

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE 600W DAEWOO

A. Recomandări privind siguranța

1. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată.
2. Aparatul este conceput numai pentru uz casnic, nu pentru scopuri comerciale.
3. Aparatul se alimentează de la prizele electrice de 230V/10A cu împământare .
4. Deconectați aparatul de la priza de alimentare când nu este folosit sau înainte de curățare sau instalarea accesoriilor.
5. Nu utilizați în aer liber sau în locuri cu umiditate ridicată.
6. Este interzisă introducerea cablului de alimentare, a ștecherului și a corpului mașinii (cu excepția tigăii și a paletelor de frământare) în apă sau alt lichid.
7. Este interzisă amplasarea aparatului în apropierea boilerului, încălzitorului electric, aragazului electric...etc.
8. Țineți copiii departe de aparat.
9. Asigurați-vă că lăsați suficient spațiu în jurul aparatului pentru a-l menține la cel puțin 11 cm distanță față de corpurile înconjurătoare.
10. Asigurați-vă că ați instalat corect tigaia și că nu ați lăsat obiecte tari sau materiale inflamabile, cum ar fi hârtie, în interiorul aparatului.
11. Nu frecați și nu curățați tigaia cu perie din sârmă metalică.
12. În timpul procesului de lucru, nu deschideți capacul și nu puneți mâinile în aparat pentru a evita pericolul arsurilor. Folosiți întotdeauna mănușile pentru cuptor pentru a manipula tava sau părțile fierbinți ale aparatului.
13. Dacă cablul de alimentare este rupt, nu îl înlocuiți singur – apelați la un specialist, pentru a evita șocurile electrice.
14. În timpul utilizării, nu atingeți suprafața aparatului, cu excepția butoanelor de pe panoul de control.

B. Specificații

Date tehnice

Tensiune nominală: 220-240VAC/50Hz

Putere nominală: 480-600W

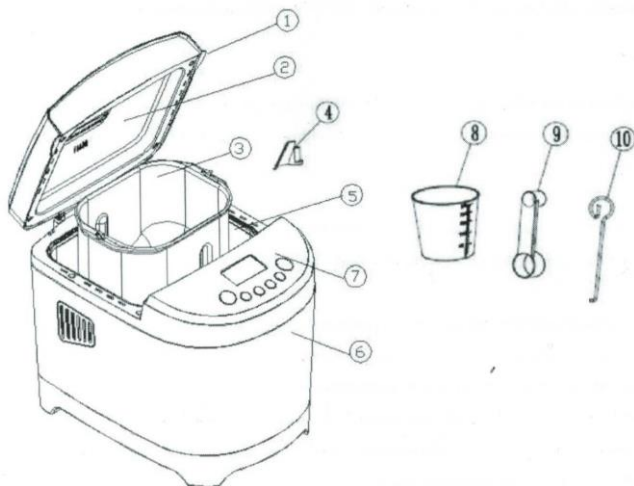
Putere încălzire: 500W

Putere motor rotire: 90W

Întârziere: 10 ore max

Notă: Ne rezervăm dreptul de a actualiza datele tehnice fără notificare prealabilă.

C: Numele pieselor aparatului de pâine



1. Mâner capac
2. Capac cu geam
3. Tavă
4. Paleta de frământat
5. Cuptor
6. Corpul aparatului
7. Panou de control
8. Pahar dozator
9. Lingura de masură
10. Cârlig

Taste:

**Programe**

1. Pâine albă de bază
2. Pâine franțuzească
3. Pâine dulce
4. Prăjitură
5. pâine integrală
6. Sandviș
7. Aluat tradițional
8. Dulceata si compoturi
9. Pâine cu iaurt
10. Aluat tradițional
11. Pâine super-rapidă
12. Coacere

Sunetul beep:

1. Când alimentarea este pornită sau înainte de resetare, soneria va emite un bip.
 2. Soneria va emite un bip când fiecare buton este apăsat o dată. Dacă butoanele sunt apăstate de mai multe ori într-o singură dată, soneria va emite un bip corespunzător pentru o perioadă.
 3. Soneria va emite un bip când este apăsat butonul „Pornit/Oprit”.
 - 4, Când fructele uscate sunt necesare pentru a se amesteca în tigaie, soneria va suna de 10 ori în timpul procesului de frământare.
 5. Când se termină prepararea pâinii, soneria va suna de 12 ori pentru a vă reaminti și apoi va intra în starea de menținere la cald.
 6. Timp de lucru= Timp de așteptare + Timp de lucru setat inițial
- Timp de memorie: după ce alimentarea este întreruptă, își poate aminti să revină la starea dinainte de oprire cu cel puțin 20 de minute.

Înștiințare :

„Temperatura interioară a aparatului de făcut pâine trebuie să se răcească sub 45°C înainte de de o altă frământare.

D: Ingrediente

Alegerea ingredientelor joacă un rol important în fabricarea pâinii, care poate avea efect asupra faptului că puteți face sau nu pâini delicioase. Iată câteva referințe.

1. Făina de paine

Făina de pâine este un fel de făină cu gluten (uneori numită făină de gluten sau făină tare cu conținut ridicat de proteine) care poate ajuta la menținerea rezistenței aluatului în drojdie.

În comparație cu făina generală, făina de pâine conține gluten bogat cu țesut fibros bun, care ar trebui să fie cea mai bună alegere ca ingredient pentru prepararea unei pâinii moi și delicioase.

2. Făină universală

Făina universală este făcută din grâu moale și tare, potrivită pentru pâine rapidă și prăjitură.

3. Făină de secară

Făina de secară este un fel de făină bogată în fibre care este similară cu făina integrală, numită și făină Graham. Ea trebuie amestecată cu făină pentru a crește o pâine cât mai mare.

4. Făină integrală

Făina integrală este făcută din sămburi măcinați cu cereale și tărațe, făina integrală este mai grea decât făina universală cu o nutriție mai bogată, iese o pâine mai grea, cu dimensiuni mai mici și crusta mai groasă. De cele mai multe ori, făina integrală este întotdeauna amestecată cu făină de pâine pentru a face pâini de înaltă calitate și delicioase. Astfel, aparatul a fost setat să faceți pâinea integrală cu amestecare un timp îndelungat.

5. Făină de prăjitură

Făina de prăjitură este făcută din grâu moale măcinat sau grâu cu conținut scăzut de proteine, ca ingrediente speciale pentru prăjitură. Datorită locurilor de proveniență ale grâului, anotimpurilor, tehnicilor de măcinare și duratei de depozitare diferită, făinurile au diferențe mari la dospire și absorbție apă, deși se pare că toate făinurile arată similar.

6. Făină de porumb/Făină de ovăz

Făina și fulgii de ovăz sunt ingrediente pentru adăugare care sunt relativ făcute din porumb și ovăz măcinat pentru a crește aroma și gustul pâinii.

7. Drojdie

Drojdia de panificație există sub mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată și activă pentru a fi rehidratată sau uscată și instantanee. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri, dar se poate cumpăra drojdie proaspătă de la brutăria locală. În forma sa proaspătă sau uscată instantaneu, drojdia trebuie adăugată direct în tava de copt a aparatului de pâine împreună cu celelalte ingrediente.

Nu uitați să zdrobiți drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai ușor. Doar drojdia uscată activă trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de utilizare.

Următoarele metode vă pot ajuta să aflați dacă drojdia este proaspătă sau nu:

- (1) Turnați 1/2 pahar cu apă (40-50°C) în paharul de măsurat
- (2) Puneți o lingură de zahăr în apă și amestecați pentru a se dizolva, apoi împrăștiți 2 linguri de drojdie pe suprafața apei
- (3) Puneți paharul cu apă într-un loc cald timp de 10 minute fără să amestecați
- (4) Bulele produse de drojdie vor atinge marcajul ICUP. Dacă nu atinge, drojdia nu este proaspătă.

8. Sare

Sarea dă gust alimentelor și reglează activitatea drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește repede prea mult. De asemenea, îmbunătățește structura aluatului. Nu utilizați sare grunjoasă sau înlocuitori de sare.

9. Grăsimi și uleiuri

Grăsimile fac pâinea mai moale și mai gustoasă. De asemenea, se păstrează mai bine și mai mult. Prea multă grăsime încetinește creșterea. Dacă folosești unt, tăiați-l în bucăți mici pe care să le distribuiți eventual în timpul preparării sau înmuiați-l.

10. Praful de copt

Praful de copt este folosit în principal pentru pregătirea pâinii rapide și prăjiturilor care nu necesită timp de dospire.

11. Sifon

La fel ca praful de copt.

12. Zahăr

Folosiți zahăr alb, zahăr brun sau miere. Nu utilizați zahăr nerafinat sau bulgări. Zahărul acționează ca aliment pentru drojdia, conferă pâinii gustul ei bun și îmbunătățește rumenirea crustei. Îndulcitorii artificiali nu pot fi înlocuiți cu zahărul, deoarece drojdia nu va reacționa cu ei.

13. Ouă

Ouăle fac aluatul mai bogat, îmbunătățesc culoarea pâinii și încurajează dezvoltarea părții moi, albe. Dacă folosiți ouă, reduceți proporțional cantitatea de lichid pe care o utilizați.

14. Apa

Apa rehidratează și activează drojdia. De asemenea, hidratează amidonul din făină și ajută la formarea părții moale, albe. Apa poate fi înlocuită total sau parțial cu lapte sau alte lichide. Folosiți lichide la temperatura camerei.

15. Cântărirea în fabricarea pâinii

Un pas important în ingredientele de preparare a pâinii este cântărirea ingredientelor cu paharul și lingura de măsurare specificate.

(1) cântărirea ingredientelor lichide

Apa, laptele și lichiorul de lapte praf ar trebui să fie măsurate cu o anumită ceașcă și trebuie să priviți semnele scării de pe ceașcă pe orizontală pentru a citi.

Paharul de măsurare trebuie curățat cu atenție pentru a vă asigura că nu mai rămâne nicio altă pulbere atunci când măsurați uleiul sau adăugați ingrediente.

(2) măsurarea pulberii uscate

Pulberea uscată măsurată cu ceașca sau lingura de măsurare trebuie să fie în stare uscată, pentru a vă asigura că măsurarea este precisă.

(3) ordinea ingredientelor

În general, ordinea ar trebui să fie: lichid, ou plus sare, lapte praf. Făina nu trebuie atinsă complet de lichid și apoi puneți drojdia pe făina uscată (fara atingere între drojdie și sare). Fructele sunt puse în tigaie când soneria emite un bip după ce aluatul a fost amestecat pentru o perioadă. Fără ingrediente perisabile, cum ar fi ouă sau fructe, dacă utilizați funcția de cronometrare lungă.

16. Alte ingrediente

Puteți adăuga ingrediente în funcție de propria aromă, cum ar fi fructe uscate, brânză, nuci, iaurt, pudră de mâncare integrală, vanilie și condimente. La ce ar trebui să fiți atenți este cantitatea de apă. De exemplu, brânza, laptele și fructele proaspete conțin o cantitate mare de apă care va umidifica excesiv aluatul, așa că ar trebui să ajustăm în consecință cantitatea de apă.

Veți înțelege în mod natural dacă apa este potrivită pentru aluat cu metoda de a adăuga apă sau aromă după ce vă familiarizați cu funcțiile aparatului de făcut pâine.

Un alt lucru important este că ar trebui să vă amintiți cantitatea de sare care poate influența viteza de dospire. Și unele ingrediente pot fi amestecate de la bun început cum ar fi laptele praf și iaurtul, în timp ce unele cum ar fi aluatul, nucile uscate trebuie adăugate atunci când soneria emite un bip în timpul amestecării.

E: Principiul și etapele de preparare a pâinii

Aparatul imită procedura de funcționare a brutăriilor sau fabricilor de pâine cu inteligență artificială, pentru a face ușor pâine acasă.

Proces de operare: Odată ce aparatul este pornit, microcontroller-ul (MCU) va examina automat dacă mediul de lucru și transmitătorul de temperatură funcționează normal sau nu. După examinare, motorul începe să amestece ingredientele prin sistemul său de acționare și programul începe să controleze încălzirea tuburilor, temperatura de lucru a cuptorului și coacerea. În același timp, drojdia din aluat dospește pentru a produce o mulțime de bule de carbon, ceea ce face ca pâinea să fie moale și expandată. Făina din tigaie este amestecată cu toate ingredientele în timpul operației de amestecare și apoi se extinde la cea mai mare dimensiune în timpul operațiunii de creștere, astfel încât să fie coaptă în final.

Sistemul de control constă din panoul de alimentare și panoul de control, care este centrul nervos al aparatului care memorează toate tipurile de metode de preparare a pâinii sau a prăjiturii. Se pot alege preferințe proprii, funcții de coacere, precum și de amestecare prin pornirea/oprirea motorului, pentru a face pâine cu culoare superficială sau mai arsă sau crustă cu grosimi diferite.

Când temperatura cuptorului depășește un anumit grad, siguranța va fi întreruptă pentru a proteja aparatul.

Sfaturi:

1. măsurați ingredientele înainte de a le pune în tigaie
2. utilizați apă la 20°C
3. montați tigaia și închideți capacul
- 4, conectați la alimentare și se aude bip o dată
5. alegeți programul și apăsați butonul „on/off”.
6. Bip de 10 ori când pâinea este terminată și intră automat în operațiunea de încălzire de o oră (programul 7,8,10)

7. Dacă funcția de încălzire nu este necesară, puteți apăsa butonul „pornit/oprit” timp de 3 secunde pentru a finaliza programul.
8. La terminarea preparării pâinii, folosiți cârligul pentru a prinde cârligul și apoi țineți mânerul pentru a ridica tigaia cu mânușa pentru cuptor (sau o cârpă).
9. Turnați pâinea și paleta de amestecare din tigaie (evitați arderea mâinilor)
10. Tăiați în felii după ce s-a răcit

F: Rețete recomandate: (Următoarele rețete sunt doar pentru referință, pe care le puteți ajusta pentru a vă satisface propriul gust și aromă.)

Volumul de măsurare al unei cești este de 250 ml, lingura mică este 5ml, iar lingura mare este de 15 ml. Greutatea unei cani de făină este de 150 g, o cana de apă este de 250 g, lingură mică de sare este de 6 g, o lingură mică de drojdie uscată este de 3,5 g, o lingură mică de ameliorator este de 4,5 g, o lingură mică de sifon este de 6 g, o lingură mică de tartar este de 3,5 g, o lingură mare de zahăr este de 14 g, o lingură mare de stafide este de 7 g, o lingură mare de nucă este de 6 g, o lingură mare de lapte praf este de 6,5 g, o lingură mare de ulei este de 16 g, iar un ou este de 50-60 g.

Înainte de a măsura lichidele cu unelte atașate la aparat, instrumentele de măsurare trebuie așezate pe o suprafață plană, iar ochii noștri trebuie să rămână nivelul liniei orizontale de pe cana de măsurare.

Câteva exemple de rețete

1. Pâine albă de bază

Cantitate	450 g	680 g	900 g
Ingrediente			
Apa	160 ml	220 ml	300 ml
Sare	1/3 lingură mică	½ lingură mică	1 lingură mică
Zahăr	2 linguri mari	2 ½ linguri mari	3 linguri mari
Ulei vegetal	1 lingură mare	1 ½ lingură mare	2 linguri mari
Făină dură	2 cani	2 ¾ cani	3 ¾ cani
Lapte praf degresat	1 ½ lingură mare	2 linguri mari	2 ½ lingură mare
Ameliorator	1 lingură mică	1 ½ lingură mică	2 linguri mici
Drojdie uscată	½ lingură mică	1 lingură mică	1 ¼ lingură mică

2. Pâine franțuzească

Cantitate	450 g	680 g	900 g
Ingrediente			
Apa	160 ml	220 ml	300 ml
Sare	2/3 lingură mică	1 ¼ lingură mică	1 1/2 lingură mică
Zahăr	1 ½ linguri mari	2 linguri mari	2 ½ linguri mari
Ulei vegetal	½ lingură mare	1 lingură mare	1 ¼ linguri mari
Făină dură	2 cani	2 ¾ cani	3 ¾ cani
Lapte praf degresat	1 ½ lingură mare	2 linguri mari	2 ½ lingură mare
Ameliorator	1 lingură mică	1 ½ lingură mică	2 linguri mici
Drojdie uscată	½ lingură mică	1 lingură mică	1 ¼ lingură mică

3. Pâine dulce

Cantitate	450 g	680 g	900 g
Ingrediente			
Apa	70 ml	150 ml	240 ml
Ouă	2	2	2
Zahăr alb	¼ lingură mică	1/3 cană	½ cană
Sare	¼ linguri mici	1/3 lingură mică	½ lingură mică
Ulei vegetal	½ lingură mare	1 lingură mare	1 ½ linguri mari
Făină dură	2 căni	2 ½ căni	3 căni
Lapte praf degresat	1 ½ lingură mare	2 linguri mari	2 ½ lingură mare
Ameliorator	1 lingură mică	1 ½ lingură mică	2 linguri mici
Drojdie uscată	½ lingură mică	1 lingură mică	1 ¼ lingură mică
Folositi un mixer pentru a bate ouale si apa , apoi adaugati celelalte ingrediente			

Rețete foarte multe și variate se găsesc pe internet, vă rugăm să le consultați funcție de preferințele dvs.

În manualul în engleză mai sunt date următoarele rețete ca exemplu

4. Prăjitură

Ingrediente\Greutate	450 g	680 g	900 g
Ouă	2	3	4
Lapte	60 ml	70 ml	80 ml
Unt (topit)	2 linguri mari	3 linguri mari	4 linguri mari
Sare	¼ lingură mică	¼ lingură mică	½ lingură mică
Zahăr	1/3 căni	½ căni	¾ căni
Făină de patiserie	1 cană	1 ½ căni	2 căni
Cremă de tartar	½ lingură mică	1 lingură mică	1 ½ lingură mică
Extract de vanilie	1 ¼ lingură mică	1 1/3 lingură mică	1 ½ lingură mică
Praf de copt	1 lingură mare	1 ½ lingură mare	2 linguri mari
Notă: Prima dată decojiți ouăle, amestecați zahărul și ouăle cu mixerul timp de 4 minute, până se face spumă, adăugați celelalte ingrediente pentru a amesteca pasta, puneți amestecul în aparat și începeți programul.			

5. Pâine integrală

Ingrediente\Greutate	450 g	680 g	900 g
Apă	170 ml	230 ml	330 ml
Sare	1/3 lingură mică	½ lingură mică	1 lingură mică
Zahăr alb	1 ½ lingură mare	2 linguri mari	2 ½ linguri mari
Ulei vegetal	½ lingură mare	1 lingură mare	1 ½ lingură mare
Făină integrală	1 cană	1 ¼ căni	1 ¾ căni
Făină dură	1 cană	1 ½ căni	2 căni
Lapte praf degresat	1 ½ lingură mare	1 ¾ lingură mare	2 linguri mari
Ameliorator	1 lingură mică	1 ½ lingură mică	2 linguri mici
Drojdie uscată	1 lingură mică	1 lingură mică	1 ¼ lingură mică

6. Sandviș

Ingrediente\Greutate	450 g	680 g	900 g
Apă	120 ml	190 ml	260 ml
Ouă	1	1	1
Sare	1/3 lingură mică	½ lingură mică	½ lingură mică
Zahăr alb	1 ½ lingură mare	2 linguri mari	2 ½ linguri mari
Ulei vegetal	1 lingură mare	1 ½ lingură mare	2 linguri mari
Făină dură	2 căni	2 3/4 căni	3 1/2 căni
Lapte praf degresat	1 2/3 linguri mari	1 2/3 lingură mare	2 linguri mari
Ameliorator	1 lingură mică	1 1/2 lingură mică	2 linguri mici
Drojdie uscată	1/2 lingură mică	1 lingură mică	1 1/4 lingură mică

7. Aluat tradițional

Acest program nu este pentru dospit, ci pentru frământat aluatul care este folosit pentru a face aluat pentru găluște sau tăieței, fără încălzire și fără a alege gradul de rumenire sau greutatea.

8. Gem

Gem de căpșuni		Gem de banane	
Căpșuni	400 g (350 ml) decojite	Banane	400 g (350 ml) decojite
Zahăr alb	350 g	Zahăr alb	350 g
Suc de lămâie	1 lingură mică	Suc de lămâie	1 lingură mică
Amidon de porumb	30 g	Amidon de porumb	30 g
Ketchup		Gem de mere	
Roșii	400 g (350 ml) decojite	Mere	400 g (380 ml) decojite și măcinate
Zahăr alb	350 g	Zahăr alb	350 g
Suc de lămâie	1 lingură mică	Suc de lămâie	1 lingură mică
Amidon de porumb	30 g	Amidon de porumb	30 g

Notă:

Când gemul s-a terminat, vă rugăm să curațați oala, în caz contrar va deteriora stratul de vopsea, ceea ce va duce la scurtarea duratei de viață a aparatului.

- Gemul trebuie pus în sticle sau farfurii curate și apoi păstrat la frigider pentru a preveni uscarea.
- Dulceața naturală făcută de noi înșine poate avea o densitate nu la fel de bună ca cele comercializate pe piață, dar asta nu înseamnă că ceva este în neregulă cu dulceața noastră.
- Are gust mai bun cu pâinea făcută de dumneavoastră.
- Densitatea gemului poate fi îmbunătățită prin adăugarea a 1/2 - 1 1/2 căni de pectină comestibilă.
- Din cauza ingredientelor proaspete, vă rugăm să utilizați aparatul la temperatura camerei (18-25 grade).
- Numărul ingredientelor trebuie să fie adecvat, fără a depăși numărul fix pentru a preveni fierberea ingredientelor în timpul funcționării.
- Va avea un gust mai bun dacă ingredientele sunt prima dată măcinate cu blenderul (sau tăiate cu cuțitul).

9. Pâine cu iaurt

Ingrediente\Greutate	450 g	680 g	900 g
Apă	80 ml	140 ml	150 ml
Iaurt	100 g	150 g	200 g
Zahăr alb	1 ½ lingură mare	2 linguri mari	2 ½ linguri mari
Sare	½ lingură mică	½ lingură mică	2/3 lingură mică
Ulei vegetal	1 lingură mare	1 ½ lingură mare	2 linguri mari
Făină dură	2 căni	2 ¾ căni	3 ¾ căni
Ameliorator	1 lingură mică	1 ½ lingură mică	2 linguri mici
Drojdie uscată	½ lingură mică	1 lingură mică	1 ¼ linguri mici

10 Aluat dospit:

Se poate face aluat diferit cu ingrediente diferite, care pot servi drept materii prime pentru alte alimente.

11. Pâine rapidă:

Ingrediente\Greutate	700 g
Apă + 2 ouă	Apă 130 ml + 2 ouă (110 ml)
Sare	¼ lingură mică
Zahăr alb	2 linguri mari
Ulei vegetal	1 lingură mare
Făină dură	2 ½ căni
Lapte praf degreșat	2 linguri mari
Ameliorator	1 ½ linguri mici
Drojdie uscată	2 ½ linguri mici
Ordine ingrediente	Not in order acceptable

12. Coacere

Pentru crustele cu gust crocant, puteți coace pâinea din nou pentru o perioadă, apăsând butonul „Coacere”. (Puteți opri coacerea sau modificați timpul de coacere în timpul procesului de coacere.)

Ponturi

Ingredientele trebuie puse în tigaie exact în ordine; trebuie săpată o gaură în făină, nu prea mare sau adâncă, pentru a evita atingerea apei și a sarii mai devreme în timpul operațiunii de preparare întârziată a pâinii.

1. Drojdia uscată de mai sus este Angle Brand, care necesită drojdie de diferite mărci în cantități diferite de aplicare. Iar cantitatea de drojdie depinde de schimbarea temperaturii camerei, temperatura normală fiind de 20°C.
2. Cerința pentru făină este calitatea alb-pură, fără nisip și fără gust de mușgai, cernută fin.
3. Nu folosiți unelte metalice (felie, cuțit sau furculiță) pentru a curăța tigaia pentru a proteja tigaia de zgâriere.
4. Orificiul situat în mijlocul paletelor de amestecare trebuie curățat, uns cu puțin ulei și pus înapoi în tigaie pentru a preveni lipirea paletelor de amestecare.
5. Alimentarea aparatului trebuie oprită înainte de a curăța aparatul de pâine în interior cu o cârpă umedă sau un burete.
6. Nu țineți tigaia în apă pentru o perioadă lungă de timp, deoarece va duce la funcționarea proastă a axei de rotație. Dacă paleta de amestecare este înfiptă în tigaie, puteți turna puțină apă fiartă pentru a o uda, ceea ce va face ușor să o scoateți după câteva minute.


G: Funcționare și funcționare:


Pregătirea


1. Deschideți cutia de ambalare, verificați documentele și citiți cu atenție manualul utilizatorului.
2. Mașina de făcut pâine este limitată pentru a fi folosită în interior și așezată pe o platformă (blatul bucătăriei sau birou), cu partea superioară a aparatului la 11 cm distanță de perete, lemn sau orice obiect de pe birou.
3. Pentru prima dată când utilizați aparatul, vă rugăm să deschideți capacul și să scoateți accesoriile precum tigaia și paleta de amestecare pentru a fi curățate cu apă caldă și detergent neutru.
4. Verificați dacă ingredientele sunt toate gata sau proaspete,
5. Verificați dacă alimentarea și ștecherul corespund cerințelor din manualul de utilizare.


1. Operare


1. Tastatura

1.  Apăsați pentru a porni sau opri operația ținând apăsat timp de 3 secunde.

2.  : Apăsați pentru a seta întârzierea programului.

3.  Selecție de rumenire: Apăsați pentru a alege culoarea de rumenire deschisă sau închisă.

4.  Selecția greutateii: Apăsați pentru a alege --- 450g/680g/900g - greutatea mărimii pâinii.

5.  Selectare program: Apăsați pentru a alege programele de la 1 la 12.

2. Introducere programe:




- 1) Pâine albă de bază: programul de bază pentru pâine poate fi utilizat pentru majoritatea rețetelor de pâine care folosesc făină albă de grâu.
- 2) Pâine franțuzească: programul de pâine franceză corespunde unei rețete de pâine albă tradițională franțuzească.
- 3) Pâine dulce: programul de pâine dulce este potrivit pentru rețetele care conțin mai multe grăsimi și zahăr.
- 4) Tort: Programul tort poate fi folosit pentru a face produse de patiserie și prajituri cu praf de copt.
- 5) Pâine integrală: programul de pâine integrală trebuie selectat atunci când se utilizează făină integrală.
- 6) Sandviș: Programul poate fi folosit pentru a face sandvișuri.
- 7) Amestecare aluat tradițional: programul este folosit pentru a amesteca aluatul fără drojdie pentru a face învelișuri de găluște și tava nu este încălzită, fără nicio selecție de rumenire și greutate.
- 8) Gem: Programul de gem gătește automat dulceața în tavă.
- 9) Pâine cu iaurt: programul gătește pâinea amestecată cu iaurt.
- 10) Aluat: Acest program nu gătește. Asigură frământarea. Astfel rezultă un aluat cu arome mai dezvoltate și vă recomandăm să-l gătiți la cuptor.
- 11) Coacere rapidă: Acest program este echivalent cu programul de bază pentru pâine, dar este o versiune mai rapidă.
- 12) Coacere: Acest program este conceput special pentru a încălzi din nou pâinea. Timpul de setare este de 1 oră, dar puteți regla din butoane timpul dorit și apoi apăsați ON/OFF pentru a porni.

3. Exemplu practic pentru fabricarea pâinii:

Note: acordați atenție semnelor de scală de pe instrumentele de măsurare când adăugați ingrediente.

Cerere: este ora 13:20 acum și o pâine de bază de 680g cu stafide se cere înainte de ora 17:20.

Pași:

1. Scoateți oala și adăugați ingredientele conform rețetei recomandate: 250 ml apă, 1 ½ lingură mare de ulei, 2 ½ lingură mare de zahăr, ½ lingură mică de sare, 2 ¼ cană de făină, 2 linguri mare de lapte praf, 1 ½ lingură mică de ameliorator și faceți o gaură în făină pentru a pune o lingură mică de drojdie uscată, fără a atinge apa.
2. Montați oala, strângeți-o și acoperiți-o. Pregătiți 80 g de stafide și 40 g de nuci zdrobite.
3. Când alimentarea este pornită, aparatul va emite un bip și ecranul LCD afișează 2:50, ceea ce înseamnă programul de bază pentru pâine, cu durata de funcționare de 2:50 ore.
4. Apăsăți **Selectie program** pentru a afișa 1 pentru a alege pâinea de bază.
5. Apăsăți tasta pentru a lăsa marcajul situat sub poziția de 680g ceea ce înseamnă că alegeți pâinea de 680g și LCD-ul arată în consecință timpul de funcționare 2:55.
6. Apăsăți  pentru a selecta închis sau deschis (culoarea implicită este deschisă.)
7. Cererea este ca pâinea să poată fi făcută la ora 17:25, ceea ce are nevoie de aparat pentru a întârzia programul. Astfel, puteți apăsa  pentru a vă ajusta la ora 4:05, astfel încât pâinea va fi terminată în 4.05 ore.
8. Apăsăți  pentru a porni aparatul și apoi ecranul LCD arată că va arunca 4,05 ore și începe numărătoarea inversă, iar iluminarea din spate LCD începe să clipească.
9. Când soneria emite de 10 ori constant, deschideți capacul și adăugați fructele pregătite în oală.
10. Pâinea va fi gata la ora 17:25.

Notificare:

Pregătirea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și umiditate. O altă pâine trebuie făcută numai după ce mașina se răcește.

Temperatura este peste 45°C, LCD va afișa „HHH”, cu excepția programului 12, soneria emite un bip constant



H. ÎNTREȚINERE

1. Curățare

- 1) Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească compelt înainte de a-l curăța.
- 2) Ștergeți corpul cu un material textil moale cu puțin detergent neutru.
- 3) Oala trebuie ștersă cu un materila textil umed, nu cu perie de oțel pentru a proteja învelișul.
- 4) Turnați apă fierbinte în oală dacă paleta de amestecare este greu de ridicat și nu poate fi ștersă, în caz de deteriorare a stratului de acoperire.
- 5) Toate piesele trebuie să fie montate la loc după curățare și ștergere.

2. Depanare

Nr.	Problemă	Analiză	Soluție
1	Tubul de eliminare a căldurii scoate fum la coacere	Ingredientele se pot bloca în tub sau în apropierea acestuia. Tubul este echipat cu ulei de protecție pentru prouima dată.	Deconectați aparatul de la priză și curățați tubul.
2	Mijlocul pâinii este lăsat	Prea mult timp pentru a încălzi pâinea în oală a	Scoateți pâinea când este gata.

		cauzat pierderi prea mari de apă	
3	Este greu de scos pâinea	Paleta de frământare este lipită de axa oalei.	Scoateți pâinea, turnați apă fierbinte timp de 10 minute și ridicați paleta de frământare, curățând oala.
4	Ingredientele nu pot fi amestecate și amestecate complet, ceea ce are ca rezultat în efectul coacerii.	Nu este programul potrivit	Verificați dacă rețeta dvs. corespunde programului selectat.
		Apăsați  pentru a opri programul care rulează	Dacă timpul de avarie este peste 20 min, reorganizați ingredientele; dacă este mai puțin de 20 de minute, apăsați ON/OFF pentru a reporni aparatul.
		Deschideți capacul de mai multe ori în timpul funcționării, ceea ce duce la uscarea și îngălbenirea pâinii	Nu deschideți capacul după dospire.
		Rezistența frământării este prea puternică pentru ca aluatul să fie amestecat inadecvat.	Verificați dacă orificiul paletei de frământare este rupt Verificați dacă paleta de frământare funcționează bine
5	Ecranul afișează "HHH" când apăsați 	Temperatura din aparat este prea mare pentru a porni.	Apăsați START/STOP, scoateți ștecherul și luați oala, deschideți capacul pentru a răci aparatul.
6	S-a auzit un sunet de frământare, dar de fapt nu funcționează.	Oala nu a fost montată corect sau aluatul este prea mare pentru a fi frământat	Verificați dacă oala este montată corect și dacă aluatul este pregătit ca în rețetă și dacă măsurarea este precisă.
7	Aluatul dospește prea mult și ajunge la capacul interior.	Prea multă făină sau drojdie sau temperatură prea mare	Reduceți în mod corespunzător drojdie și făină
8	Aluatul este prea mare pentru a împinge făina din jur afară din oală	Prea multe lichide și drojdie	Reduceți în mod corespunzător apa și drojdia
9	Dimensiunea este prea mică	Drojdia nu este suficientă sau invalidă sau apa este fierbinte sau drojdia este amestecată cu sarea.	Verificați dacă drojdia este valabilă și cantitatea acesteia
10		Făina nu este cu gluten	Utilizați făină cu gluten sau făină dură

	După drojdie, mijlocul aluatului este scufundat la copt	Dospire la viteză rapidă și temperatură ridicată Prea multă apă	Utilizați la temperatura camerei Reduceți apa în funcție de gradul de absorbție a apei a făinii.
11	Pâinea este prea grea și țesăturile sunt prea dense	Prea multă făină și prea puțină apă Prea multe fructe	Reduceți cantitatea de făină și adăugați apă Reduceți cantitatea de fructe și adăugați drojdie
12	Tăiați pâinea Prea multe găuri	Prea multă apă și prea puțină sare Apă prea caldă	Reduceți apa și verificați dacă este destulă sare Reduceți temperatura
13	Este făină pe suprafața pâinii	Ingrediente prea puternice, lipicioase și netopite, cum ar fi untul sau banana Frământare incompletă cu prea puțină apă	Când frământați, puneți ingredientele netopite pe aluat cu lingura de lemn Verificați dacă este suficientă apă și dacă procesul de frământare funcționează bine

Mediul de funcționare

Temperatură: 15 – 34 °C

Umiditate aer: mai puțin de 95% (la 25°C)

Nu există gaz inflamabil, coroziv sau praf de conducție electrică

I. LISTĂ ACCESORII

Oală	1	Cană de măsurare	2
Paletă de amestecare	1	Lingură de măsurare	2
Carte introductivă	1	Cârlig	1

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ

**RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS**

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul inconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeurii și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

