine închis la culoare.



**Notă:**

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

**4 - QUICK (coacere rapidă)**

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

**5 - SWEET (pâine dulce)**

Acest program constă în fazele de frământare, de creștere și de coacere. Se utilizează pentru coacerea pâinii dulci cu un conținut mai mare de grăsimi și zahăr și cu adaos de fructe uscate, nuci, fulgi de ciocolată, coajă de portocale confiate etc.

**6 - ULTRA-RĂZBOI**

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

**7 - FĂRĂ GLUTEN**

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

**8 - ALUAT**

Acest program este utilizat pentru a amesteca și frământa ingredientele și pentru a permite creșterea aluatului, de exemplu pentru pizza, rulourile de pâine etc. Nu include faza de coacere.

**9 - JAM**

Acest program este utilizat pentru prepararea de marmelade și gemuri de fructe. Gătiți marmeladele și gemurile în loturi mai mici, deoarece acestea cresc în volum în timp ce sunt găsite. Dulceața este lipicioasă și este foarte greu de îndepărtat dacă scapă din recipientul de coacere.

**10 - PRĂJITURĂ**

Acest program constă în fazele de frământare, de creștere și de coacere. Se utilizează pentru coacerea prăjiturilor și a produselor de



patiserie dulci preparate din aluat care conține praf de copt sau bicarbonat de sodiu.

**11 - SANDWICH (pâine prăjită)**

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

**12 - BAKE**

Acest program include doar faza de coacere și transformă mașina de făcut pâine într-un mic cuptor. Butoanele + și - pot fi folosite pentru a seta timpul de coacere în intervalul de la 10 la 60 de minute. Este utilizat pentru coacerea aluatului gata preparat din magazin sau pentru coacerea suplimentară a unei pâini care tocmai a terminat de copt, dacă considerați că are o crustă prea ușoară.

**TABEL DE PROGRAM**

Program	Dimensiune a pâinii	Selectarea culorii crustei	Durata programului (min)	PĂSTRAȚI CALD funcția	Timp pentru adăugarea ingredientelor	Setarea maximă a temporizatorului
<b>1 - BASIC</b>	1,200 g	Lumină	02:55	DA	02:15	13 ore
		Mediu închis	03:00		02:20	
		Întuneric	03:15		02:35	
	900 g	Lumină	02:48		02:10	
		Mediu închis	02:53		02:15	
		Întuneric	03:08		02:30	
<b>2 - FRANCEZĂ</b>	1,200 g	Lumină	03:35	DA	02:35	13 ore
		Mediu închis	03:40		02:40	
		Întuneric	03:55		02:55	
	900 g	Lumină	03:28		02:30	
		Mediu închis	03:33		02:35	
		Întuneric	03:48		02:50	
<b>3 - GRÂU INTEGRAL</b>	1,200 g	Lumină	03:30	DA	02:45	13 ore
		Mediu închis	03:35		02:50	
		Întuneric	03:50		03:05	
	900 g	Lumină	03:22		02:40	
		Mediu închis	03:27		02:45	
		Întuneric	03:42		03:00	
<b>4 - RAPID</b>	—	Lumină	02:05	DA	01:40	13 ore
		Mediu închis	02:10		01:45	
		Întuneric	02:20		01:55	
<b>5 - DULCE</b>	1,200 g	Lumină	02:50	DA	02:25	13 ore
		Mediu închis	02:55		02:30	
		Întuneric	03:10		02:45	
	900 g	Lumină	02:45		02:20	
		Mediu închis	02:50		02:25	
		Întuneric	03:05		02:40	
<b>6 - ULTRA RAPID</b>	1,200 g	Lumină	01:33	DA	01:23	13 ore
		Mediu închis	01:38		01:28	
		Întuneric	01:43		01:33	
	900 g	Lumină	01:23		01:13	
		Mediu închis	01:28		01:18	
		Întuneric	01:33		01:23	
<b>7 - FĂRĂ GLUTEN</b>	1,200 g	Lumină	03:25	DA	02:48	13 ore
		Mediu închis	03:30		02:53	
		Întuneric	03:45		03:08	
	900 g	Lumină	03:20		02:43	
		Mediu închis	03:25		02:48	
		Întuneric	03:40		03:03	
<b>8 - ALUAT</b>	—	—	01:30	—	—	13 ore
<b>9 - JAM</b>	—	—	01:20	—	—	—
<b>10 - PRĂJITURĂ</b>	—	Lumină	01:45	DA	01:29	13 ore
		Mediu închis	01:50		01:34	
		Întuneric	01:55		01:39	
<b>11 - SANDWICH</b>	1,200 g	Lumină	02:55	DA	01:59	13 ore
		Mediu închis	03:00		02:04	
		Întuneric	03:15		02:19	
	900 g	Lumină	02:50		01:54	
		Mediu închis	02:55		01:59	
		—	—		—	

		Intuneric	03:10		02:14	
<b>12 - BAKE</b>	—	—	10 - 60 min	DA	—	—

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți mașina de făcut pâine și accesoriile sale din cutie și îndepărtați toate materialele de ambalare, inclusiv pliantele și etichetele promoționale. Cel mai important dintre toate, nu uitați să îndepărtați eticheta situată în partea de jos a recipientului de coapt **A3**.
2. Spălați accesoriile și piesele detașabile destinate să intre în contact cu alimentele sub jet de apă caldă, folosind detergent de bucătărie. Clătiți-le apoi sub jet de apă curentă și uscați-le bine cu o cârpă de șters.
3. Așezați recipientul de coacere **A3**, cu lamele de frământare instalate, înapoi la locul său în interiorul mașinii de făcut pâine. Conectați mașina de făcut pâine la o priză electrică și aceasta va emite un semnal sonor.
4. Setează programul 12 - BAKE (Coacere) și puneți mașina de făcut pâine goală în acest mod timp de 10 minute. Când programul se termină, anulați funcția KEEP WARM (Păstrare la cald) și deconectați mașina de făcut pâine de la priza electrică și lăsați-o să se răcească. Spălați din nou recipientul de coapt **A3** și lamele de frământat și uscați-le bine.



### Notă:

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

5. Acum, mașina de făcut pâine este gata de utilizare.

## UTILIZAREA MAȘINII DE FĂCUT PÂINE

Așezați mașina de făcut pâine pe o suprafață plană, uscată și stabilă, de exemplu, pe un blat de bucătărie.

Deschideți capacul **A2** și introduceți recipientul de coapt **A3** în interiorul unității de panificație. Puneți lamele de frământare pe axele situate la baza recipientului de coapt **A3** și împingeți-le bine în jos.



### Notă:

Pentru a ușura îndepărtarea lamelelor de frământare de pe pâinea coaptă, vă recomandăm să acoperiți lamelele de frământare și axele cu grăsime alimentară care poate fi încălzită.

Se măsoară ingredientele conform rețetei și se pun în recipientul de coapt **A3** în următoarea ordine:

- În primul rând, adăugați toate ingredientele lichide, cum ar fi apa, laptele, berea, laptele bătut, iaurtul, ouăle etc.
- Apoi se adaugă toate ingredientele libere, cum ar fi făina, sarea, zahărul, ierburile, condimentele pentru pâine, germeii, fulgii, semințele etc. Puneți sarea într-un colț, iar zahărul în altul, iar condimentele în altul.
- La final, se face o gaură în mijlocul făinii și se pune drojdia în ea. Dacă folosiți drojdie proaspătă, puneți zahărul direct în ea. Drojdia sau praful de copt nu trebuie să intre în contact cu lichidul înainte de pornirea mașinii de făcut pâine.
- În cazul aluaturilor grele, dense, cu o componentă mare de făină de seară, pentru a obține un rezultat mai bun al frământării, vă recomandăm să inversați ordinea de adăugare a ingredientelor, adică să adăugați mai întâi drojdia, apoi făina și lichidul la sfârșit. Și în acest caz se aplică faptul că drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidul înainte de pornirea mașinii de făcut pâine.
- Este necesar să se urmeze această procedură generală de adăugare a ingredientelor pentru toate rețetele.

Temperatura camerei din zona în care este amplasată mașina de făcut pâine poate avea un efect asupra dimensiunii finale a pâinii finite. Temperatura camerei recomandată este cuprinsă între 15 °C și 34 °C.



### Notă:

Într-un singur lot se pot folosi maximum 700 g de făină și 6 g de drojdie uscată. Nu puneți o cantitate mai mare de făină sau drojdie în recipientul de coapt.

Închideți capacul **A2** și conectați cablul de alimentare la o priză de curent. Când este conectat la o priză de curent, se va emite un semnal sonor lung și pe afișajul **B1** va apărea setarea implicită: program 1, durata programului 03:00 și greutatea pâinii 900 g și culoarea crustei "MEDIUM".

Utilizați butonul **MENU B2** pentru a seta programul dorit. Utilizați butonul **COLOR B7** pentru a selecta culoarea crustă.

Folosiți butonul **LOAF B4** pentru a seta dimensiunea pâinii. Anumite programe nu permit setarea culorii crustei sau a dimensiunii pâinii. Dacă doriți ca pâinea să fie coaptă mai târziu, setați temporizatorul de pornire întârziată cu ajutorul butoanelor + și -.

Pentru a porni mașina de făcut pâine, apăsați butonul **START/STOP B5**. Cele două puncte din timpul indicat pe afișajul **B1** vor începe să clipească, iar timpul rămas până la sfârșitul programului va începe număratoarea inversă. Mașina de făcut pâine va parcurge automat fazele individuale ale programului. În timpul procesului de coacere, prin orificiile de ventilație se emite abur.

Când programul se termină, se va emite un sunet. Apoi mașina de făcut pâine va trece la modul KEEP WARM (Păstrare la cald) timp de 60 de minute. Dacă doriți să încheiați modul KEEP WARM, țineți apăsat butonul **START/STOP B5**.

Când programul s-a terminat, deschideți capacul **A2**. Purtând mănuși de bucătărie, ridicați mânerul recipientului de coapt **A3** și scoateți-l cu grijă din mașina de făcut pâine. Așezați recipientul de coapt **A3** pe un covoraș termorezistent și lăsați pâinea să se răcească timp de aproximativ 10 minute, cât timp este încă înăuntru. Apoi întoarceți recipientul de coapt **A3** cu susul în jos pentru a elibera pâinea din el. Dacă pâinea nu se desprinde singură, mișcați axele de câteva ori. Pentru a scoate lamelele de frământat din pâine, utilizați cârligul de îndepărtare **A9**.



### AVERTISMENT:

Fiiți foarte atenți când manipulați recipientul de coapt **A3**, deoarece este foarte fierbinte. Risc de arsuri. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru bucătărie.

După ce ați terminat de folosit, deconectați mașina de făcut pâine de la priza de curent și curățați toate piesele folosite conform instrucțiunilor cuprinse în capitolul Curățare și întreținere.

**Felierea și depozitarea pâinii**

Lăsați pâinea să se răcească timp de 20- 40 de minute înainte de a o tăia în felii.

Pentru a tăia felii de grosime uniformă, folosiți un cuțit electric sau un cuțit ascuțit cu lama zimțată.

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

Dacă doriți să păstrați pâinea pentru o perioadă mai lungă de timp (până la 1 lună), puneți-o într-o pungă de plastic sau într-un recipient ermetic și depozitați-o în congelator.

Pâinea făcută în casă nu conține conservanți și, prin urmare, nu poate fi păstrată atât de mult timp ca pâinea cumpărată din magazin.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Deconectați ștecherul de la priză de curent și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Pentru curățare, nu utilizați produse de curățare cu efect abraziv, solvenți etc. care ar putea deteriora aparatul. Nici o parte a acestui aparat nu este destinată spălării în mașina de spălat vase.



### AVERTISMENT:

Pentru a preveni riscul de rănire prin șoc electric, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau fișa de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

În cazul în care este foarte dificil să scoateți lamelele de frământat din arbori, umpleți recipientul de copt **A3** cu apă fierbinte și lăsați-l să acționeze timp de aproximativ 30 de minute. Apoi, scoateți lamele de frământat și curățați-le cu grijă folosind o cârpă umezită și ștergeți-o bine. Curățați recipientul de copt **A3** din interior și din exterior folosind o cârpă umezită. Pentru a nu deteriora stratul antiaderent, nu folosiți ustensile ascuțite sau produse de curățare cu efect abraziv. Recipientul de copt **A3** trebuie să fie complet uscat înainte de a fi introdus în mașina de făcut pâine.



### Sfat:

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

Curățați capacul **A2** din interior și din exterior folosind o cârpă umezită. Apoi ștergeți totul astfel încât să fie bine uscat.



### Atenție:

Pe suprafața interioară a capacului **A2** și pe orificiile de ventilație pot apărea pete maronii. Acestea sunt reziduuri de fum de la ingredientele, care au ieșit împreună cu aburul care se scurge. Acestea nu au niciun efect dăunător asupra materialului mașinii de făcut pâine sau asupra calității pâinii coapte. Pur și simplu îndepărtați aceste pete cu o cârpă umezită.

Suprafața recipientului de copt **A3** poate suferi decolorări după o utilizare îndelungată. Acest lucru nu are însă niciun efect asupra funcționării mașinii de făcut pâine sau asupra calității pâinii.

## Depozitare

Atunci când nu utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, deconectați fișa de alimentare de la priză, lăsați aparatul să se răcească și curățați-l în conformitate cu instrucțiunile furnizate mai sus.

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

Depozitați aparatul într-un loc uscat, curat și bine ventilat, care nu este expus la temperaturi extreme și care nu este la îndemâna copiilor.

## INGREDIENTE PENTRU PREPARAREA PĂINII

### 1. Făină pentru pâine

Făina de pâine are un conținut mare de gluten (prin urmare, o putem numi și făină cu conținut ridicat de gluten, care conține o cantitate mare de proteine), are o elasticitate bună și poate crește și păstra dimensiunea pâinii fără să se prăbușească în sine. Deoarece are un conținut mai mare de gluten decât făina simplă, poate fi folosită pentru coacerea unor pâini mai mari. Făina de pâine este cel mai important ingredient atunci când se coace pâine.

### 2. Făină simplă

Făina simplă se obține prin amestecarea grâului moale și a grâului tare bine selecționate și este potrivită pentru coacerea rapidă a pâinii sau a prăjiturilor.

### 3. Făină integrală

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

### 4. Făină de secară

Făina de secară este destinată în primul rând pentru coacerea pâinilor închise la culoare. Ea conține o cantitate mare de compuși minerali. Are mai puțin gluten decât făina de grâu și, prin urmare, este folosită de obicei în combinație cu făina de grâu.

### 5. Făină cu praf de copt (făină autogresivă)

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

### 6. Făină de porumb și fulgi de ovăz

Făina de porumb și fulgii de ovăz se obțin prin măcinarea porumbului și a ovăzului. Ambele sunt ingrediente auxiliare de panificație și sunt folosite pentru a îmbunătăți gustul și structura pâinii.

### 7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important pentru a obține un gust dulce și culoarea pâinii. Zahărul alb ajută la procesul de fermentare.

### 8. Drojdie

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

1 linguriță de drojdie uscată activă = 3/4 linguriță de drojdie instantanee

1.5 lingurițe de drojdie uscată activă = 1 linguriță de drojdie

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

de drojdie instantanee

Drojdia trebuie depozitată la frigider, deoarece se strică la o temperatură ridicată; verificați data limită de consum înainte de a o folosi.  
Repuneți-o rapid în frigider după fiecare utilizare.



#### Sfat:

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

1. Se toarnă 1/2 cană de apă caldă (45-50 °C) într-o cană de măsurat.
2. Se adaugă 1 linguriță de zahăr alb și se amestecă, apoi se presară totul cu 2 lingurițe de drojdie.
3. Puneți paharul de măsurare într-un loc cald timp de aproximativ 10 minute. Nu amestecați acest amestec.
4. Spuma trebuie să ajungă până la marginea paharului de măsurare. În caz contrar, drojdia nu este activă.

#### 9. Sare

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

#### 10. Ouă

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

#### 11. Grăsime, unt și ulei vegetal

Grăsimea poate face pâinea mai fină și îi poate prelungi termenul de valabilitate. După ce a fost scos din frigider, untul trebuie topit sau tăiat în părți mici, astfel încât să se amestece uniform.

#### 12. Praf de copt

Praf de copt este folosit în principal pentru a leșina atunci când coaceți pâine și prăjituri în programul Ultra Fast. Nu are nevoie de timp pentru fermentare și generează un gaz care creează bule și face ca structura pâinii să fie mai fină.

#### 13. Bicarbonat de sodiu

Același lucru este valabil și pentru praful de copt. De asemenea, poate fi utilizat în combinație cu praful de copt

#### 14. Apă și alte lichide

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



#### Notă:

Diferitele tipuri de făină au un aspect similar, însă eficacitatea drojdiei sau capacitatea de absorbție a diferitelor tipuri de făină diferă substanțial în funcție de regiunea de creștere, condițiile de creștere, procesul de măcinare și durata de depozitare. În scopul testării, selectați diverse mărci de făină disponibile pe piață, testați gustul și comparați rezultatele - apoi selectați făina care, pe baza experienței și a preferințelor dumneavoastră în materie de gust, oferă cele mai bune rezultate.

## CÂNTĂRIREA INGREDIENTELOR

Cântărirea corectă a ingredientelor este foarte importantă atunci când faceți pâine. Vă recomandăm să folosiți cupa de măsurare **A7** și lingura de măsurare **A8** furnizate.

### 1. Lichide

Vă recomandăm să măsurați apa, laptele proaspăt sau laptele instantaneu cu ajutorul paharului de măsurare **A7**. După ce l-ați turnat, verificați nivelul lichidului la nivelul ochilor. Atunci când folosiți paharul de măsurare **A7 pentru a** măsura uleiul sau alte lichide similare, curățați bine paharul de măsurare **A7** înainte de a-l folosi din nou.

### 2. Ingrediente libere

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

### 3. Ordinea ingredientelor

Ordinea ingredientelor este foarte importantă pentru o panificație corectă. În general, lichidele, ouăle, sarea și laptele uscat etc. se adaugă primele. Apoi se adaugă ingredientele libere, cum ar fi făina, zahărul etc. Drojdia (sau praful de copt) se adaugă ultima. Drojdia se pune întotdeauna pe făina uscată și nu trebuie să intre în contact cu sarea.



## GHID DE DEPANARE PENTRU COACERE

Problema	Cauza	Soluție
lese fum prin gurile de aerisire în timpul coacerii.	Anumite ingrediente sunt blocate pe elementul de încălzire de jos sau s-au apropiat de acesta. La prima utilizare, aceasta poate fi cauzată de reziduurile de ulei de pe elementul de încălzire.	Deconectați mașina de făcut pâine de la rețeaua electrică, lăsați-o să se răcească și curățați elementul de încălzire.
Crusta de pe partea inferioară a pâinii este prea groasă.	Pâinea a fost lăsată în recipientul de copt <b>A3</b> pentru o perioadă lungă de timp, ceea ce a dus la eliberarea apei.	Scoateți pâinea mai repede și păstrați-o caldă.
Este foarte dificil să îndepărtați pâinea.	Lamele de frământat sunt blocate în pâine.	Mișcați axele pentru a elibera pâinea din recipientul de copt <b>A3</b> . Apoi curățați recipientul de coacere <b>A3</b> și lamele de frământare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.
Ingredientele sunt amestecate neuniform și sunt coapte incorect.	Selectare incorectă a programului	Setați programul corect.
	Ați deschis capacul <b>A2</b> de mai multe ori după ce ați pornit un program.	Vă rugăm să nu deschideți capacul <b>A2</b> în timpul ultimei creșteri.
	Rezistența în timpul amestecării este prea mare, astfel încât lamele de frământare aproape că nu se rotesc și nu frământă suficient.	Verificați dacă lamele de frământare se rotesc liber, apoi scoateți recipientul de copt <b>A3</b> și porniți mașina de făcut pâine fără încărcătură. Dacă aparatul nu funcționează ca de obicei, contactați un centru de service autorizat.
Mașina de făcut pâine nu a pornit și pe afișaj a apărut mesajul "HHH".	Mașina de făcut pâine este prea fierbinte după sesiunea anterioară de panificare.	Scoateți fișa de alimentare din priză și lăsați mașina de făcut pâine să se răcească la temperatura camerei. Apoi o veți putea folosi din nou.
Motorul face zgomot, dar ingredientele nu sunt amestecate.	Recipientul de copt <b>A3</b> nu este așezat corect sau aluatul este prea voluminos.	Verificați dacă recipientul de coacere <b>A3</b> este așezat corect și dacă aluatul a fost preparat conform rețetei și dacă ingredientele au greutatea corectă.
Pâinea este atât de mare încât apasă pe capacul <b>A2</b> .	Prea multă drojdie, făină sau apă, sau temperatura ambiantă este prea ridicată.	Verificați factorii descriși, reduceți cantitatea de ingrediente în mod corespunzător.
Pâinea aproape că nu crește sau crește foarte puțin.	Nu există drojdie sau este o cantitate insuficientă de drojdie, sau drojdia nu este activă din cauza unei temperaturi prea ridicate a apei, sau drojdia a fost amestecată cu sarea, sau temperatura ambiantă este prea scăzută.	Verificați cantitatea și activitatea drojdiei, mutați mașina de făcut pâine la o temperatură adecvată a camerei.
Aluatul este prea voluminos și se scurge din recipientul de copt <b>A3</b> .	Cantitatea excesivă de lichide care face ca structura aluatului să fie prea fină sau prea multă drojdie.	Reduceți cantitatea de lichide și de drojdie.
Pâinea se destramă la mijloc.	Făină necorespunzătoare sau o făină cu termen de valabilitate expirat.	Folosiți tipul corect de făină și verificați data limită de consum.
	Proporție mare de drojdie sau temperatură ridicată a drojdiei.	Folosiți drojdia la temperatura camerei.
	Prea multă apă face ca aluatul să fie prea umed și fin.	Modificați cantitatea de apă din rețetă.
Structura pâinii este prea densă.	Prea multă făină sau prea puțină apă.	Reduceți cantitatea de făină sau măriți cantitatea de apă
	Prea multe ingrediente din fructe sau prea multă făină integrală	Se reduce cantitatea ingredientelor respective și se mărește cantitatea de drojdie.
Centrul pâinii este prea poros.	Cantitate excesivă de apă sau de drojdie, sau lipsește sarea.	Reduceți cantitatea de apă sau de drojdie, după caz, și verificați dacă s-a adăugat sare.
	Temperatura apei este prea ridicată.	Verificați temperatura apei.
Coaja de pâine este acoperită cu praf.	Au fost adăugate ingrediente foarte lipicioase, cum ar fi untul sau bananele.	Nu adăugați ingrediente foarte lipicioase în aluat.
	Frământat insuficient și fără suficientă apă.	Se verifică cantitatea de apă și starea aluatului.

<p>Atunci când coaceți prăjituri sau produse de patiserie cu o cantitate mare de zahăr, crusta este prea tare și culoarea crustei este prea închisă.</p>	<p>Diferite rețete sau ingrediente au un efect asupra rezultatului final; culoarea crustei este închisă la culoare din cauza unei cantități mari de zahăr.</p>	<p>Dacă o rețetă care conține o cantitate mare de zahăr are ca rezultat o culoare prea închisă a crustei, încheiați programul cu 5 până la 10 minute înainte de încheierea automată a programului. Înainte de a o scoate, trebuie să lăsați pâinea sau prăjitura în recipientul de coacere <b>A3</b> timp de aproximativ 20 de minute cu capacul <b>A2</b> închis.</p>
--	--	--

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Gama de tensiune	.....nominală220-
240 V~	
Frecvența	.....nomina
lă50 Hz	
Puterea nominală de intrare a	.....motorul
ui100 W	
Puterea nominală de intrare a elementului de	.....încălzire
700 W	
Nivelul de zgomot.....	≤ 60 dB(A)

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

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

## INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALAJ FOLOSITE

Eliminați materialele de ambalaj folosite la un loc desemnat pentru deșeuri în municipalitatea dumneavoastră.

### ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE



Acest simbol de pe produse sau documente originale înseamnă că produsele electrice sau electronice uzate nu trebuie adăugate la deșeurile municipale obișnuite. Pentru o eliminare, reinnoire și reciclare corespunzătoare, predați aceste produse la punctele de colectare stabilite. Alternativ, în unele state ale Uniunii Europene sau în alte țări europene, puteți returna aparatele la comerciantul local atunci când cumpărați un aparat nou echivalent.

Eliminarea corectă a acestui produs ajută la economisirea resurselor naturale valoroase și previne potențialele efecte negative asupra mediului și sănătății umane, care ar putea rezulta din eliminarea necorespunzătoare a deșeurilor. Adresați-vă autorităților locale sau unității de colectare pentru mai multe detalii.

În conformitate cu reglementările naționale, se pot aplica sancțiuni pentru eliminarea incorectă a acestui tip de deșeuri.

#### **Pentru entitățile comerciale din statele Uniunii Europene**

Dacă doriți să vă debarasați de dispozitive electrice sau electronice, cereți informațiile necesare vânzătorului sau furnizorului dumneavoastră.

#### **Eliminarea în alte țări din afara Uniunii Europene.**

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. Dacă doriți să eliminați acest produs, solicitați informațiile necesare despre metoda corectă de eliminare de la consiliul local sau de la comerciantul dumneavoastră.



Acest produs îndeplinește toate cerințele de bază ale directivelor UE referitoare la acesta.