

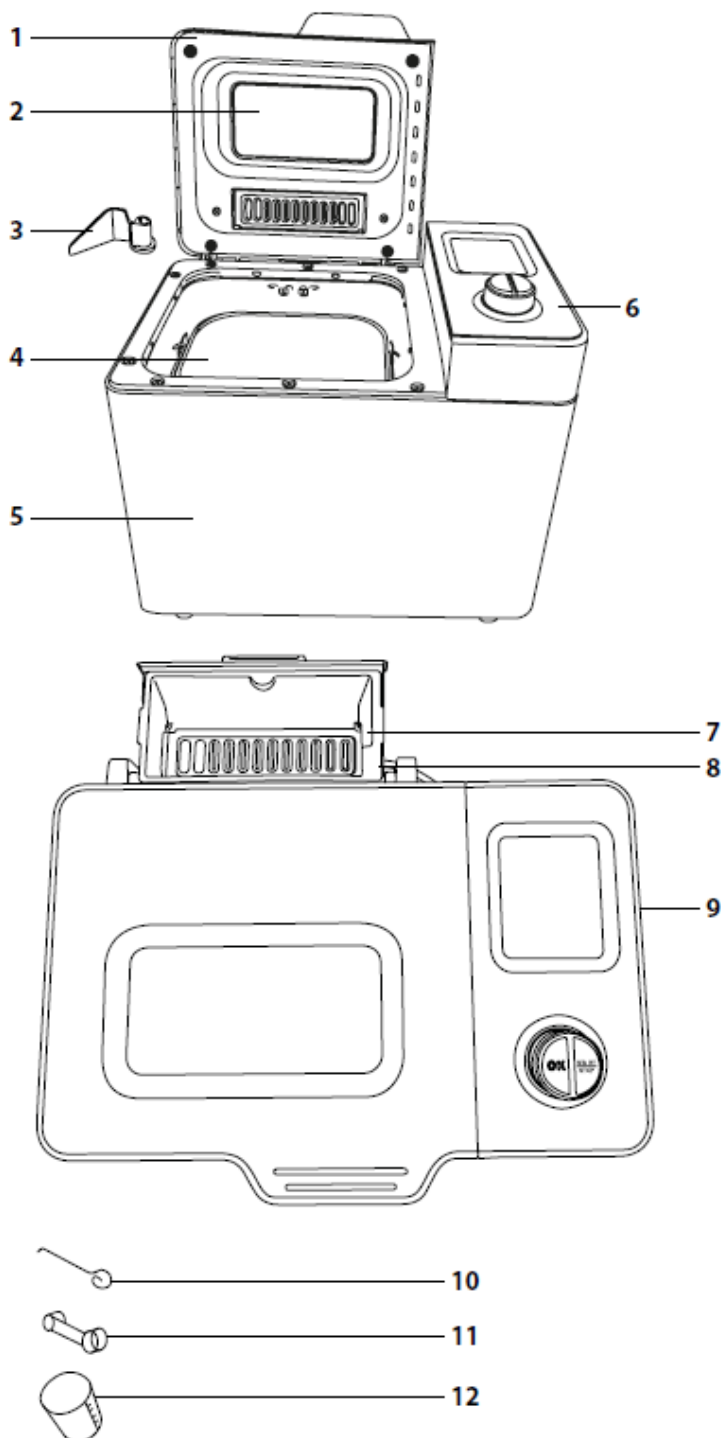
APARAT DE FĂCUT PÂINE 550W SENCOR

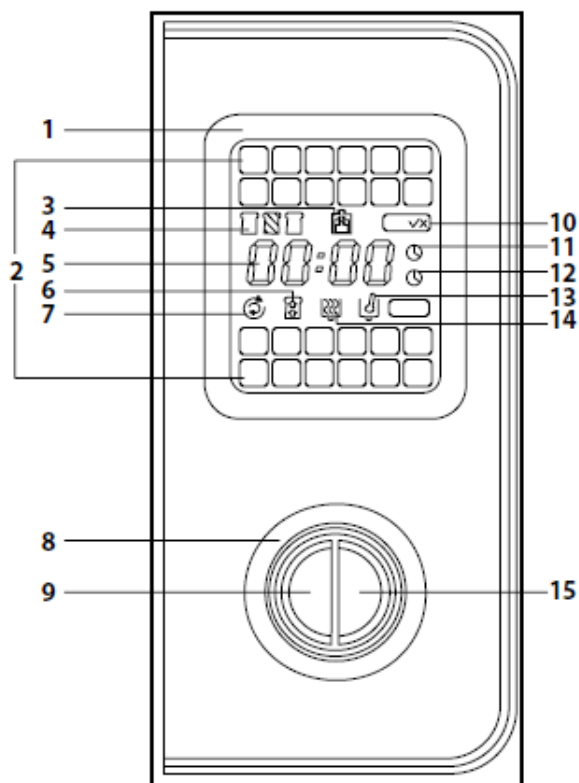
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, mentale și senzoriale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, **doar dacă** aceștia sunt supravegheați și instruiți cu privire la utilizarea aparatului și dacă înțeleg eventualele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni provocarea unor situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de către copii decât dacă sunt supravegheați.
- Nu lăsați copiii mai mici de 8 ani în apropierea aparatului sau a cablului de alimentare al acestuia.
- Se pot folosi maxim 700 g de făină și 6 g de drojdie la o umplere. Nu puneți o cantitate mai mare de făină sau drojdie în recipientul de copt.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau cu telecomandă.
- Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Acest aparat nu este destinat utilizării în spații precum:
 - Bucătăriile mici pentru personal în magazine, birouri și celelalte locuri de muncă;
 - Fermele agricole;
 - Camerele de hotel sau motel și alte spații rezidențiale;
 - Unitățile care asigură cazarea cu micul dejun.
- Nu utilizați aparatul în medii industriale sau în exterior sau în alte scopuri decât cele prevăzute în manual.
- Nu puneți aparatul pe pervaze, suprafețe instabile, sobe electrice sau pe gaz sau în apropierea focului deschis sau a altor surse de căldură. Puneți aparatul pe o suprafață uscată, curată și stabilă.
- Utilizați aparatul doar cu accesoriile originale de la producător.
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde cu cea de la priză. Conectați aparatul la o priză cu pământare.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârână pe marginea mesei și că nu atinge suprafețe fierbinți.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile precum perdele, draperii, etc. Păstrați un spațiu de siguranță de cel puțin 50 cm în direcția principală a căldurii radiante față de suprafața materialelor inflamabile, cu un spațiu 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 temporizatorul încorporat.
- Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că recipientul pentru copt este introdus corect în aparat, împreună cu toate ingredientele necesare. Nu puneți folie de aluminiu, folie de plastic etc. în aparat și nu îl puneți în funcțiune când acesta este gol.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată. Evitați contactul cu suprafața încălzită și cu aburii fierbinți, care ies prin orificiile de ventilație.
- Nu atingeți lamele rotative de frământare în timpul funcționării.
- Asigurați-vă că nu stropește apă sau alte lichide pe suprafața exterioară a ferestrei aparatului, în timp ce aparatul este în funcțiune.

- Vă recomandăm să verificați regulat starea ingredientelor din recipientul pentru copt în timp ce aparatul este în funcțiune. În cazul în care iau foc, opriți imediat aparatul, deconectați-l de la priză și lăsați capacul deschis.
- Nu îndepărtați niciodată pâinea coaptă lovind marginile 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 curăța, opriți-l întotdeauna, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând de ștecher, nu de cablu. În caz contrar, acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza.
- Nu clătiți aparatul sub jetul de apă și nu îl introduceți în apă sau alte lichide.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Contactați un service autorizat pentru verificare și reparații. Dacă modificați aparatul, riscați să vă anulați drepturile legale de garanție.

A





Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar dacă sunteți familiarizat cu produsul. Utilizați aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru consultări ulterioare.

Vă recomandăm să păstrați cutia originală, materialele de ambalare, chitanța de cumpărare și garanția. În cazul transportării, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală, de la producător.

DESCRIEREA APARATUL ȘI A ACCESORIILOR

- A1** Capac
- A2** Fereastră de vizualizare
- A3** Lamă de frământare
- A4** Recipient pentru copt
- A5** Unitatea aparatului
- A6** Panou de control cu ecran
- A7** Compartiment pentru ingrediente suplimentare
- A8** Suport glisant
- A9** Orificii de ventilație (situat de-a lungul ambelor părți)
- A10** Cârlig de îndepărtare a lamei de frământare
- A11** Lingură de măsurare
- A12** Cană de măsurare

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- B1** Afișaj
- B2** Pictograme program
- B3** Pictograme pentru setarea dimensiunii pâinii: 500 g, 750 g, sau 900 g
- B4** Pictograme pentru setarea culorii crustei pâinii
- B5** Afișaj pentru setarea timpului de coacere sau pornire programată
- B6** Pictogramă fază de creștere (săgeata de jos va fi aprinsă în timpul primei creșteri, ambele săgeți vor fi arpinse în timpul celei de-a doua creșteri)

B7 Pictogramă frământare (săgeata interioară indică prima frământare, săgeata exterioară indică a doua frământare)

B8 Buton de control

B9 Butonul **OK** se folosește pentru confirmarea unei selecții

B10 Pictograma Adaugă ingrediente

B11 Pictograma Timp de funcționare

B12 Pictograma Pornire programată

B13 Pictograma Păstrați cald

B14 Pictograma Coacere

B15 Butonul **START/STOP** se folosește la pornirea, întreruperea și anularea unui program setat.

Notă:

Unitatea de măsură metrică este rotunjită în jos la zecimi întregi.

FUNȚIONAREA APARATULUI DE FĂCUT PÂINE ȘI FUNCȚIILE ACESTUIA

Butonul START/STOP

Se folosește pentru a porni, întrerupe sau încheia programul setat.

Pentru a porni un program, apăsați o dată butonul **B15 START/STOP**. Puteți întrerupe programul în curs de desfășurare prin apăsarea scurtă a butonului **B15 START/STOP**. Numărătoarea inversă a timpului rămas al programului va fi întreruptă și valoarea timpului de pe afișaj va pâlpâi. Pentru a relua programul setat, apăsați din nou butonul **B15 START/STOP**. Dacă nu faceți acest lucru, acesta va fi pornit automat la 10 minute după ce a fost întrerupt.

Pentru a termina programul, apăsați butonul **B15 START/STOP** și țineți-l apăsat timp de aproximativ 2 secunde. Sfârșitul programului este semnalizat printr-un beep lung.

Selectarea unui program și a setărilor acestuia

1. Selectarea programelor

Butonul de control **A8** este folosit pentru a selecta un program. Când aparatul de pâine este pornit, pictograma programului "BASIC BREAD" va începe să pâlpâie. Rotiți butonul **A8** pentru a selecta programul dorit. Programul selectat va începe să pâlpâie. Puteți alege între 25 de programe. Pentru a confirma programul selectat, apăsați butonul **OK B9**.

2. Culoarea crustei

După confirmarea programului selectat, pictograma "CULOARE CRUSTĂ" va începe să pâlpâie pe afișajul **B1**. Rotiți comutatorul **A8** pentru a selecta culoarea crustei dorită: deschis, mediu închis, închis. Pentru a confirma culoarea crustei selectată, apăsați butonul **OK B9**. În următoarele programe nu este posibilă selectarea culorii crustei: QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/ DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE și ITALIAN CAKE.

3. Dimensiune pâine

După confirmarea culorii crustei, pictograma "GREUTATE" va începe să pâlpâie pe afișajul **B1**. Rotiți butonul **A8** pentru a selecta dimensiunea dorită a pâinii: 500 g, 750 g sau 900 g. Mărimea pâinii de înțelege ca fiind suma greutatea tuturor ingredientelor introduse în recipientul de copt **A4**. Durata programului diferă în funcție de dimensiunea pâinii selectată. Pentru a confirma dimensiunea pâinii, apăsați butonul **OK B9**. În următoarele programe nu este posibilă selectarea mărimii pâinii: QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/ DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE și DIY.

4. Funcția de adăugare a ingredientelor

În anumite programe, aparatul de pâine are o funcție de adăugare automată a ingredientelor. Înainte de a începe un program, glisați cu atenție suportul **A8** și adăugați în compartimentul **A7** ingredientele care urmează să fie adăugate automat în timpul procesului de preparare a pâinii.

După confirmarea selecției mărimii pâinii, pictograma "RAISIN DISPENSER" (Adaugă ingrediente) va începe să pâlpâie pe afișajul **B1**. Folosiți butonul **B1** pentru a confirma sau anula. După confirmare, apăsați butonul **OK B9**. Această funcție este disponibilă pentru aceste programe: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD și DIY.

5. Pornire programată

După confirmarea funcției Adăugare ingrediente, pictograma pornire programată **B12** va începe să pâlpâie pe afișajul **B1**. Rotiți butonul **B8** pentru a seta ora de pornire programată. Rotirea butonului **B8** în sensul acelor de ceasornic va prelungi timpul de pornire programată, iar rotirea butonului **B8** în sens invers acelor de ceasornic va scurta timpul de pornire programată. Aceasta poate fi setată de la 10 minute la 13 ore. Ora de pornire va include și durata programului selectat, ceea ce înseamnă că este necesar să includeți și durata programului selectat în timpul total, inclusiv culoarea setată a crustei, dimensiunea pâinii etc.

Exemple de setare a temporizatorului:

Este ora 20:30 și doriți să aveți o pâine proaspăt coaptă la ora 07:00 a doua zi (adică o diferență de 10 ore și 30 de minute). Mai întâi selectați programul, culoarea crustei și dimensiunea pâinii. Apoi utilizați butonul pentru a regla ora afișată pe ecran la 10:30. Acesta este timpul, după care pâinea va fi gata să fie scoasă din aparatul de pâine. De fiecare dată când butonul este rotit, timpul va fi prelungit sau scurtat cu 10 minute.

Pentru a porni programul setat în modul de pornire programată, apăsați butonul **START/STOP B15**. Timpul va începe numărătoarea inversă pe ecran. Verificați regulat aparatul de pâine odată ce programul setat începe să ruleze.

Nu utilizați această funcție cu rețete care conțin ingrediente supuse unei alterări rapide, de ex. ouă proaspete, lapte, smântână, brânză, etc. Respectați ordinea corectă pentru adăugarea ingredientelor în recipientul de copt **A4**, așa cum este descris în capitolul "Utilizarea aparatului de pâine". Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele înainte de începerea programului.

Funcția de pornire programată nu poate fi selectată în următoarele programe: PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE și ITALIAN CAKE.

Funcția Menține cald

Când programul se termină, aparatul va trece automat în modul menține cald timp de 60 de minute. Dacă doriți să scoateți pâinea din aparat imediat după ce s-a terminat de copt, anulați această funcție apăsând butonul **START/STOP B15**.

Funcția memorare

În cazul unei scurte întreruperi de curent (până la 10 minute), aparatul va reporni automat în programul setat, fără a fi nevoie să apăsați butonul **START/STOP B15** odată ce alimentarea este restabilă.

În cazul în care întreruperea de curent este mai mare de 10 minute, programul întrerupt nu va fi reluat automat. Dacă, totuși, faza de creștere nu a început încă, puteți începe programul de la început. Dacă faza de creștere a început deja, este necesar să începeți din nou cu ingrediente noi.

Mesaj de avertizare pe ecran

1. Dacă pe afișajul **B1** apare textul "**HHH**" însoțit de un semnal sonor la pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul aparatului este prea mare. Acest lucru se poate întâmpla atunci când încercați să utilizați aparatul imediat după coacerea pâinii. Deschideți capacul **A1** și lăsați aparatul să se răcească timp de 10 până la 20 de minute. După ce s-a răcit, puteți folosi din nou aparatul de pâine.
2. Dacă pe afișajul **B1** apare textul "**LLL**" însoțit de un semnal sonor la pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul aparatului de pâine este prea scăzută. Deschideți

capacul **A1** și puneți aparatul de pâine la temperatura camerei. Temperatura recomandată a camerei este de 15°C până la 34°C.

3. Dacă pe afișajul **B1** apare textul "**ERR**", vă rugăm să contactați un service autorizat.

PREZENTAREA GENERALĂ A PROGRAMELOR

1 – BASIC BREAD (tipuri de pâine de bază)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Este folosit pentru coacerea tipurilor standard de pâine din făină albă de grâu, care pot fi aromatizate folosind diverse ingrediente, cum ar fi ierburi, etc.

2 – FRENCH BREAD (pâine în stil francezesc)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere, în timp ce faza de creștere este mai lungă decât în programul de bază. Este folosit pentru coacerea pâinii albe tradiționale franceze, cu un mijloc pufos și crustă crocantă. Vă recomandăm să consumați pâine în stil francezesc în aceeași zi în care este coaptă.

3 – WHOLE WHEAT BREAD (pâine integrală)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Se folosește la coacerea pâinii din făină integrală. Nu vă recomandăm să utilizați funcția de pornire programată cu acest program. În caz contrar, calitatea pâinii poate fi afectată negativ.

4 – SWEET BREAD (pâine dulce)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Se folosește la coacerea pâinii dulci cu un conținut mai mare de grăsimi și zahăr, și cu adaos de fructe uscate, nuci, fulgi de ciocolată, coajă de portocală confiată, etc.

5 – LOW SUGAR BREAD (pâine cu conținut scăzut de zahăr)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Conține mai puțin zahăr în comparație cu pâinea standard.

6 – RICE BREAD (pâine de orez)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Raportul dintre proteine și aminoacizi este mai mare decât la pâinea standard. În comparație cu pâinea standard, pâine de orez este mai digerabilă.

7 – RICE FLOUR BREAD (pâine din făină de orez)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Dimensiunea, culoarea și gustul pâinii sunt comparabile cu pâinea standard.

8 – QUICK BREAD (coacere rapidă)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Amestecul de pâine pentru programul QUICK este format din praf de copt sau bicarbonat de sodiu, care se activează atunci când intră în contact cu lichidul într-un mediu cald.

9 – ITALIAN BREAD (pâine italiană)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Această pâine are un gust mai fin, iar centrul pâinii este mai dens în comparație cu pâinea standard.

10 – GLUTEN-FREE BREAD (pâine fără gluten)

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

11 – PIZZA DOUGH (aluat pentru pizza)

Acest program include faza de frământare și creștere și este potrivit pentru prepararea aluatului de pizza.

12 – ITALIAN DOUGH (aluat italian)

Acest program include faza de frământare. După ce s-a terminat, scoateți aluatul și formați-l într-o tavă de copt.

13 – DOUGH RISE (aluat care crește)

Acest program include faza de frământare și creștere. După ce s-a terminat, scoateți aluatul și folosiți-l pentru a face rulouri, chifle, etc.

14 – FERMENT / DEFROST (fermantare / dezghețare)

În acest program, zona interioară a aparatului de pâine este încălzită la o temperatură scăzută. Timpul de coacere trebuie setat manual.

15 – YOGHURT (iaurt)

În acest program, zona interioară a aparatului de pâine este încălzită la o temperatură scăzută. Timpul de coacere trebuie setat manual. Acest program este potrivit pentru prepararea iaurtului.

16 – PICKLED VEGE (legume murate)

Acest program este potrivit pentru prepararea legumelor murate.

17 – DOUGH (aluat)

Acest program este folosit pentru amestecarea și frământarea ingredientelor și pentru a permite aluatului să crească, de ex. pentru pizza, chifle etc. Nu include faza de coacere.

18 – JAM (gem sau marmeladă)

Acest program este folosit pentru a face marmelade sau gemuri de fructe. Gătiți marmeladele sau gemurile în loturi mai mici deoarece acestea cresc în volum în timp ce sunt gătite. Gemul este foarte lipicios și este foarte greu de îndepărtat dacă iese din recipientul de copt.

19 – BAKE (coacere)

Acest program include doar faza de coacere și transformă aparatul de pâine într-un cuptor mic. Timpul de coacere poate fi setat în intervalul de la 10 la 60 de minute. Se folosește pentru coacerea aluatului gata preparat din magazin sau pentru coacerea suplimentară a unei pâini care tocmai s-a terminat de copt dacă simțiți că îi este prea ușoară crusta.

20 – ROAST NUT (nucri prăjite)

Înainte de a pune nucile, verificați dacă acestea sunt perfect curate pentru a reduce zgârieturile și eventualele deteriorări ale recipientului de copt.

21 – MEAT FLOSS (tăieței de carne)

22 – RICE VINEGAR (oțet de orez)

Acest program este potrivit pentru a face oțet de orez.

23 – CAKE (prăjitură)

Acest program constă în fazele de frământare, creștere și coacere. Se folosește la coacerea prăjiturilor și a produselor de patiserie dulci preparate din aluat care conține praf de copt sau bicarbonat de sodiu.

24 – ITALIAN CAKE (prăjitură italiană)

Acest program este potrivit pentru a face prăjituri italiene în funcție de preferințele personale.

25 – DIY (program personalizat)

Acest program permite ca fazele de frământare, creștere, coacere și menținere la clad să fie setate în funcție de preferințele personale și să memoreze setările. Cu toate acestea, vă recomandăm să înțelegeți mai întâi procesul de fabricare a pâinii în mașina de pâine înainte de a utiliza acest program, adică să-l utilizați după ce ați dobândit experiență în fabricare pâinii.

După confirmarea programului cu butonul **OK B9**, aparatul de pâine vă va ghida pas cu pas. Fiecare setare poate fi ajutată folosind butonul **B8** și confirmată cu butonul **OK B9**.

TABEL PROGRAME

Program	Selectare culoare crustă	Dimensiune pâine	Durată program (min)	Funcția KEEP WARM	Funcția adăugare ingrediente	Pornire programată
1 – BASIC BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	02:42	DA	DA	DA
		750 g	02:54			
		900 g	03:07			

2 – FRENCH BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	03:18	DA	DA	DA
		750 g	03:20			
		900 g	03:33			
3 – WHOLE WHEAT BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	03:34	DA	DA	DA
		750 g	03:35			
		900 g	03:50			
4 – SWEET BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	02:55	DA	DA	DA
		750 g	03:00			
		900 g	03:07			
5 – LOW SUGAR BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	03:04	DA	DA	DA
		750 g	03:08			
		900 g	03:19			
6 – RICE BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	03:18	DA	DA	DA
		750 g	03:23			
		900 g	03:33			
7 – RICE FLOUR BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	03:21	DA	DA	DA
		750 g	03:26			
		900 g	03:28			
8 – QUICK BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	-----	02:10	DA	DA	DA
9 – ITALIAN BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	03:20	DA	DA	DA
		750 g	03:22			
		900 g	03:32			
10 – GLUTEN FREE BREAD	Deschis/ mediu închis /închis	500 g	02:45	DA	DA	DA
		750 g	02:50			
		900 g	02:55			
11 – PIZZA DOUGH	-----	-----	00:35	-----	-----	-----
12 – ITALIAN DOUGH	-----	-----	00:20	-----	-----	-----
13 – DOUGH RISE	-----	-----	01:30	-----	-----	-----
14 – FERMENT / DEFROST	-----	-----	01:00	-----	-----	-----
15 – YOGHURT	-----	-----	10:00	-----	-----	-----
16 – PICKLED VEGE	-----	-----	36:00	-----	-----	-----
17 – DOUGH	-----	-----	00:10	-----	-----	-----
18 – JAM	-----	-----	01:20	-----	-----	-----
19 – BAKE	Deschis/ mediu închis /închis	-----	00:10- 01:00	DA	-----	-----
20 – ROAST NUT	-----	-----	00:45	-----	-----	-----
21 – MEAT FLOSS	-----	-----	01:10	-----	-----	-----
22 – RICE VINEGAR	-----	-----	32:00	-----	-----	-----
23 – CAKE	Deschis/ mediu închis /închis	-----	01:53	DA	-----	-----

24 – ITALIAN CAKE	Deschis/ mediu închis /închis		01:53	DA	-----	-----
DIY	Deschis/ mediu închis /închis		De la 2:13	DA	DA	DA

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul de pâine și accesoriile sale din cutie și îndepărtați toate materialele de ambalare, inclusiv broșurile și etichetele promoționale. Cel mai important dintre toate, nu uitați să îndepărtați eticheta situată în parte de jos a recipientului de copt **A4**.
2. Spălați accesoriile și piesele detașabile care intră în contact cu alimentele, sub jet de apă caldă folosind detergent de vase. Apoi clătiți-le sub jet de apă și uscați-le bine cu un prosop.
3. Puneți recipientul de copt **A4**, cu lama de frământare **A3** instalat înapoi în aparatul de pâine și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când recipientul de copt **A4** este fixat în poziție. Conectați aparatul la priză, acest va emite un sunet.
4. Setăți programul 19 – BAKE și porniți aparatul gol în acest mod timp de 10 minute. Când programul se termină, anulați funcția KEEP WARM și deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească. Spălați din nou recipientul de copt **A4** și lama de frământare **A3** și uscați-le bine.

Notă:

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

5. Acum aparatul este pregătit pentru utilizare.

UTILIZAREA APARATULUI

Puneți aparatul de pâine pe o suprafață plană, uscată și stabilă, de ex. pe un blat de bucătărie. Deschideți capacul **A1** și introduceți recipientul de copt **A4** în interiorul unității de făcut pâine. Rotiți recipientul de copt **A4** în sensul acelor de ceasornic până când îl fixați în poziție. Puneți lama de frământare **A3** pe arborele situat la baza recipientului de copt **A4** și împingeți-o bine în jos.

Notă:

Pentru a ușura îndepărtarea lamei de frământare din pâinea copată, vă recomandăm să acoperiți lama de frământare **A3** și arborele de frământare cu grăsime alimentară care poate fi încălzită.

Măsurați ingredientele conform rețetei și puneți-le în recipientul de copt **A4** în următoarea ordine:

- Mai întâi adăugați toate ingredientele lichide, cum ar fi apă, lapte, bere, zer, iaurt, ouă, etc.
- Apoi adăugați toate ingredientele în vrac, cum ar fi făină, sare, zahăr, ierburi, condimente pentru pâine, muguri, fulgi semințe etc. Puneți sare într-un colț și zahărul în altul și condimentele în altul.
- La final, faceți o gaură în mijlocul făinii și puneți drojdia în aceasta. Când folosiți drojdie proaspătă, puneți zahărul direct cu ea. Drojdia sau praful de copt nu trebuie să intre în contact cu lichidul înainte de pornirea aparatului de pâine.
- La aluaturi grele, dense, cu o componentă mare de făină de secară, pentru a obține un rezultat de frământare mai bun, vă recomandăm să inversați ordinea de adăugare a ingredientelor, adică să adăugați mai întâi drojdia, apoi făina și lichidul al final. Și în acest caz este valabil ca drojdia să nu intre în contact cu lichidul înainte de a porni aparatul de pâine.
- Este necesar să respectați această procedură generală de adăugare a ingredientelor pentru toate rețetele.

Temperatura camerei din zona în care se află aparatul de pâine poate avea un efect asupra dimensiunii finale a pâinii coapte. Temperatura recomandată a camerei este de 15°C până la 34°C.

Notă:

Se pot folosi maxim 600 g de făină și 7 g de drojdie uscată într-un singur lot. Nu puneți o cantitate mai mare de făină sau drojdie în recipientul pentru copt.

Închideți capacul **A1** și conectați cablul de alimentare la o priză. Când este conectat la o priză, va emite un beep lung și setarea implicită: programul 1, durata programului 02:54 și greutatea pâinii 750 g și culoarea crustei (mediu închis) vor fi afișate pe afișajul **B1**.

Rotiți butonul **B8** pentru a seta programul dorit. După confirmare, apăsați butonul **OK B9**.

Rotiți butonul **B8** pentru a seta culoarea crustei. După confirmare, apăsați butonul **OK B9**.

Rotiți butonul **B8** pentru a selecta dimensiunea pâinii. După confirmare, apăsați butonul **OK B9**.

Notă:

Anumite programe nu permit setarea culorii crustei sau a dimensiunii pâinii. Mai multe informații în capitolul "**Selectarea unui program și setările acestuia**".

Dacă este selectat unul dintre următoarele programe, puneți ingredientele pe care doriți să le adăugați în aluat în compartimentul **A7**. Programele sunt: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD** și **DIY**. Ingredientele vor fi adăugate automat la un moment prestabilit.

Dacă doriți ca pâinea să fie coaptă mai târziu, temporizatorul de pornire programată.

Pentru a porni aparatul de pâine, apăsați butonul **START/STOP B15**. Coloana pentru timp afișată pe afișajul **B1** va începe să pâlpâie, iar timpul rămas până la sfârșitul programului va începe numărătoarea inversă. Aparatul de făcut va trece automat prin fazele individuale ale programului. În timpul procesului de coacere se degajă abur prin orificiile de ventilație.

Când programul s-a terminat, va emite un sunet. Poi aparatul de pâine va trece în modul **KEEP WARM** timp de 60 de minute. Dacă doriți să opriți acest mod, țineți apăsat butonul **START/STOP B15**.

Când programul s-a terminat, înclinați cu grijă capacul **A1**. Purtând mănuși de bucătărie, ridicați mânerul recipientului de copt **A4**. Rotiți recipientul de copt **A4** în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l elibera și apoi scoateți-l cu grijă din aparatul de pâine. Puneți recipientul de copt **A4** pe un suport rezistent la căldură și lăsați pâinea să se răcească aproximativ 10 minute cât este încă înăuntru. Apoi întoarceți recipientul de copt **A4** u susul în jos pentru a scoate pâinea din acesta. Dacă pâinea nu se desprinde singură, mișcați arborele de câteva ori. Pentru a scoate lama **A3** din pâine, utilizați cârligul de îndepărtare **A10**.

Atenție!

Fiți foarte atenți când manipulați recipientul de copt **A4**, deoarece este foarte fierbinte. Risc de arusri. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție de bucătărie.

După ce ați terminat de utilizat, deconectați aparatul de la priză și curățați toate piesele folosite conform instrucțiunilor din capitolul "**Curățare și întreținere**".

Tăierea și păstrarea pâinii

Lăsați pâinea să se răcească timp de 20-40 de minute înainte de a o felia.

Pentru a tăia felii de grosime uniformă, utilizați un cuțit electric sau un cuțit cu lamă zimțată.

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

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

Pâinea de casă nu conține conservanți și, prin urmare, nu poate fi păstrată atâta timp cât pâinea cumpărată din magazin.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

Nu folosiți produse de curățare abrazive, solvenți etc. pentru a curăța produsul, deoarece ar putea deteriora aparatul. Nicio parte a acestui aparat nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.

ATENȚIE

Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alte lichide.

Recipient de copt și cârlig

În cazul în care este foarte dificil să scoateți lama de frământare **A3** de pe arbore, umpleți recipientul de copt **A4** cu apă fierbinte și lăsați-l să acționeze aprox. 30 de minute. Apoi scoateți lama de frământare **A3** și curățați-o cu grijă folosind un material textil umed și ștergeți-o bine.

Curățați recipientul de copt **A4** în interior și în exterior folosind un material textil umed. Pentru a nu deteriora stratul antiaderent, nu folosiți ustensile ascuțite sau produse de curățare cu efect abraziv.

Recipientul de copt **A4** trebuie să fie complet uscat înainte de a fi introdus în aparatul de făcut pâine.

Sfat:

După curățare, acoperiți lama de frământare, inclusiv orificiul din mijloc, cu grăsime de gătit care poate fi încălzită.

Capacul și unitatea aparatului de pâine

Curățați unitatea aparatului cu un material textil umed, apoi ștergeți-o cu unul curat.

Curățați capacul **A1** din interior și din exterior cu un material textil umed. Apoi ștergeți totul astfel încât să fie bine uscat.

Atenție:

Pe suprafața interioară a capacului **A1** și pe orificiile de ventilație pot apărea pete maronii. Acestea sunt reziduuri de fum de la ingrediente, care au ieșit împreună cu aburul care iese. Nu au niciun efect dăunător asupra materialului aparatului de pâine sau asupra calității pâinii coapte. Pur și simplu îndepărtați aceste pete cu un material textil umed.

Suprafața recipientului de copt **A4** se poate decolora după o utilizare prelungită. Acest lucru, însă, nu are niciun efect asupra funcției aparatului de pâine sau asupra calității pâinii.

Compartiment ingrediente

Scoateți compartimentul pentru ingrediente **A7** din aparatul de pâine și spălați-l cu grijă în apă caldă cu o cantitate mică de detergent de vase. Clătiți și ștergeți. Apoi introduceți-l în suportul **A8** și apoi în aparatul de pâine. Curățați compartimentul **A7** după fiecare utilizare.

DEPOZITARE

Când nu utilizați aparatul o perioadă lungă de timp, deconectați-l de la priză, lăsați-l să se răcească complet și curățați-l conform instrucțiunilor de mai sus.

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

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

INGREDIENTE PENTRU PREPARAREA PÂINII

1. Făină pentru pâine

Făina pentru pâine are un conținut mare de gluten (prin urmare, o putem numi și fărină cu conținut ridicat de gluten care conține o cantitate mare de proteine), are o elasticitate bună și poate crește și

păstra dimensiunea pâinii fără a se prăbuși pe sine. Deoarece are un conținut mai mare de gluten decât făina simplă, poate fi folosită pentru coacerea pâinilor mai mari. Făina pentru pâine este cel mai important ingredient atunci când coaceți pâinea.

2. Făina simplă

Făina simplă este obținută prin amestecarea grâului moale și tare bine selectat și este potrivită pentru coacerea rapidă a pâinii sau a prăjiturilor.

3. Făină integrală

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

4. Făină de secară

Făina de secară este destinată în primul rând coacerii pâinii negre. Conține o cantitate mare de compuși minerali. Are mai puțin gluten decât făina de grâu și, prin urmare, se folosește de obicei în combinație cu făina de grâu.

5. Făină cu praf de copt (făină care crește singură)

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

6. Făină de porumb și fulgi de ovăz

Făina de porumb și fulgi de ovăz sunt obținute prin măcinarea porumbului și a ovăzului. Ambele sunt ingrediente adjuvante de copt și sunt folosite pentru a îmbunătăți gustul și structura pâinii.

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important pentru obținerea unui gust dulce și a culorii pâinii. Zahătul alb ajută la procesul de fermentare.

8. Drojdie

Drojdia activează procesul de fermentație în aluat și produce dioxid de carbon, care ajută pâinea să-și mărescă volumul și să modifice fibrele interioare.

1 linguriță de drojdie uscată activă = $\frac{3}{4}$ linguriță de drojdie instant

1,5 linguriță de drojdie uscată activă = 1 lingură de drojdie instant

2 linguriță de drojdie uscată activă = 1,5 linguriță de drojdie instant

Drojdia trebuie păstrată la frigider deoarece s-ar strica la temperatură ridicată; verificați data limită de utilizare înainte de a o folosi. Introduceți-o rapid la frigider după fiecare utilizare.

Sfat:

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

1. Turnați $\frac{1}{2}$ cană de apă caldă (45-50°) într-o cană de măsurat.
2. Adăugați 1 linguriță de zahăr alb și amestecați, apoi stropiți totul cu 2 lingurițe de drojdie.
3. Puneți cana de măsurare într-un loc cald timp de aprox. 10 minute. NU amestecați acets amestec.
4. Spuma trebuie să ajungă până la marginea canii de măsurare. Dacă nu, drojdia nu este activă.

9. Sare

Sare 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 hrănitoare și mai mare și pot oferi pâinii o aromă specifică de ou. Dacă doriți să folosiți ouă, trebuie să îndepărtați cojile și să amestecați ouăle uniform.

11. Untură, unt și ulei vegetal

Grăsimea poate face pâinea mai fină și poate prelungi perioada de valabilitate a acesteia. După ce a fost scos din frigider, untul trebuie topit sau tăiat în bucăți mici, astfel încât să fie amestecat uniform.

12. Praf de copt

Praful de copt este folosit în primul rând pentru dospit atunci când coaceți pâine și prăjituri în programul Ultra Rapid. Nu are nevoie de timp pentru fermentare și generează un gaz care creează bule și face structura pâinii mai fină.

13. Bicarbonat de sodiu

Este valabil același lucru ca și în cazul prafului de copt. Poate fi folosit și în combinație cu praful de copt.

14. Apă și alte lichide

Apa este un ingredient esențial în prepararea pâinii. În general, cea mai bună temperatură a apei este de 20-25°C. Cu toate acestea, pentru dospit în programe accelerate, apa trebuie să aibă o temperatură de 48-50°C. Apa poate fi înlocuită cu lapte sau apă amestecată cu lapte praf 2%, care poate îmbunătăți aroma pâinii și poate crea o culoare mai bună a crustei.

Notă:

Diferite tipuri de făină arată similar, totuși eficacitatea drojdiei sau capacitatea de absorbție a difeitelor tipuri de făină diferă substanțial în funcție de regiunea de creștere, condițiile de creștere, procesul de măcinare și termenul de valabilitate. În scopuri de testare, selectați diverse mărci de făină disponibile pe piață, testați gustul și comparați rezultatele – apoi selectați făina care, pe baza experienței și a preferințelor dvs. de gust oferă cele mai bune rezultate.

CÂNTĂRIRE INGREDIENTE

Cântărirea corectă a ingredientelor este foarte importantă atunci când faceți pâine. Vă recomandăm să utilizați cana de măsurare **A12** și lingura de măsurat **A11** furnizate.

1. Lichide

Vă recomandăm să măsurați apa, laptele proaspăt sau laptele instant folosind cana de măsurare **A12**. După de îl turnați, verificați nivelul lichidului la nivelul ochilor. Când utilizați cana de măsurare **A12** pentru a măsura ulei sau alte lichide similare, curățați bine cana de măsurare înainte de a o folosi din nou.

2. Ingrediente vrac

Puneți ingredientele vrac în cana de măsurare **A12** folosind o lingură, iar când aceasta este plină, nivelați cu un cuțit. Nu apăsați ingredientele în cana de măsurat, cantitatea suplimentară ar putea afecta negativ echilibrul ingredientelor din rețetă. Pentru măsurarea ingredientelor vrac, puteți folosi și lingura de măsurare **A11** mai ales când măsurați cantități mici.

3. Ordinea ingredientelor

Ordinea ingredientelor este foarte importantă pentru prepararea corectă a pâinii. În general, se adaugă mai întâi lichidele, ouăle, sarea și laptele praf etc. Apoi se adaugă ingredientele vrac, cum ar fi făina, zahărul, etc. Ultima dată se adaugă drojdia (sau praful de copt). Drojdia se pune mereu pe făina uscată și nu trebuie să intre în contact cu sarea.

GHID DE PANARE PENTRU COACERE

Problemă	Cauză	Soluție
Fum care iese prin orificii în timpul coacerii.	Anumite ingrediente sunt blocate în partea de jos a elementului de încălzire sau s-au apropiat de acesta. La prima utilizare, poate fi cauzată de reziduuri de ulei de pe elementul de încălzire.	Deconectați aparatul de pâine de la rețeaua de alimentare, lăsați-l să se răcească și curățați elementul de încălzire.
Pâinea se prăbește în mijloc și este umedă în partea de jos.	Pâinea a rămas în recipientul de copt A4 prea mult.	Nu lăsați pâinea în aparatul de pâine până la sfârșitul modului KEEP WARM.

Este foarte greu să scoateți pâinea.	Lama de frământare este blocată în pâine.	Mișcați arborele pentru a elibera pâinea din recipientul de copt A4 . Curățați apoi recipientul de copt A4 și lama de frământare conform instrucțiunilor din capitolul "Curățare și întreținere".
Ingredientele sunt amestecate neuniform și sunt coapte incorect.	Selectarea incorectă a programului.	Setați programul corect.
	Ați apăsător butonul START/STOP B15 în timp ce aparatul funcționa.	Ingredientele s-au stricat, aruncați-le și începeți din nou cu ingrediente noi.
	Ați deschis capacul A1 de câteva ori după pornirea unui program	Vă rugăm să nu deschideți capacul A1 în timpul ultimei dospiri.
	A avut loc o întrerupere de curent care a durat mai mult de 10 minute.	Ingredientele s-au stricat, aruncați-le și începeți din nou cu ingrediente noi.
	Rezistența la amestecare este prea mare, astfel încât lama de frământare aproape că nu se întoarce și nu se frământă suficient.	Verificați dacă lama de frământare se rotește liber, apoi scoateți recipientul de copt A4 și porniți aparatul de pâine fără sarcină. Dacă aparatul nu funcționează ca de obicei, vă rugăm să contactați un service autorizat.
Aparatul nu a pornit și pe afișaj a fost afișat mesajul "HHH".	Aparatul este prea fierbinte după sesiunea anterioară de preparare a pâinii.	Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul de pâine să se răcească la temperatura camerei. Apoi îl veți putea folosi din nou.
Pâinea crește foarte repede.	Este prea multă drojdie, făină în aluat sau, dimpotrivă, nu este suficientă sare.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
Pâinea aproape că nu crește sau crește foarte puțin.	Nu ați adăugat suficientă drojdie sau nu ați adăugat deloc.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Drojdia a fost veche sau plată.	Asigurați-vă întotdeauna că, la fel ca toate celelalte ingrediente, drojdia este proaspătă.
	Lichidele sunt prea fierbinți.	Folosiți diferite lichide sau așteptați până când lichidele se răcesc. Asigurați-vă că adăugați ingredientele în ordinea corectă.
	Drojdia a intrat în contact cu lichidele prea devreme.	Asigurați-vă că adăugați ingredientele în ordinea corectă.
	Făina care a fost folosită nu este potrivită pentru tipul de pâine selectat sau făina care a fost folosită este prea veche.	Utilizați tipul corect de făină pentru tipul de pâine selectat. Asigurați-vă că utilizați ingrediente proaspete.
	Ați folosit prea multe sau prea puține lichide.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de

		ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când utilizați aparatul de pâine într-un mediu foarte umed, reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Nu ați folosit suficient zahăr.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
Aluatul este prea voluminos și curge din recipientul pentru copt A4 .	Cantitatea excesivă de lichide care fac structura aluatului să fie prea fină sau prea multă drojdie.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți volumul lichidului folosit.
Pâinea se destramă la mijloc.	Cantitatea de aluat este mai mare decât recipientul A4 , pâinea se prăbușește.	Este important să măsurați corect ingredientele. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți volumul lichidului folosit.
	Timpul de creștere este prea scurt sau prea lung din cauza temperaturii ridicate a apei sau a temperaturii ridicate din interiorul aparatului de pâine sau din cauza umidității crescute.	Folosiți diferite lichide sau așteptați pâinea când lichidele se răcesc. Faceți o gaură mică în făină și puneți drojdia în ea. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu lichidul. Nu utilizați funcția de pornire întârziată la temperaturi ridicate și utilizați ingrediente reci. Scoateți pâinea din recipientul de copt A4 imediat după ce s-a terminat de copt și lăsați-o pe un grătar metalic să se răcescă timp de cel puțin 15 minute înainte de a o felia.
Structura pâinii este prea densă.	Ați folosit prea multă făină sau prea puține lichide.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când utilizați aparatul de pâine într-un mediu foarte umed, reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Nu ați folosit suficient zahăr sau drojdie.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.

	Ați folosit prea multe fructe, semințe, etc.	Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Ați folosit făină veche sau stătută, iar ingredientele calde provoacă o creștere rapidă, dar aluatul s-a prăbușit chiar înainte de coacere.	Reduceți cantitatea totală de ingrediente. NU folosiți mai mult decât cantitatea specificată de făină. Reduceți cantitatea de ingrediente cu o trime.
	Nu ați folosit sare sau nu ați folosit suficientă sare.	
	Ați folosit prea mult lichid.	
Pâinea nu este coaptă complet în centru.	Ați folosit prea multe sau prea puține lichide.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă. Când utilizați aparatul de pâine într-un mediu foarte umed, reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Utilizați aparatul de făcut pâine într-un mediu umed.	Nu utilizați funcția de pornire întârziată la temperaturi ridicate și utilizați ingrediente reci.
	Rețetele conțin ingrediente umede, de ex. iaurt.	Reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
Centrul pâinii este prea poros.	Ați utilizat prea multă apă.	Reduceți cantitatea de lichide cu 1-2 linguri.
	Nu ați utilizat sare.	Reglați sare de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Utilizați aparatul de făcut pâine într-un mediu excesiv de umed, lichidele sunt fierbinți.	Nu utilizați funcția de pornire întârziată la temperaturi ridicate și utilizați ingrediente reci. Scoateți pâinea din recipientul de copt A4 imediat după ce s-a terminat de copt și lăsați-o pe un grătar metalic să se răcească timp de cel puțin 15 minute înainte de a o felia.
	Folosiți prea multe lichide.	Utilizați diferite lichide sau așteptați până când lichidele se răcesc. Faceți o gaură mică în făină și puneți drojdia în ea. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu lichidul.
Crusta poroasă coaptă incomplet.	Aluatul s-a ridicat prea mult și nu intră în recipientul de copt A4 .	Este important să măsurați corect ingredientele. Verificați cantitatea de lichide. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți pentru volumul lichidului folosit.

	Ați folosit prea mult făină, mai ales pentru pâine albă.	Verificați cantitatea de lichide. Când adăugați ingrediente care conțin apă, este necesar să reduceți pentru volumul lichidului folosit.
	Ați folosit prea multă drojdie sau prea puțină sare.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Ați folosit prea mult zahăr.	Este important să măsurați corect ingredientele. Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
	Ați utilizat alte ingrediente dulci pe lângă zahăr.	Reglați cantitatea de ingrediente individuale și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate corect și în ordinea corectă.
Feliile de pâine nu sunt uniforme sau conțin bulgări	Pâinea nu s-a răcit suficient. (Aburul nu s-a evaporat).	Reduceți cantitatea de drojdie sau toate ingredientele cu ¼. Lăsați pâinea să se răcească suficient.
Făina rămâne pe crustă.	Făina nu a fost prelucrată corespunzător în timpul amestecării, în special pe pereți.	Reduceți cantitatea de apă cu 1-2 linguri. Scoateți pâinea din recipientul de copt A4 imediat după ce s-a terminat de copt și lăsați-o pe un gratar metalic să se răcească timp de cel puțin 15 minute înainte de a o felia.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval de tensiune nominală: 220-240 V~

Frecvența nominală: 50 Hz

Puterea nominală de intrare a motorului: 50 W

Puterea nominală de intrare a elementului de încălzire: 500 W

Nivel de zgomot: ≤ 60 dB(A)

Nivelul declarat de emisie de zgomot al aparatului este ≤ 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.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.



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 deșeuri 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.

