



## SERVICIUL CLIENȚI- IMPORTATOR

DS Direct GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Németország  
Tel. +49 38851 314650\*

\* Echivalentul unui apel din rețeaua de telefonie fixă în Germania, conform tarifului serviciului dumneavoastră.

# INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

### CUPRINS

Conținut colet

Părți componente

Semnificația simbolurilor

Semnificația cuvintelor

Utilizare în scopul pentru care a fost conceput

Instrucțiuni de siguranță

Înainte de prima utilizare

Accesorii

Panoul de control

Programe

La ce ar trebui să fiu atent la coacerea pâinii?

Cum trebuie să folosesc aparatul de făcut pâine?

Sugestii de rețete

Curățare și depozitare

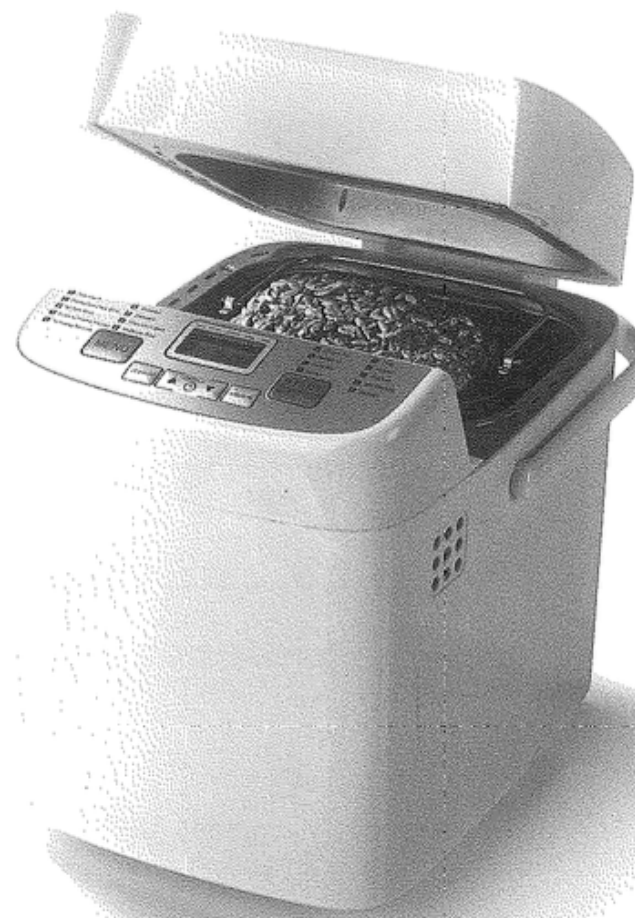
Rezolvare probleme

Date tehnice

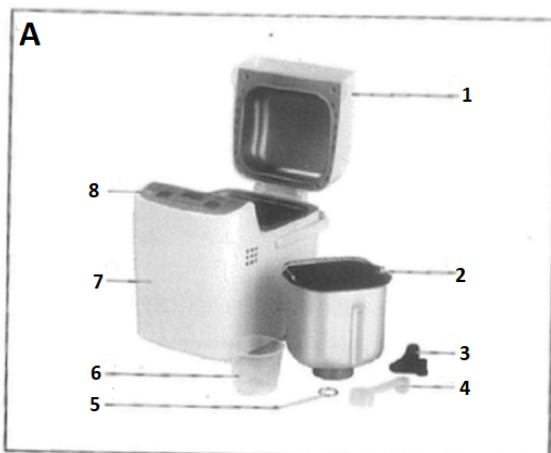
Neutralizarea/reciclarea



## Aparat de făcut pâine



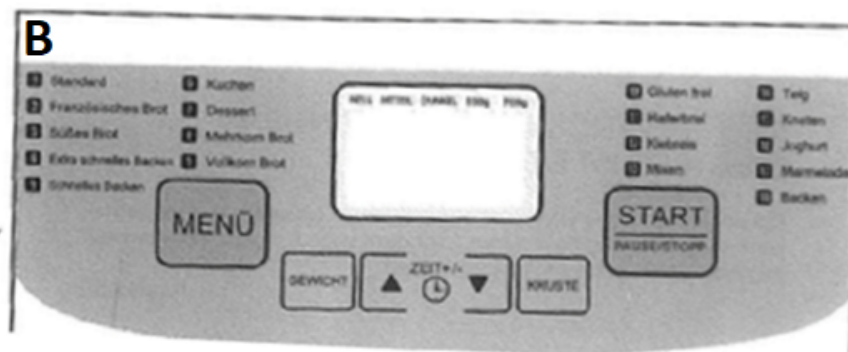
01383



## PĂRȚI COMPONENTE Fig. A

1. Capac
2. Forma de copt
3. Paleta de frământare
4. Lingura măsură cu 2 capacități
5. Accesoriu pentru ridicarea paletelor de frământare
6. Pahar măsură
7. Bloc motor
8. Panoul de comandă

### PANOUL DE COMANDĂ



- |                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| 1) Standard                  | 10) Fără gluten   |
| 2) Pâine franceză            | 11) Terci         |
| 3) Pâine dulce               | 12) Orez lipicios |
| 4) Coacere foarte rapidă     | 13) Amestecare    |
| 5) Coacere rapidă            | 14) Paste         |
| 6) Prăjituri                 | 15) Dospire       |
| 7) Desert                    | 16) Iaurt         |
| 8) Pâine cu diferite semințe | 17) Gem           |
| 9) Pâine integrală           | 18) Copt          |

HELL= deschis      ZEIT= timp  
 MITTEL= mediu      KRUSTE=crustă/coajă  
 DUNKEL= închis      START= pornire  
 MENU= meniu      PAUSE/STOP= pauză/oprire  
 GEWCHT= greutate

### CONȚINUT COLET

- 1 x Aparat de făcut pâine GourmetMaxx
- 1 x Formă de copt
- 1 x Paletă de frământare
- 1 x Accesoriu pentru ridicarea paletelor de frământare
- 1 x Pahar măsură
- 1 x Lingură măsură
- 1 x Instrucțiuni de folosire

Verificați dacă pachetul nu prezintă daune de la transport. Dacă aparatul și/sau accesoriile acestuia prezintă deteriorări/defecte, nu le folosiți (!) Luați imediat legătura cu serviciul clienți la numărul de telefon 0318 114 000.

Îndepărtați ambalajul de protecție de pe aparat. NU îndepărtați plăcuța de identificare și nici celelalte avertismentele!








Stimați clienți!

Vă mulțumim că ne-ați onorat cu încrederea dumneavoastră și ați optat pentru noul nostru produs, aparatul de făcut pâine MAXXMEE. Suntem siguri că și în viitor veți fi mulțumit de produsele noastre. Următoarele instrucțiuni sunt foarte importante! Înainte de utilizare, citiți cu atenție instrucțiunile, urmați-le întocmai, și păstrați-le, pentru a le putea consulta ori de câte ori este nevoie.

## INFORMAȚII IMPORTANTE - NEAPĂRAT TREBUIE PĂSTRATE

Pentru a evita daunele materiale și vătămările corporale, respectați indicațiile de folosire și de siguranță. Dacă înstrăinați produsul terților, neapărat înmânați și instrucțiunile de folosire! Instrucțiunile sunt considerate a fi un accesoriu al aparatului. Producătorul și distribuitorul nu-și asumă răspunderea pentru daunele provenite din nerespectarea instrucțiunilor de folosire.

### EXPLICAREA SIMBOLURILOR

-  **PERICOL:** citiți cu atenție și urmați întocmai aceste instrucțiuni de securitate.
-  Acest simbol indică pericol de rănire (pericol de electrocutare)
-  Acest simbol indică pericol de rănire (pericol de incendiu).
-  Informații suplimentare
-  Citiți cu atenție și urmați întocmai aceste instrucțiuni de folosire
-  Atenție: suprafață fierbinte
-  Potrivit pentru uz alimentar



### EXPLICAREA CUVINTELOR

**PERICOL** Avertizează vătămarea gravă și moartea

**ATENȚIE** Avertizează posibilitatea de vătămare gravă și deces

**PRUDENȚĂ** Avertizează în legătură cu vătămări ușoare până la moderate



**NOTĂ** Avertizează în legătură cu pagube materiale

### UTILIZAREA ÎN SCOPUL PENTRU CARE A FOST CONCEPUT

- Aparatul este utilizat pentru coacerea pâinii și produselor de panificație/prăjiturilor, pentru prepararea diferitelor paste, pentru prepararea iaurtului, pentru prepararea gemurilor și pentru amestecare.
- Nu este conceput pentru lichide ca de exemplu supe, sosuri, sau tocănițe.
- Este conceput numai pentru uz casnic, nu pentru uz industrial ca de exemplu în hoteluri, pensiuni, birouri, bucătăriile personalului sau locuri similare!

- Folosiți aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput și așa cum este descris în acest manual. Orice altă utilizare este considerată necorespunzătoare. Folosirea în alte scopuri și utilizarea necorespunzătoare pot duce la defecțiuni ale aparatului și vătămarea utilizatorului.
- Garanția produsului este valabilă pentru defectele de fabricație și ca durată în timp, corespunde conform legislației în vigoare din fiecare țară în care produsul este comercializat. Garanția NU SE APLICĂ în cazul defectelor/deteriorărilor provenite de la o folosire necorespunzătoare, dacă produsul nu este folosit în scopul pentru care a fost destinat, în cazul uzurii normale, dacă distrugeți intenționat produsul, dacă dintr-un comportament neglijent cauzați daune produsului, dacă încercați să îl reparați singur! Riscul este suportat în totalitate de utilizator!

### INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale, mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, numai dacă sunt supravegheate, sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, precum și de pericolele rezultate la utilizare! Utilizatorii care nu au experiență, sau care nu cunosc cum funcționează aparatul, îl pot folosi numai în prezența unui adult care își asumă răspunderea pentru integritatea acestora. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul de făcut pâine! Copiii cu vârsta de peste 8 ani au voie să curețe și să întrețină aparatul **numai** sub supravegherea atentă a adulților!
- Copiii mai mici de 8 ani și animalele de companie, trebuie ținute departe (la distanță) de aparat și cablul electric al acestuia.
- Nu este conceput să fie utilizat cu temporizator extern și nici cu alimentator extern
- Nu umpleți prea mult forma de copt. Valorile maxime:
  - 400 grame ingrediente uscate și 220 mililitri lichid pentru diferite tipuri de pâine
  - 500 grame fructe pentru gem sau dulceață
  - 600 mililitri pentru iaurt
  - 250 grame ingrediente uscate și 400 mililitri lichide pentru alte alimente
-  **ATENȚIE: suprafețe fierbinți!** Aparatul se înfierbântă în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți în timpul și imediat după utilizare. Atingeți numai mânerul și regulatorul în timp ce aparatul este în funcțiune sau imediat după oprirea acestuia. Transportați/mutați sau depozitați aparatul doar atunci când s-a răcit complet. Folosiți mănuși de bucătărie adecvate atunci când manipulați aparatul.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă lăsați aparatul nesupravegheat, la montare/demontare sau când îl curățați.
- Înainte de fiecare utilizare verificați integritatea aparatului. Nu folosiți aparatul, cablul electric și ștecherul acestuia dacă sunt deteriorate sau defecte.
- Pentru evitarea pericolelor, nu aduceți modificări aparatului, nu schimbați singur cablul electric. În caz de defect, luați legătura cu distribuitorul sau duceți aparatul la un atelier de specialitate. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol grav pentru utilizator!
- **ATENȚIE:** Respectați instrucțiunile de curățare din secțiunea „Curățare”!
-  **PERICOL – Pericol de electrocutare**
- Utilizați și depozitați aparatul doar în spații interioare și nu îl utilizați în încăperi cu umiditate ridicată.

- Nu scufundați aparatul cablul electric și ștecherul în apă sau alte lichide. Asigurați-vă că ștecherul și cablul electric nu pot cădea în apă sau alte lichide și nu intră în contact cu umezeala. NICIODATĂ nu se curăță în mașina de spălat vase!
- Dacă aparatul cade în apă sau alte lichide, IMEDIAT scoateți ștecherul din priză. NU încercați să îl scoateți din apă înainte de a-l decupla de la rețeaua electrică!
- Nu atingeți cablul de alimentare și accesoriile cu mâinile ude în cazul în care sunt conectate la rețeaua electrică.

### ⚠ Atenție – Pericol de accidente

- **Pericol de sufocare:** Nu lăsați ambalajul la îndemâna copiilor și animalelor de companie.
- **Pericol de opărire din cauza aburului fierbinte sau a condensului:** Se poate degaja abur fierbinte când deschideți aparatul, prin urmare, țineți-vă capul și mâinile departe de zona de pericol. În plus, vă recomandăm utilizarea unui clește pentru apucat oale, haine sau mănuși de bucătărie atunci când deschideți capacul sau îndepărtați coșul plin.
- **Pericol să vă împiedicați:** Verificați să nu vă stea în cale cablul electric atunci când aparatul este conectat la rețeaua electrică.
- **A nu se lăsa la îndemâna copiilor!** Se păstrează într-un loc care se poate încuia și unde copiii nu au acces.
- În timpul funcționării, țineți departe de aparat îmbrăcămintea largă, cravata, eșarfa, părul lung.
- Întotdeauna opriți aparatul înainte de a scoate coșul plin din aparat!

### ⚠ Atenție – pericol de foc!

- NU folosiți aparatul în locuri cu praf combustibil, gaze toxice și materiale inflamabile!
- Nu acoperiți niciodată aparatul cu prosoape sau altele obiecte. Nu așezați pe aparat materiale combustibile (cum ar fi carton, plastic, hârtie sau lumânări).
- Aveți grijă să nu supraîncărcați forma de coacere! Aluatul vărsat în contact cu elementele de încălzire poate lua foc!
- Nu acoperiți niciodată aparatul cu prosoape sau altele obiecte. Nu introduceți nimic în orificiile aparatului și asigurați-vă că acestea sunt întotdeauna curate și nu sunt astupate/înfundate de alte blocaje.
- Nu folosiți niciodată apă pentru a stinge un incendiu. Dacă aparatul sau componentele acestuia iau foc, deconectați aparatul de la rețeaua electrică și stingeți flacăra cu o cârpă udă sau cu o pătură de stingere a focului.

### EVITAREA DAUNELOR MATERIALE

- ÎNTOTDEAUNA așezați aparatul pe o suprafață solidă, plană, netedă, uscată și termorezistentă, într-un loc unde există cel puțin 30 cm de spațiu liber pe fiecare parte și deasupra,
- Verificați dacă tensiunea din rețeaua dumneavoastră electrică, corespunde cu tensiunea de alimentare de pe plăcuța de identificare. Asigurați-vă să nu cadă cablul electric, să nu atârne de pe masă sau blatul de lucru, pentru ca să nu-l agățați și să trageți aparatul după dumneavoastră! Priza trebuie să rămână ușor accesibilă după ce conectați aparatul, astfel încât conexiunea la rețea să poată fi întreruptă rapid. Folosiți numai un cablu prelungitor standard care are aceleași specificații cu aparatul.
- Nu folosiți accesoriile care nu sunt recomandate de producător. Folosiți numai accesoriile pe care producătorul le pune în colet, în caz contrar, aparatul își pierde garanția.
- Folosiți aparatul numai atunci când capacul este închis și forma de copt este introdusă corect în aparat.
- Nu mișcați aparatul în timpul funcționării.

- Opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză înainte de montarea și/sau demontarea aparatului, după utilizare, înainte de curățare, înainte să părăsiți încăperea, dacă apare vreă defectiune sau înaintea unei furtuni. Niciodată nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablul electric!
- Nu mutați/transportați aparatul trăgând-ul de cablul electric.  
Evitați deteriorarea cablului electric prin strivire, îndoire, și țineți cablul electric departe de suprafețe fierbinți, ulei, muchii ascuțite, flacăra deschisă sau suprafețe în mișcare.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu așezați și nu folosiți aparatul în apropierea surselor de căldură ca de exemplu aragaze, cuptoare, nu-l expuneți la căldură, flăcări deschise, lumina directă a soarelui, temperaturi extreme, umiditate sau șocuri.
- Păstrați aparatul într-un loc uscat la o temperatură cuprinsă între 0 și 40 ° C și la îndemâna copiilor și a animalelor.
- Nu așezați obiecte grele pe dispozitiv sau pe cablul de alimentare.

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Se pot depune pe/în aparat reziduuri provenite din fabricație, din acest motiv, înainte de prima utilizare, curățați bine interiorul dispozitivului și accesoriile (vezi capitolul „Curățare și Depozitare”).

### ACCESORII

- **Pahar măsură** – se măsoară făina și ingredientele lichide. Capacitate tot paharul măsură: 240 ml.
- **Lingură măsură** – se măsoară: sare, ulei, drojdie și alte cantități mici de ingrediente. Jumătatea mai mare a lingurii de măsurare corespunde cu o lingură, iar jumătatea mai mică cu linguriță.
- **Accesoriu pentru ridicarea paletii de frământat** – se îndepărtează/ridică paleta de frământat din pâinea coaptă.



#### MENU

Programul dorit poate fi selectat prin apăsare de mai multe ori. Pe afișaj apare numărul programului selectat.



#### START-PAUSE/STOPP (start-pauză-stop)

Pentru a porni programul dorit apăsați, 1 dată. În timpul funcționării pentru pauză de program, apăsați 1 dată. Pentru a continua programul, apăsați 1 dată. Pentru a opri programul, apăsați lung, până la indicatorul de sunet (până auziți un bip)



#### GEWICHT (GREUTATE)

Greutatea pâinii (550 sau 700 gr) poate fi selectată apăsând de mai multe ori. Pe afișaj apare greutatea selectată.



#### KRUSTE (COAJA/CRUSTA)

Maronirea (culoarea) crustei (deschisă, medie, închisă) poate fi selectată prin apăsarea repetată. Ecranul arată gradul de maronire selectat



#### ZEIT (TIMP)

Apăsați săgețile pentru a mări sau micșora timpul presetat în program. Țineți apăsat pentru o trecere rapidă



#### DISPLAY (AFIȘAJ)

Crusta de pâine: deschisă, medie, închisă (stânga sus)  
Greutatea pâinii: 550 g - 700 g (dreapta sus)  
Program (stânga jos)  
Timpul rămas (dreapta jos)

**Lista cu programe**

Puteți alege din cele 18 programe:

**Programul 1: Standard:**

**exemplu:** Aluat de pâine de grâu și pâine mixtă din făină de grâu și secară.

**Programul 2: Pâine franceză**

Pentru pâinea ușoară obținută din făină fină, pâinea este de obicei aerisită și crocantă ca pâinea albă tradițională franceză.

**Programul 3: Pâine dulce**

Pentru pâinea dulce cu ingrediente speciale, cum sunt zahăr extra, stafide, ciocolată, nucă de cocos răzălită, etc. Datorită timpului de dospire mai lung, aluatul va fi deosebit de moale și aerisit.

**Programul 4: Coacere foarte rapidă**

Timpul de frământare, dospire și coacere este redus la 1 oră. Rezultatul este o pâine grea, tare.

**NOTĂ:** Pâinea este semnificativ mai compactă decât cu alte programe.

**Programul 5: Coacere rapidă**

Timpul de frământare, dospire și coacere este redus la 2 ore. Rezultatul este o pâine grea, compactă.

**Programul 6: Prăjituri**

Pentru prăjituri mixte obișnuite, făcute cu praf de copt sau cu bicarbonat de sodiu. Mașina amestecă ingredientele, le lasă să crească și le coace.

**Programul 7: Desert**

Pentru deserturile care au nevoie să fie coapte. Mașina amestecă ingredientele, le lasă să crească și le coace.

**Programul 8: Pâine cu multe semințe**

Pentru pâine din mai multe feluri de făină și semințe.

**Programul 9: Pâine integrală**

Pentru pâinea integrală grea care necesită o perioadă mai lungă de timp pentru frământare și dospire. Aceste feluri de pâine tind să fie mai dense și mai grele.

**Programul 10: Pâine fără gluten**

Pentru pâinea obținută din făină fără gluten, care necesită mai mult timp pentru a absorbi lichidele și are alte proprietăți de dospire. Glutenul poate fi găsit în multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, speliere etc.). Fiți atenți și urmați instrucțiunile de pe ambalaj! Într-o dietă strictă fără gluten, asigurați-vă că drojdia folosită nu conține gluten.

În plus, forma de copt trebuie întotdeauna curățată minuțios pentru a împiedica reziduurile altor tipuri de făină să intre în contact cu făina fără gluten. Pâinea fără gluten are o textură mai densă și o culoare mai deschisă decât pâinea obișnuită și nu se păstrează mult timp.

Consultați-vă medicul dacă aveți o sensibilitate la gluten și trebuie să coaceți pâine fără gluten.

**Programul 11: Terci**

Pentru terci de ovăz, fulgi de ovăz și altele asemenea. Ingredientele sunt amestecate și gătite.

**Programul 12: Orez lipicios**

Pentru orez, care trebuie să rămână deosebit de lipicios. Ingredientele sunt fierse sub agitare/amestecare constantă pentru a preveni lipirea orezului.

**Programul 13: Amestecare**

Acest program vă permite să amestecați încet/lent diferite ingrediente.

**Programul 14: Paste**

Acest program este folosit pentru prepararea aluatului pentru pizza sau fursecuri. Mașina frământă aluatul și îl crește. **Nu coace aluatul!** Aluatul de pizza și/sau fursecuri poate fi copt într-un cuptor tradițional.

**Programul 15: Frământare/dospire**

Acest program poate fi utilizat pentru procesarea aluaturilor care nu trebuie să crească. Programul amestecă ingredientele și frământă aluatul, **dar nu-l gătește**. Potrivit pentru taitai, dar și pentru aluat de biscuiți sau waffle.

**Programul 16: Iaurt**

Pentru prepararea iaurtului din lapte și iaurt natural (bacterii cu acid lactic). Ingredientele sunt amestecate pentru o perioadă îndelungată la foc mic.

**Programul 17: Gem**

Acest program poate fi utilizat pentru procesarea fructelor proaspete în gemuri, dulceturi sau sosuri.

**Programul 18: Copt**

Acest program poate prelungi timpul de coacere pentru pâinea care nu a fost încă bine coaptă sau pentru alte tipuri de aluat care nu a fost încă bine copt. (**Notă:** Spre deosebire de programul **Coacere rapidă**, aluatul nu mai este frământat și lăsat în repaus, ci doar copt). Programul poate fi folosit de mai multe ori succesiv.

## La ce trebuie să acord atenție la coacerea pâinii?

Calitatea pâinii depinde de mulți factori: asigurați-vă întotdeauna că ingredientele utilizate sunt proaspete și la temperatura camerei. Urmăriți următoarele instrucțiuni:

### INGREDIENTE

#### FĂINA

Făina este ingredientul principal din pâine. Făina formează gluten atunci când se adaugă lichid. Pe de altă parte, glutenul este responsabil pentru creșterea și fermitatea aluatului. Prin urmare, capacitatea de a coace este dependentă de formarea de gluten. Înainte de coacere, verificați ambalajul făinii pentru a determina dacă făina este potrivită pentru coacerea pâinii (tipul de făină). Deoarece făina este ingredientul principal în pâine, cantitatea de făină folosită în rețetele de pâine este de obicei folosită ca bază pentru calcularea ingredientelor suplimentare. Asigurați-vă întotdeauna că este cântărită cu exactitate cantitatea de făină din rețetă.

#### DROJDIA

Drojdia crește aluatul și face pâinea mai aerisită și mai ușor de digerat. Recomandăm utilizarea drojdiei uscate pentru coacere în mașinile de făcut pâine, deoarece drojdia uscată este mai durabilă și mai ușor de prelucrat decât drojdia proaspătă.

#### SAREA

Sarea îmbogățește gustul și sprijină/ajută procesul de fermentare.

#### UNTUL/ULEIUL

Untul sau uleiul îmbogățește gustul și adaugă o textură mai moale pâinii. Untul sau uleiul trebuie să fie la temperatura camerei.

#### ZAHĂRUL

Zahărul este folosit pentru „hrănirea” drojdiei și este foarte important în procesul de fermentare. Atât zahărul rafinat, cât și zahărul brun sau mierea sunt potrivite. Zahărul crește valoarea nutritivă a pâinii și o face mai durabilă.

#### OUĂLE

Ouăle pot face pâinea mai hrănitoare și mai mare. Se pune crud și bătut, întotdeauna fără coajă.

**Notă: Nu folosiți niciodată ouă atunci când utilizați funcția cronometru, deoarece ouăle se vor deteriora rapid fără răcire.**

#### PRAFUL DE COPT

Pentru aluatul de pâine „rapid” sau prăjituri mixte folosim praf de copt. Aluatul nu are nevoie de timp pentru a crește ca drojdia, iar aluatul va fi mai subțire/aerisit.

#### BICARBONATUL DE SODIU

Bicarbonatul de sodiu are aceeași funcție în aluat ca praful de copt. Bicarbonatul de sodiu și praful de copt adesea sunt folosite împreună.

#### APA

Se recomandă utilizarea apei normale de la robinet. Asigurați-vă că apa nu este prea caldă sau prea rece, ci la temperatura camerei. Dacă apa este prea caldă, drojdia nu va fermenta. Dacă apa este prea caldă, drojdia va fermenta prea repede (se recomandă doar atunci când se utilizează funcția „coacere rapidă”).

### LAPTELE

Lapte și/sau produsele lactate îmbogățesc gustul, cresc valoarea nutrițională a pâinii și asigură ca pâinea să aibă o coajă brună. Cantitatea de lapte adăugată trebuie scăzută din cantitatea de apă specificată în rețetă.

**Notă: Nu folosiți niciodată produse lactate când utilizați funcția de cronometru, deoarece produsele lactate se vor deteriora rapid fără răcire.**

#### AMESTECURI FINITE, FĂINĂ DE PÂINE CU DROJDIE

În cazul făinei de pâine amestecată cu drojdie, trebuie doar să adăugați apă în amestec. Selectați programul standard 1 (de obicei) și alegeți dimensiunea pâinii (550 sau 700 grame) la cantitatea de făină de pâine. Conținutul de drojdie din aceste amestecuri de făină de pâine gata este adesea variabil, prin urmare, rezultatul coptului poate varia.

#### AMESTECURI FINITE, FĂINĂ DE PÂINE FĂRĂ DROJDIE

Mai întâi adăugați drojdia în forma de copt, apoi amestecul de făină de pâine și în final apa. Selectați un program care se potrivește tipurilor de făină din amestecul de făină.

#### PREGĂTIREA ALUATULUI

Asigurați-vă că toate ingredientele sunt la temperatura camerei (cu excepția programelor „coacere foarte rapidă” și „coacere rapidă”, apa adăugată poate fi puțin mai caldă).

Folosiți drojdie uscată, deoarece este mai simplu și mai sigur în ceea ce privește rezultatul.

Rețineți că proprietățile de coacere ale făinii de secară sunt diferite de cele ale făinii de grâu. Aluatul din făină de secară nu crește fără substanța activă adecvată. Pentru un rezultat bun la coacere, folosiți un amestec de 30% făină de grâu și 70% făină de secară când faceți pâine de secară.

#### MĂSURAREA INGREDIENTELOR

Atunci când coaceți pâinea, este important ca toate cantitățile date în rețete să fie păstrate și cântărite corespunzător. Pentru a cântări ingredientele, utilizați paharul sau lingura măsură pe care le găsiți în colet, alături de aparat. Pentru a măsura ingredientele, utilizați întotdeauna o lingură măsură „rasă” și nu o lingură măsură cu „vârf”. Pentru a cântări unt, făină, etc, folosiți un cântar.

#### ORDINEA ÎN CARE SE PUN INGREDIENTELE

În procesul de fermentare, pentru a face ca pâinea să crească, ordinea în care ingredientele sunt adăugate în forma de copt este importantă:

- 1 În primul rând, apa sau laptele trebuie tumate în forma de copt.
- 2 Adăugați apoi făina.
- 3 Într-un colț, faceți o adâncitură în făină, adăugați sare și acoperiți cu făina.
- 4 Pe partea opusă, faceți o altă adâncitură în făină, adăugați drojdia și acoperiți cu făina.

**Notă:** Sarea și drojdia nu trebuie amestecate de la început. Dacă sarea este amestecată cu drojdia prea devreme, aceasta poate afecta negativ proprietățile de fermentare ale pâinii.

- 5 Adăugați untul tăiat cubulețe sau uleiul.
- 6 La final, adăugați un praf de zahăr (vârf de cuțit).

#### CUM FOLOSESC APARATUL DE FĂCUT PÂINE?



**ATENȚIE!** Vă rugăm să rețineți următoarele:

- Asigurați-vă că nu există alimente pe elementele de încălzire din mașina de făcut pâine. Acest lucru poate determina ca aparatul să ia foc!
- Înainte de a introduce forma de copt, verificați dacă nu există reziduuri alimentare în exteriorul formei de copt care să poată intra în contact cu elementele de încălzire.
- În timp ce aparatul funcționează, asigurați o ventilație adecvată.

- **ATENȚIE** - Pericol de opărire! Aerul fierbinte iese din fantele/orificiile de ventilație în timpul și imediat după procesul de coacere. Fiți atenți și grijulii când folosiți aparatul!
- **ATENȚIE** - Pericol de arsuri! Forma de copt este fierbinte în timpul coacerii! Folosiți mănuși de bucătărie când îndepărtați forma de copt.

#### UTILIZARE

1. ÎNTOTDEAUNA așezați aparatul pe o suprafață solidă, plană, netedă, uscată și termorezistentă, într-un loc unde există cel puțin 30 cm de spațiu liber pe fiecare parte și deasupra, departe de obiectele inflamabile/combustibile.
2. Pentru a îndepărta forma de copt din aparat, rotiți-o ușor în sensul invers de mers al acelor de ceasornic și trageți-o în sus.

**i** Așezați paleta pentru frământat/amestecat în axul de frământare a formei de copt. Se recomandă ca axul paletei pentru frământat să fie uns cu unt sau margarină pentru a evita ca aluatul să intre între ax și paletă, și pentru ca ulterior să scoateți mai ușor paleta.

4. Adăugați ingredientele în forma de copt. Atenție la ordinea ingredientelor (consultați „La ce trebuie să acord atenție la coacerea pâinii?”, „Ordinea ingredientelor”)
5. Așezați forma de copt în aparat și fixați-o prin rotirea acesteia în sensul de mers al acelor de ceasornic
6. Închideți capacul
7. Conectați ștecherul cablului electric al aparatului la o priză instalată corect. Când mașina de copt pâine este conectată, veți auzi un bip și ecranul se activează.
8. Selectați un program de coacere (a se vedea capitolul următor „Pornirea programului”).

#### Pornirea programului

1. Apăsăți butonul MENU pentru a selecta un program de coacere (vezi secțiunea "Lista programelor") apăsând repetat butonul. Afișajul arată ce program (1-18) a fost selectat.
2. Apăsăți butonul GEWICHT (greutate) pentru a selecta dimensiunea pâinii (550 g sau 700 g). Săgeata din dreapta sus a afișajului arată ce mărime de pâine ați ales. **Notă:** Rețineți că selectarea mărimii pâinii nu este posibilă în programele 4, 6, 7 și 11-18.
3. Apăsăți butonul KRUSTE pentru a selecta maronirea (culoarea crustei (deschisă, medie, închisă)). Folosind săgeata din partea stângă sus a afișajului, puteți vedea ce nivel de maronire a fost selectat. **Notă:** Rețineți că selectarea mărimii pâinii nu este posibilă în programele 4 și 11-18.
4. Apăsăți butonul START-PAUSE/STOP pentru a porni programul. Afișajul arată timpul rămas până la finalizarea programului.

**i** Toate celelalte butoane sunt inactive în timpul programului de coacere. Pentru a întrerupe programul de coacere, de exemplu pentru a adăuga mai multe ingrediente, apăsați scurt o dată butonul START-PAUSE/STOP. Apăsăți din nou butonul START-PAUSE / STOP pentru a continua procesul de coacere. Asigurați-vă că întreruperea nu durează mult, astfel încât căldura de care are nevoie aluatul să nu se piardă.

#### Sfârșitul/Încheierea programului

1. Când programul se încheie/termină, timpul afișat va fi la 0:00 și un semnal sonor va suna de mai multe ori pentru a indica sfârșitul programului. La sfârșitul programului, apăsați butonul START-PAUSE/STOPP circa 3 secunde. Dacă nu apăsați butonul START-PAUZĂ / STOP după terminarea programului, aparatul va trece automat în modul de încălzire (numai programele 1-10). După o oră, aparatul se va opri automat. Pentru a încheia acest lucru mai devreme, apăsați aprox. Apăsăți butonul START-PAUZĂ / STOP timp de 3 secunde.

2. Scoateți ștecherul din priză.
3. Deschideți capacul
4. Scoateți tava de copt rotind-o ușor în sensul invers de mers al acelor de ceasornic și trăgând-o în sus. **Notă:** Forma de copt este fierbinte

5. Lăsați pâine în forma de copt circa 15 minute, apoi o scoateți de acolo și o lăsați să se răcească pe un grătar.

În cazul în care paleta pentru frământat este încă în pâine, îndepărtați-o folosind accesoriul pentru îndepărtarea paletei de frământat după ce pâinea s-a răcit complet. Înainte de a nouă folosire, lăsați aparatul să se răcească complet, după care trebuie curățat, și, dacă nu îl folosiți imediat, îl puneți la locul lui până la o nouă utilizare. **Notă:** Dacă folosiți din nou aparatul, acesta trebuie răcit complet. Dacă mesajul de eroare H: HH apare după pornirea unității, aparatul este încă fierbinte. În acest caz, scoateți forma de copt cu ingrediente din aparat, deconectați aparatul și lăsați aparatul să se răcească.

#### Coacerea cu întârziere

**i** Aparatul poate fi programat cu maxim 15 ore înainte. Pentru coacerea cu întârziere, nu folosiți ingrediente proaspete ca de exemplu lapte, fructe, ceapă, ouă și altele asemenea, deoarece acestea se strică rapede fără răcire

1. Selectați programul dorit, dimensiunea pâinii și crusta/coaja descrisă în secțiunea „Pornirea programului”.
2. Apăsăți săgețile ZEIT (Time/Timp) de pe panoul de control pentru a selecta intervale de timp de 10 minute pe toată perioada de preparare, pentru ca aparatul să termine automat programul de gătit. Vă rugăm să rețineți că și timpul de coacere trebuie calculat aici. Exemplu: este ora 20:30, pâinea ar trebui să fie gata a doua zi dimineața la 7:00, adică în 10 ore și 30 de minute. Indiferent de programul pe care îl alegeți, timpul trebuie setat la 10 ore și 30 de minute în consecință. Programul de coacere începe automat să se încheie la 7:00.
3. Apăsăți butonul START-PAUSE/STOP pentru a porni unitatea. Afișajul arată timpul rămas până la finalizarea programului.
4. După finalizarea programului, urmați pașii din secțiunea „Sfârșitul programului”.

- i**
- În aceste rețete, o lingură corespunde lingurii măsură cu capacitate mare, rasă.
  - În aceste rețete, o linguriță corespunde lingurii măsură cu capacitate mică, rasă.
  - Urmați instrucțiunile din „Lista cu programe”, „La ce trebuie să acord atenție la coacerea pâinii?”, și „Cum folosesc/mănuiesc aparatul automat de făcut pâine?”

#### Asigurați-vă că respectați ordinea ingredientelor (consultați „La ce trebuie să acord atenție la coacerea pâinii? în secțiunea „Ordinea ingredientelor”).

##### Pâine albă (550 g)

180 ml apă  
320 g făină pentru uz casnic (făină albă de grâu)  
½ linguriță sare  
1 linguriță drojdie uscată  
1½ lingură ulei sau unt  
1 lingură zahăr

##### Pâine franceză (550 g)

180 ml apă  
320 g făină pentru uz casnic (făină albă de grâu)  
1 linguriță sare  
1 linguriță drojdie uscată  
1½ lingură ulei sau unt  
½ - 1 lingură zahăr

##### Fehér kenyér (700 g)

220 ml apă  
400 g făină pentru uz casnic (făină albă de grâu)  
½ - 1 linguriță sare  
1 ½ linguriță drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
1-2 lingură/i zahăr

##### Pâine franceză (700 g)

220 ml apă  
400 g făină pentru uz casnic (făină albă de grâu)  
1½ linguriță sare  
1½ linguriță drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
1-1½ lingură zahăr

**Pâine dulce (550 g)**

160 ml apă  
320 g făină pentru uz casnic (făină albă de grâu)  
1 sare (un vârf de cuțit)  
1 linguriță drojdie uscată  
1½ lingură ulei sau unt  
4 linguri zahăr

**Pâine extra rapidă**

230 ml apă  
400 g făină pentru uz casnic (făină de grâu albă)  
½ linguriță sare  
3 lingurițe drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
3 linguri zahăr

**Pâine rapidă (550 g)**

180 ml apă  
320 g făină pentru uz casnic (făină de grâu albă)  
½ linguriță sare  
2 lingurițe drojdie uscată  
1½ linguri ulei sau unt  
1 lingură zahăr

**Prăjituri**

30 ml apă  
220 g făină pentru uz casnic (făină de grâu albă)  
3 ouă  
sare (un vârf de cuțit)  
1 linguriță drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
½ lingură zahăr

**Pâine cu semințe (550 g)**

180 ml apă  
240 g făină pentru uz casnic (făină de grâu albă, sau făină integrală)  
80 g semințe (după gust)  
½ linguriță sare  
1 linguriță drojdie uscată  
1½ linguri ulei sau unt  
1 lingură zahăr

**Pâine integrală (550 g)**

180 ml apă  
320 g făină pentru uz casnic (făină integrală)  
½ linguriță sare  
1 linguriță drojdie uscată  
1½ linguri ulei sau unt  
1 lingură zahăr

**Pâine dulce (700 g)**

200 ml apă  
400 g făină pentru uz casnic (făină de grâu albă)  
1 sare (un vârf de cuțit)  
1½ linguriță drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
5 linguri zahăr



**Pâinea extra rapidă** se poate coace cu alte tipuri de făină. Aici, în funcție de tipurile de făină, cantitatea celorlalte ingrediente trebuie ajustată corespunzător.

**Pâine rapidă (700 g)**

220 ml apă  
400 g făină pentru uz casnic (făină de grâu albă)  
½ - 1 linguriță sare  
2½ lingurițe drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
1-2 linguri zahăr

**Desert**

240 ml lapte  
270 g orez (fiert)  
2 ouă  
125 g zahăr  
100 g stafide

**Pâine cu semințe (700 g)**

220 ml apă  
300 g făină pentru uz casnic (făină de grâu albă, sau făină integrală)  
100 g semințe (după gust)  
½ - 1 linguriță sare  
1½ linguriță drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
1-2 linguri zahăr

**Pâine integrală (700 g)**

220 ml apă  
400 g făină pentru uz casnic (făină integrală)  
½ - 1 linguriță sare  
1½ linguriță drojdie uscată  
2 linguri ulei sau unt  
1-2 linguri zahăr

**Terci din ovăz**

400 ml apă  
60 g fulgi de ovăz  
 Cu acest program, alte ingrediente pot fi procesate în terci, de exemplu fulgi de grâu, semințe, fasole etc.)

**Iaurt**

600 ml apă  
60 ml bacterii cu acid lactic (culturi probiotice - disponibile în farmacie)



Ca o alternativă la bacteriile cu acid lactic, 60 g de iaurt natural poate fi folosit deoarece conține deja bacterii.

**Orez lipicios**

275 ml apă  
250 g orez lipicios

**Gem**

500 g pulpă de portocală  
250 g zahăr  
3 linguri seamă proaspătă de lămâie  
1 lingură acid citric concentrat (sare de lămâie)



Multe alte fructe sunt potrivite pentru a face gem și dulceață, de exemplu cirese, fructe de pădure, caise, etc.



## Curățare și depozitare



### ATENȚIE: Vă rugăm să rețineți următoarele:

- **Pericol de arsuri cauzate de aparatul/accesoriile fierbinți!** Lăsați aparatul și accesoriile să se răcească înainte de curățare.
- Nu turnați apă în motor! Elementele de încălzire nu trebuie să intre în contact cu apa sau alte lichide.
- Nu turnați agentul de curățare direct în sau pe motorul aparatului!
- NU spălați accesoriile în mașina de spălat vase!
- Nu folosiți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Aceștia pot provoca deteriorarea suprafeței.
- Îndepărtați forma de copt și paleta pentru frământat din aparat (consultați secțiunea „Sfârșitul programului”)
- Dacă nu se poate îndepărta paleta pentru frământat din forma de copt, se pune apă caldă în forma de copt și se lasă la înmuiat câteva minute.
- Curățați blocul motor cu o cârpă umedă. Curățați toate accesoriile cu apă caldă și detergent.
- Asigurați-vă că toate componentele sunt uscate înainte de a monta și depozita mașina de făcut pâine.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor și animalelor de companie. Aparatul și accesoriile acestuia se păstrează într-un loc curat, răcoros, la care nu au acces copiii și animalele de companie.

### Probleme posibile – Rezolvarea problemelor

Dacă aparatul nu funcționează corect, verificați mai întâi dacă puteți remedia singur problema.

Dacă pașii următori nu remediază problema, contactați serviciul relații clienți.



### Nu încercați să reparați singur aparatul!

Problema	Cauză posibilă/rezolvare
Aparatul nu funcționează	<p>Ștecherul este corect introdus în priză? Priza este defectă? Încercați o altă priză. Verificați tabloul de siguranță.</p> <p>Forma de copt este introdusă corect? Capacul este bine închis? Ați apăsat pe <b>START-PAUSE/STOPP?</b></p> <p>Aparatul s-a supraîncălzit. Opriti mașina de făcut pâine și scoateți ștecherul din priză. Scoateți forma de copt cu ingrediente cu tot și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a o folosi din nou.</p>
Pe afișaj apare mesajul de eroare H: HH	Aparatul este încă prea cald/fierbinte. Scoateți forma de copt cu ingrediente cu tot și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a o folosi din nou.

Problema	Cauză posibilă/rezolvare
Pâinea nu crește	<p>Ați folosit drojdie proaspătă? Drojdia uscată este mai ușor de folosit și nu trebuie amestecată mai întâi.</p> <p>Ați folosit destulă drojdie? Verificați cantitatea din rețetă și cântăriți cu exactitate</p> <p>Drojdia este prea veche? Verificați termenul de valabilitate.</p> <p>Ați adăugat ingredientele în forma de copt în ordinea corectă? Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea prea devreme.</p> <p>Prea multă sare și prea puțin zahăr? Verificați rețeta și măsurați cu exactitate ingredientele</p> <p>Ce făină ați folosit? Este potrivită pentru coacerea pâinii? Verificați informațiile de pe ambalaj și folosiți o altă făină.</p> <p>Calitatea făinii este încă în regulă? Depozitarea incorectă (umiditatea, temperatura, stocarea îndelungată) poate modifica negativ proprietățile făinii.</p>
Pâinea conține bule de aer prea mari.	<p>Ați folosit prea multă drojdie. Verificați rețeta și măsurați cu exactitate ingredientele</p> <p>Ați folosit prea multă apă sau apă prea caldă. Unele tipuri de făină absorb mai multă apă decât altele. Data viitoare se adaugă 10 - 20 ml mai puțin lichid</p>
După ce a crescut pâinea a căzut înapoi.	<p>Tipul făinii are proprietăți slabe de coacere. Folosiți un alt tip de făină.</p> <p>Ați folosit prea multă apă. Data viitoare se adaugă 10 - 20 ml mai puțin lichid</p> <p>Ați pus prea puțin sare. Verificați rețeta și măsurați cu exactitate ingredientele.</p> <p>Ați pus prea multă drojdie. Verificați rețeta și măsurați cu exactitate ingredientele</p> <p>Capacul a fost deschis în timpul coacerii? Nu lăsați capacul deschis când coaceți.</p> <p>Umiditatea aerului este prea mare sau e prea cald în cameră. Asigurați-vă să fie bine ventilată camera.</p>

Problema	Cauză posibilă/rezolvare
Pâinea a crescut prea mult	Ați folosit prea multă drojdie/apă. Verificați cantitățile date în rețetă și cântăriți cu exactitate ingredientele. Utilizați ingrediente care conțin multă apă? Data viitoare, adăugați mai puțină apă dacă utilizați ingrediente cu un conținut mai mare de lichide. Apa este prea caldă? Apa folosită trebuie să fie la temperatura camerei. Nu s-a folosit suficientă făină. Verificați cantitățile date în rețetă și măsurați cantitatea de făină cu un cântar de precizie. Ați folosit prea puțină sare. Verificați cantitățile date în rețetă și cântăriți cu exactitate ingredientele.
Pâinea este prea deschisă la culoare și lipicioasă.	Ați folosit prea multă drojdie. Verificați cantitățile date în rețetă și cântăriți cu exactitate ingredientele. Drojdia este prea veche? Verificați termenul de valabilitate. Nu a copt pâinea suficient de mult. Folosiți un timp mai lung de gătit. Ați întrerupt procesul de coacere (întreruperea alimentării, apăsarea accidentală a butonului <b>START-PAUSE/STOPP</b> )? Dacă procesul de coacere a fost întrerupt prea mult timp, rezultatul final nu va fi de obicei satisfăcător și nu poate fi corectat.
Pâinea este prea uscată și tare.	S-a folosit prea puțin lichid. Data viitoare se adaugă 10-20 ml mai mult lichid. Ați folosit prea multă drojdie. Verificați cantitățile date în rețetă și cântăriți cu exactitate ingredientele. Drojdia este prea veche? Verificați termenul de valabilitate.
Pâinea este prea închisă la culoare	Ați folosit prea mult zahăr. Verificați cantitățile date în rețetă și cântăriți cu exactitate ingredientele. Ai ales greșit maronirea. Data viitoare folosiți butonul KRUSTE pentru a selecta o maronire mai deschisă.
Pâinea nu s-a copt bine și a rămas umedă în interior.	Ai folosit prea multe ingrediente suplimentare (semințe, fructe uscate, miere etc.). Verificați cantitățile date în rețetă și cântăriți cu exactitate ingredientele.
Laturile și partea inferioară a pâinii sunt acoperite cu prea multă făină.	S-a folosit fie prea multă făină, fie prea puțin lichid. Verificați cantitățile date în rețetă și cântăriți cu exactitate ingredientele.
Ingredientele nu s-au amestecat bine.	Paleta pentru frământat nu este instalată corect. Paleta pentru frământat trebuie introdusă înainte de turnarea ingredientelor în forma de copt. Ați întrerupt procesul de coacere (întreruperea alimentării, apăsarea accidentală a butonului <b>START-PAUSE/STOPP</b> )? Dacă procesul de coacere a fost întrerupt prea mult timp, rezultatul final nu va fi de obicei satisfăcător și nu poate fi corectat.

Problema	Cauză posibilă/rezolvare
Aluatul nu crește deloc.	Ați ales programul 15 (frământare)? În acest caz, aluatul este frământat numai de mașină. Nu se încălzește pentru fermentare. <b>Nu da căldură pentru ca aluatul să crească.</b>
Pâinea a căzut înapoi și fundul a fost umed	Pâinea a fost lăsată prea mult timp în mașina de pâine după încheierea programului de coacere. Pâinea trebuie scoasă din mașina de pâine cât mai curând posibil după încheierea programului de coacere.
Crusta (coaja) este prea moale.	Pâinea a fost lăsată prea mult timp în mașina de pâine după încheierea programului de coacere. Aburul a înmuiat coaja.
Paleta pentru frământat „zdrăngăne” - face zgomot.	Ați introdus corect paleta pentru frământat? Asigurați-vă că paleta pentru frământat este corect/bine așezată în tava de copt.
Paleta pentru frământat se află în pâine după ce pâinea a fost scoasă din forma de copt.	Pâinea este foarte compactă. Lăsați pâinea să se răcească complet și apoi îndepărtați paleta de frământare cu ajutorul accesoriului pentru îndepărtarea paletei <b>Sfat</b> : Unele tipuri de făină preiau mai mult lichid decât altele. Data viitoare, folosiți puțin mai mult lichid pentru a slăbi aluatul.
Cum va fi coaja crocantă?	Selectați <b>programul 2: pâine franceză</b> , sau, alegeți culoarea crustei să fie mai închisă.
Pâinea nu poate fi feliată.	Pâinea este prea caldă. Înainte de feliere, lăsați întotdeauna pâinea să se răcească.
Din orificiile de aerisire iese miros de ars și fum	Există alimente în forma de coacere care s-au lipit de elementele de încălzire? Verificați să nu fie reziduuri alimentare în forma de copt, reziduuri care pot veni în contact cu elementele de încălzire.  Aluatul curge din forma de copt pe elementele de încălzire? Întrerupeți procesul de coacere și îndepărtați aluatul vărsat după ce aparatul s-a răcit.  În timpul procesului de frământare, făina sau alte ingrediente au căzut din forma de coacere pe elementele de încălzire. Întrerupeți procesul de coacere și curățați elementele de încălzire pe măsură ce aparatul se răcește.
Apa este prea fierbinte.	Apa folosită trebuie să fie la temperatura camerei. Nu a folosit suficientă făină. Verificați cantitatea dată în rețetă și cântăriți făina cu un cântar de precizie.

Problema	Cauză posibilă/rezolvare
Ați folosit prea puțină sare	Verificați cantitatea specificată în rețetă și măsurați-o cu precizie.
Paleta de frământare nu este introdusă corect.	Paleta de frământare trebuie introdusă înainte de a pune ingredientele în forma de copt. Procesul de gătit este întrerupt (întreruperea alimentării, apăsarea accidentală a butonului START / PAUZĂ / STOP). Dacă procesul de coacere este întrerupt prea mult timp, rezultatul final nu va fi corect și nu poate fi reparat.
Un miros neplăcut este produs în timpul utilizării.	Aparatul este prăfuit sau murdar? Curățați aparatul. Folosiți dispozitivul pentru prima dată? Posibil să fi rămas materiale din timpul procesului de fabricație în/pe aparat. Acest lucru este normal și nu se va produce mai târziu. Asigurați-vă dacă încăperea este bine aerisită

#### DATE TEHNICE

Număr articol: 01383  
 Model: BM8301  
 Tensiune: 220-240 V ~50 Hz  
 Randament: 500 W  
 Clasa de protecție: I  
 Temporizator: 15 ore  
 ID Instrucțiuni de folosire: Z 01383 M DS V1.1 0520 md

Toate drepturile rezervate

#### LEGEA PROTECȚIEI MEDIULUI-RECICLAREA



Ambalajul este reciclabil! Vă rugăm să vă debarasați de el în mod ecologic, să îl puneți la deșeurile sortate.



Acest simbol se regăsește pe produs, în instrucțiunile de folosire, precum și pe ambalaj. Acest aparat este fabricat din materiale de o așa calitate, care se pot recicla și refolosi. Acest dispozitiv este supus Directivei DEEE 2012/19/UE privind echipamentele electrice și electronice folosite. Vă rugăm să vă interesați de locurile de colectare locale pentru reciclarea și refolosirea produselor electrice și electronice. Procedați conform normelor locale în vigoare pentru deșeurile electrice și electronice. Nu tratați produsul ca deșeu menajer. Reciclarea aparatului, ajută la protejarea mediului înconjurător și sănătatea oamenilor.



**MediaShop GmbH**  
**RO: 32948394**  
 OP 2 Oradea, CP 2  
 Jud Bihor, Cod poștal 410670  
 Telefon 318.114.000  
 informatii@mediashop.tv