

Moulinex®

baguette and co



PL

CS

SK

HU

RO

BG

SL

BIH

SR

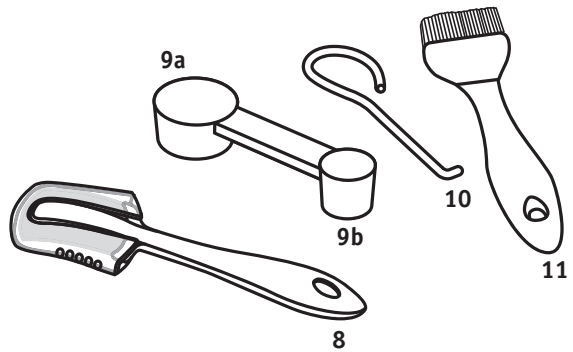
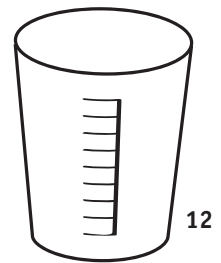
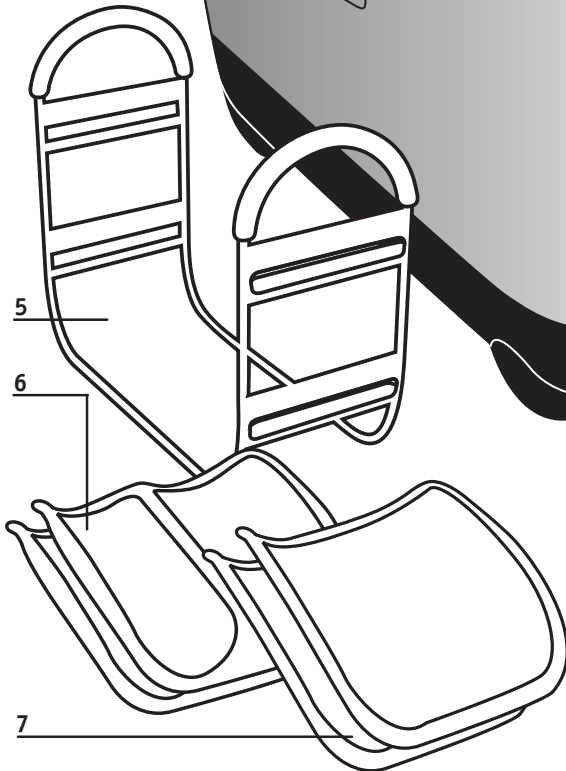
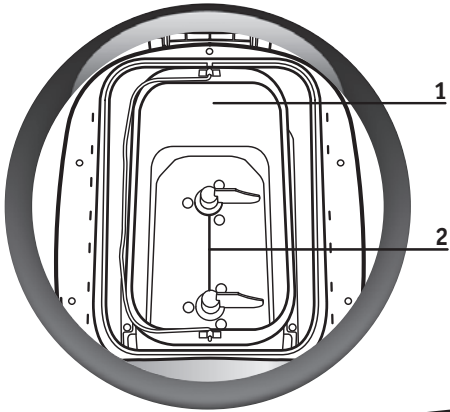
HR

ET

LT

LV

®



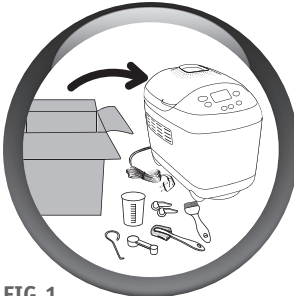


FIG.1

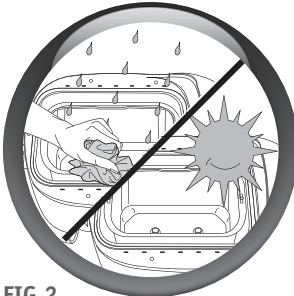


FIG.2



FIG.3

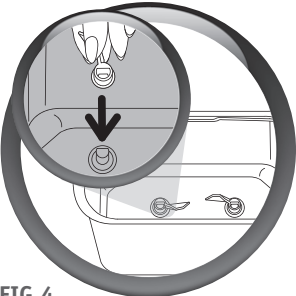


FIG.4

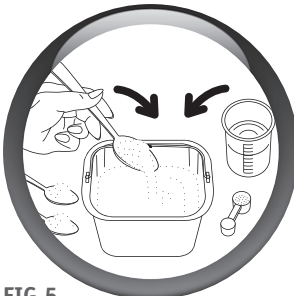


FIG.5

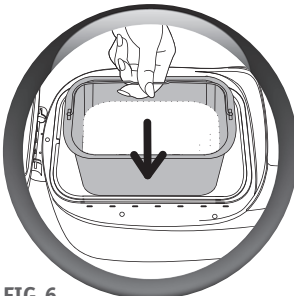


FIG.6

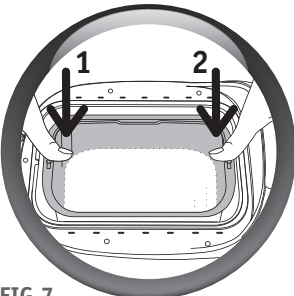


FIG.7



FIG.8

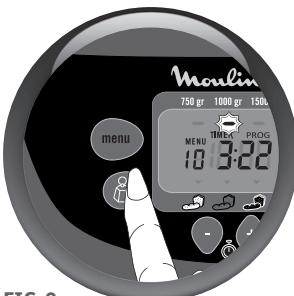


FIG.9



FIG.10



FIG.11



FIG.12



FIG.13

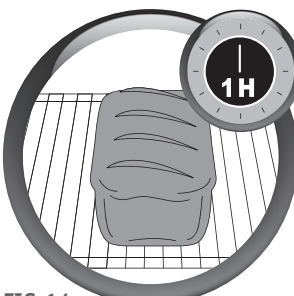


FIG.14



FIG.15

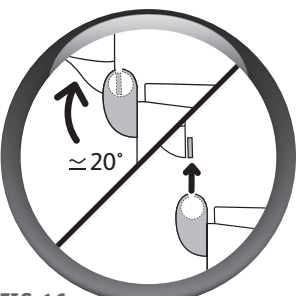


FIG.16



FIG.17



FIG.18



FIG.19



FIG.20

1 DESCRIERE

1. Cuvă de pâine
2. Mixer/Malaxor
3. Capac cu fereastră
4. Tablou de bord
 - a. Ecran de vizualizare
 - a1. Indicator de greutate
 - a2. Afișare program
 - a3. Grad de rumenire
 - a4. Funcție temporizator
 - a5. Afișare timp
 - b. Selectare program
 - c. Selectare greutate
 - d. Buton pentru setarea programării automate și pentru stabilirea timpului pentru programele 7 și 15
 - e. Semnal de funcționare
 - f. Tastă Pornit/Oprit
 - g. Selectare culoare de rumenire
5. Suport pentru coacere
6. 2 tăvi anti-adezive pentru baghete
7. 2 tăvi anti-adezive pentru pâini individuale

Accesorii

8. Lamă pentru crestat aluatul
9. a. Lingură mare
b. Linguriță
10. Cârlig pentru scoaterea mixerelor
11. Pensulă
12. Pahar gradat



2 NORME DE SIGURANȚĂ

Măsuri de siguranță

- ⚠ Pentru securitatea dvs., acest aparat se conformează normelor și reglementărilor aplicabile (Directivele Joasă tensiune, Compatibilitate electromagnetă, Materiale care vin în contact cu alimentele, Mediu...).
- Acest aparat nu este menit să fie pus în funcțiune printr-un mijloc de programare exterioară sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- Toate aparatele sunt supuse unui control strict al calității. Testele de verificare se fac pe aparate alese aleatoriu, ceea ce explică existența pe unele aparate a unor eventuale urme de utilizare.

CONDIȚII DE UTILIZARE

- ⚠ Acest aparat nu poate fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, cu lipsă de experiență și responsabilitate, în afara cazului în care au fost instruiți de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- ⚠ Supravegheați copiii pentru a vă asigura ca nu se joacă cu aparatul.
- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice și în interiorul casei.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Toate intervențiile asupra aparatului, cu excepția curățării și a întreținerii trebuie făcute de către centre service autorizate.
- Nivelul sonor atins de acest aparat este de 55dBa.

IMPORTANT

- Fiți foarte atenți la aburul degajat atunci când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul unui program. Riscați să vă ardeți.
- **Atunci când sunteți în programul 19 (dulceață, compot) fiți atenți la jetul de abur fierbinte degajat atunci când deschideți capacul.**
- - nu depășiți niciodată cantitățile maxime indicate în rețete.
- nu depășiți niciodată cantitatea de 1500g de aluat din cuvă și nici cantitatea totală de 900g de aluat pe tăvi.
- nu depășiți cantitatea de 450g de făină și 2,5 lingurițe de drojdie pentru rețetele de pâini individuale.
- nu depășiți cantitatea de 900g de făină și 5 lingurițe de drojdie pentru rețetele de pâine clasică.

CE TREBUIE SĂ FACEȚI LA UTILIZAREA APARATULUI

- Scoateți din priză aparatul după utilizare și în timp ce îl curățați.
- Utilizați o suprafață de lucru stabilă, departe de orice sursă de apă și în niciun caz nu așezați aparatul într-o nișă a mobilierului de bucătărie.
- Lama pentru crestat aluatul este foarte ascuțită. După utilizare asigurați-vă ca i-ați pus învelișul protector și că ați așezat-o într-un loc ferit.
- **La sfârșitul programelor de coacere, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a manevra cuva sau părțile fierbinți ale aparatului. Aparatul și accesoriul baghetă devin foarte fierbinți în timpul utilizării.**

RO

CE NU TREBUIE SĂ FACEȚI LA UTILIZAREA APARATULUI

- Nu utilizați aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este avariāt
 - aparatul a fost lovit sau scăpat pe jos și prezintă urme vizibile de deteriorare sau anomalii de funcționare.
- În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultați garanția.
- Dacă observați avarii ale cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către fabricant, service-ul post vânzare sau de către o persoană calificată, astfel încât să se evite orice pericol.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Nu mișcați aparatul pe parcursul sesiunii de gătit.
- Nu introduceți suportul de coacere în cuptor.
- **Nu atingeți geamul de supraveghere în timpul și imediat după utilizare. Temperatura geamului poate fi foarte crescută.**
- Nu așezați aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte mixuri în afara celor pentru pâine și dulcetuuri.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu introduceți niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe aparat.
- Dacă se întâmplă ca anumite părți ale produsului să se aprindă, nu încercați să le stingeți cu apă. Scoteți aparatul din priză. Înnăbușiți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., nu utilizați decât accesoriile și piese detașabile potrivite aparatului dvs.
- Nu obturați niciodată grilajul de ventilație.

ALIMENTAREA ȘI CABLUL ELECTRIC

- Verificați ca tensiunea electrică a aparatului dvs să corespundă cu cea a instalației electrice. Orice eroare de bransament anulează garanția.
- Conectați aparatul dvs doar la o priză cu împământare. Nerespectarea acestei obligații poate provoca un șoc electric și poate eventual duce la leziuni grave. Este indispensabil pentru securitatea dvs ca priza cu împământare să corespundă cu normelor electrice în vigoare din țara dvs. Dacă instalația dvs electrică nu include prize cu împământare, este obligatoriu să solicitați, înainte de bransare, intervenția unui organism agreat care să va conformeze instalația electrică.

- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablu.
- Dacă doriți să folosiți un prelungitor, asigurați-vă că acesta se află într-o stare bună de funcționare, are cablul de o grosime similară cu cea a cablului aparatului dvs și folosiți-l numai cu o priză cu împământare.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle în vecinătatea sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, nu trebuie să se afle în apropierea niciunei surse de căldură și nu trebuie îndoit.

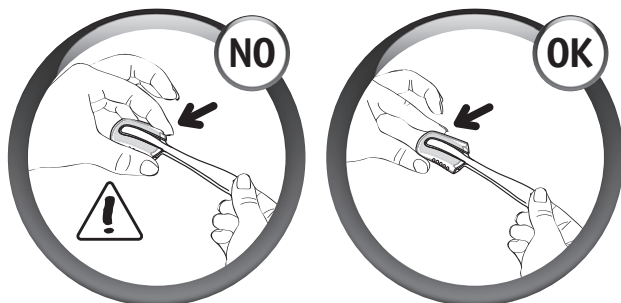
REPARAȚII

- Reparațiile nu trebuie făcute decât de către specialiști, utilizând piese originale. Repararea aparatului de către dvs sau de o altă persoană neautorizată poate reprezenta un pericol pentru utilizatori.

3 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. DEZAMBALAREA

- Despachetați aparatul, păstrați bonul de garanție și citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare - FIG.1.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă. Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului.



Atentie!

- Lama pentru crestat aluatul este un accesoriu foarte tăios. Manevrați-l cu multă grijă.

2. CURĂȚAREA CUVEI

- Curățați cuva folosind o cârpă umedă, stoasă bine - FIG.2. **Un ușor miros se poate simți în momentul primei utilizări.**

4 UTILIZAREA

1. Înainte de a utiliza aparatul

- Scoateți cuva de pâine mișcând-o ușor într-o parte pentru a o detașa - FIG.3.
- Aranjați apoi mixerele/malaxoarele - FIG.4.



Frământarea va fi ameliorată dacă mixerele sunt așezate față în față.

2. Adăugați ingredientele

- Adăugați ingredientele în cuvă în ordinea indicată în rețete - FIG.5 (sfaturi practice la pagina 76).
- **Asigurați-vă ca toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate.**



3. Pornire



- Introduceți cuva de pâine - FIG.6.
- Apăsăți pe rând pe marginile cuvei, astfel încât să vă asigurați că este bine fixată pe ambele părți - FIG.7.
- Desfășurați cordonul și brânșați ștecherul la o priză cu împământare.

- După semnalul sonor, programul 1 și grad mediu de rumenire se afișează automat - **FIG.8.**

 Pentru a vă acomoda cu mașina dvs, vă recomandăm pentru prima utilizare, pâinea de bază. Consultați pagina 79 "Program pâine de bază".


4. Selectați un program (Vezi caracteristicile din tabelul de mai jos)

- Pentru fiecare program, un reglaj automat se afișează. Trebuie deci să vă selectați manual reglajele dorite.
- Alegerea unui anumit program declanșează o suită de etape ce se derulează automat unele după altele.
- Apăsați tasta  care vă permite alegerea unui anumit număr din varietatea de programe. Pentru a vizualiza programele de la 1 la 19, apăsați succesiv tasta .
- Timpul corespunzător programului selectat se afișează automat.


PROGRAME DISPONIBILE ÎN MENU	CARACTERISTICI
 PÂINE INDIVIDUALĂ	
Pentru a vă ajuta la pregătirea pâinilor individuale corespunzătoare programelor 1-6, v-am pregătit un ghid complementar. Realizarea acestor pâini se derulează în mai multe etape, iar procesul de coacere survine după prepararea efectivă a pâinilor.	
1. Baghete	Programul baghete vă permite să vă pregătiți propriile baghete și pâini de mică dimensiune cu crustă crocantă.
2. Ciabatta	Programul 2 vă permite să realizați sortimentele de pâine cele mai cunoscute din Italia – cu mijloc pufos și aerat, excelente pentru prepararea sandvișurilor.
3. Grisine	Programul pentru grisine vă permite să realizați pâini de dimensiuni foarte mici, foarte fine, alungite și uscate.
4. Lipie/ Turte	Programul 4 este conceput pentru a realiza turte cu mijlocul moale, de tipul lipiilor turcești, excelente pentru sandvișuri.
5. Pâine de sandviș	Programul 5 este ideal pentru 8 chifle albe, moi și cu o textură lejeră.
6. Briose (Ensaïmadas – specialitate spaniolă)	Programul 6 permite realizarea unor briose cu zahăr de o consistență ușoară.
7. Coacere	Programul 7 vă permite să încălziți și să coaceți timp de 10-35 min, toate tipurile de pâine corespunzătoare programelor 1-6. Mașina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul programului 7. Pentru a întrerupe un ciclu înainte de sfârșitul programului, apăsați îndelung pe tasta de oprire  .

RO


**PÂINE CLASICĂ**

8. Pâine de bază	Programul 8 vă permite realizarea majorității rețetelor de pâine albă din făină de grâu.
9. Pâine franțuzească	Programul 9 corespunde unei rețete de pâine albă franțuzească tradițională cu un aspect alveolar.
10. Pâine integrală	Programul 10 este util atunci când folosiți făină integrală.
11. Pâine dulce	Programul 11 este adaptat acelor rețete care conțin mai multă materie grasă și zahăr. Dacă utilizați preparate speciale pentru brișe sau pâine cu lapte, nu depășiți 1000g de aluat în total. Vă sugerăm tipul de rumenire ușoară pentru prima dvs rețetă de brișe.
12. Pâine rapidă	Programul 12 este specific rețetei Pâine Rapidă pe care o veți găsi în cartea de rețete furnizată. Apa pe care o folosiți pentru această rețetă trebuie să aibă maxim 35°C.
13. Pâine fără gluten	Potrivită pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afecțiune abdominală) substanță prezentă în mai multe cereale (grâu, orz, seacă, ovăz, seacă albă, etc) Cuva va trebui curățată riguros, până se elimină riscul de contaminare cu celelalte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența făinei fără gluten nu permite o malaxare optimă. De aceea, în timpul frământării, trebuie să utilizați o spatulă subțire de plastic pentru a curăța și a împinge aluatul de pe marginile cuvei, astfel încât să îl reintroduceți în procesul de malaxare.
14. Pâine fără sare	Reducerea consumului de sare scade riscul afecțiunilor cardiovasculare.
15. Pâine coaptă	Programul de coacere vă permite să coaceți în doar 10-70 min (programul permite reglarea pe perioade de câte 10 min) în regim de rumenire ușor, mediu sau puternic. Programul se poate selecta independent și poate fi utilizat: a) în asociere cu programul aluat crescut, b) pentru a încălzi sau a frăgezi pâinea deja coaptă și răcită. c) pentru a finaliza o coacere în cazul unei pene de curent prelungite survenite în timpul unui ciclu de coacere. Acest program nu permite coacerea de pâini individuale. Mașina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul acestui program. Pentru a întrerupe un ciclu înainte de încheierea programului, apăsați îndelung pe tasta de oprire .
16. Aluat crescut	Programul pentru creșterea aluatului nu coace. El corespunde unui program de frământare și creștere pentru toate tipurile de aluat crescut. Ex: aluatul de pizza.
17. Paste	Programul 17 frământă. Este destinat tipurilor de aluat necrescut. Ex: tăiței.
18. Tort/ Prajitură	Programul 18 permite pregătirea produselor de patiserie și a prăjiturilor folosind praf de copt. Pentru acest program singura cantitate disponibilă este de 1000g.
19. Dulceață	Programul 19 prepară automat dulceața în cuvă. Fructele trebuie curățate de sâmburi și tăiate în bucăți mari.

5. SELECTAREA CANTITĂȚILOR DE PÂINE


- Cantitățile de pâine se reglează automat la 1000g. Greutatea este afișată cu titlu informativ.
- **Consultați rețetele pentru mai multe informații.**
- **Reglarea cantităților nu este disponibilă pentru programele de la 1 la 7 și 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Apăsăți pe tasta  și pentru a regla cantitățile dorite – 750g, 1000g sau 1500g. Semnalul luminos se aprinde în fața reglajului ales - FIG.9.

6. SELECTAREA GRADULUI DE RUMENIRE A PÂINII

- Gradul de rumenire se setează automat la nivelul mediu.
- Reglarea gradului de rumenire nu este disponibilă pentru programele 7, 15, 16, 17 și 19. Aveți 3 tipuri de ș rumenire la dispoziție: Ușoară/ Medie/ Intensă.
- Pentru a modifica reglajul automat apăsați pe tasta  până când semnalul vizual se aprinde în fața reglajului ales - FIG.10.

RO

7. START PROGRAM





- Pentru a demara programul selectat apăsați pe tasta . Ledul ce indică starea de funcționare se aprinde, iar cele două puncte de pe cadranul ceasului încep să pâlpâie - FIG.11. Programul începe. Timpul corespunzător programului ales se afișează. Etapele succesive se derulează automat unele după altele.




8. UTILIZAREA FUNCȚIEI TEMPORIZATOR



- **Puteți să vă programați aparatul astfel încât să aveți produsul gata la ora dorită, cu până la 15 ore în avans.**

Funcția temporizare nu este disponibilă pentru programele de la 1 la 7 și 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19.


Această etapă intervine după ce ați selectat un program, gradul de rumenire și cantitatea. Durata programului se afișează. Calculați intervalul de timp dintre momentul când demarați programul și ora la care doriți ca preparatul dvs să fie gata.

Mașina include automat durata ciclurilor programului. Cu ajutorul tastelor  și  afișați timpul găsit ( în sus,  în jos). Apăsarea scurtă permite derularea unei serii de 10 min. Apăsarea lungă permite defilarea continuă a seriilor de 10 min.

Ex: este ora 20.00 seara și doriți ca pâinea dvs să fie gata a doua zi la 7 dimineața. Programați 11 ore cu ajutorul tastelor  și . Apăsăți pe butonul .

Un semnal sonor se va auzi. Numărul programului se afișează, iar cele două puncte de pe cadranul ceasului încep să pâlpâie (PROG ) Numărătoarea inversă începe. Ledul ce indică starea de funcționare se aprinde. Dacă faceți o greșeală sau doriți să modificați ora aleasă, apăsați îndelung pe tasta  până veți auzi un semnal sonor. Timpul automat se va afișa. Repetați operațiunea. Anumite ingrediente sunt perisabile. **Nu utilizați funcția temporizator pentru rețetele ce conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.**

9. ÎNTRERUPEREA UNUI PROGRAM

- La sfârșitul ciclului, programul se oprește automat; se va afișa 0:00 - **FIG.12**. Mai multe semnale sonore vor fi emise, iar ledul ce indică starea de funcționare va începe să clipească.
- Pentru a întrerupe un program în curs de desfășurare sau pentru a anula o programare temporizată, apăsați 5 sec pe tasta .

10. SCOATEREA PÂINII (Această etapă nu se aplică programului “Pâini individuale”)

- La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina de pâine din priză.
- Scoateți cuva de pâine basculând-o ușor într-o parte pentru a o detașa. Folosiți întotdeauna mănuși izolante, căci mânerul cuvei precum și interiorul capacului sunt foarte fierbinți - **FIG.13**.
- Scoateți pâinile fierbinți și așezați-le timp de o oră pe un grătar pentru a se putea răci - **FIG.14**.
- Se poate întâmpla ca mixerele să rămână blocate în pâine în timpul defrării acestora. În acest caz folosiți cârligul pentru scoaterea mixerelor în următorul mod:
 - > odata ce ați scos pâinea, culcați-o pe o parte când încă este fierbinte și sprijiniți-o cu mâna protejată de mănușa izolantă.
 - > Introduceți cârligul în axul mixerului și trageți ușor pentru a extrage mixerul - **FIG.15**.
 - > Repetați operațiunea pentru cel de-al doilea mixer.
 - > Așezați pâinea în poziție dreaptă și lăsați-o să se răcească pe un grătar.
- Pentru a păstra calitățile antiadezive ale cuvei, nu folosiți obiecte metalice pentru a scoate pâinea.

5 CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească cu capacul deschis
- Îndepărtați capacul dacă doriți să rotiți produsul.
- Curățați exteriorul și interiorul aparatului cu un burete umed. Uscați apoi cu atenție.
- Spălați cuva, mixerele, suportul de coacere și tăvile anti-adezive cu un amestec de apă caldă cu săpun/detergent.
- Dacă mixerele rămân în cuvă, lăsați-le la înmuiat 5-10 min.
- Dacă este nevoie, demontați capacul pentru a-l curăța cu apă caldă - **FIG.16**.
- Nu spălați nicio componentă a mașinii folosind mașina de spălat - **FIG.20**.
- Nu utilizați niciun produs de menaj, nici burete abraziv, nici alcool. Utilizați doar o cârpă moale și umedă.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau capacul în apă.
- Nu așezați suportul de coacere și nici plăcile anti adezive în cuvă pentru a nu zgâria stratul protector al acesteia.

6 CICLURILE

- Tabelul din pagina următoare vă indică împărțirea diferitelor cicluri pe parcursul programului ales.

Frământare >	Repaus	> Dospirea	> Coacerea	> Menținerea la cald
Permite formarea aluatului și duce la capacitatea acestuia de a crește corespunzător	Permite expandarea aluatului pentru a-i ameliora calitatea frământării.	Timpul în care drojdia acționează făcând aluatul să crească și să își dezvolte aroma.	Coace aluatul, permite rumenirea și face crusta crocantă.	Permite păstrarea pâinii calde după coacere. Este recomandat însă să decofrați pâinea după fiecare coacere.

Frământarea: aluatul se află în primul sau al doilea ciclu de frământare sau în perioada de amestecare dintre ciclurile de dospire.



În timpul acestui ciclu, cu excepția programelor 7, 13, 15, 16, 17, 19, aveți posibilitatea de a adăuga ingredientele: fructe deshidratate, măslin, șuncă, etc. Mai multe semnale sonore vă vor indica momentul în care puteți interveni. Trebuie să vă asigurați că nu adăugați mai mulți aditivi decât este recomandat în rețete și nu le lăsați să cadă în afara cuvei de gătit.



Consultați tabloul recapitulativ de mai jos - cu timpii de preparare necesari și coloana "Timp afișat la semnalul pentru ingrediente". Această coloană indică timpul ce va fi afișat pe ecranul aparatului dvs atunci când se aud semnalele sonore. Pentru a ști mai exact după cât timp se produc semnalele sonore, este suficient să urmăriți timpii afișați în coloana "Timp afișat la semnalul pentru ingrediente".

EX: "Timp afișat la semnalul pentru ingrediente" = 2:51 iar "Timpul total" = 3:13, ingredientele pot fi adăugate după 22 min.

Dospirea: aluatul se află în primul sau al doilea ciclul de dospire.

Coacerea: pâinea se află în ultimul ciclu de coacere.

Menținerea la cald: pentru programele de la 8 la 14 și 18, puteți lăsa preparatul în aparat. Un ciclu de menținere la cald de o oră, se declanșează automat după programul de coacere. Afișajul rămâne la 0:00 pe durata acestei ore. Ledul ce indică starea de funcționare va pâlpâi. Un semnal sonor se va face auzit la intervale regulate de timp. La sfârșitul ciclului aparatul se va opri automat după ce va emite mai multe semnale sonore.

RO

Programe	Cantitate (g)	Timp total pentru un program (h)	Timp de pregătire a aluatului (frământare-repaus-dospire) (h)	Coacere 1 (h)	Coacere 2 (h)	"Timp afișat la semnalul pentru ingrediente" (g)	Mentținerea la cald (h)	
PÂINE INDIVIDUALĂ	1	-	2:39	1:10	0:47	0:42	2:19	-
	2	-	2:30	1:20	0:35	0:35	2:10	-
	3	-	2:24	1:20	0:32	0:32	2:06	-
	4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
	5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
	6	-	2:52	1:25	0:47	0:40	2:34	-
	7	-	de la 10 la 35 de min în serii de câte 5 min	-	10 – 35 min	-	-	-
PÂINE CLASICĂ	8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
		1000	3:17		1:00	-	2:59	
		1500	3:22		1:05	-	3:04	
	9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
		1000	3:24		1:00	-	3:08	
		1500	3:29		1:05	-	3:13	
	10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
		1000	3:22		1:10	-	3:04	
		1500	3:27		1:15	-	3:09	
	11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
		1000	3:20		1:05	-	2:56	
		1500	3:25		1:10	-	3:01	
	12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
		1000	1:35		1:00	-	1:28	
		1500	1:40		1:05	-	1:33	
13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	-	
14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00	
	1000	2:46		1:05	-	2:28		
	1500	2:51		1:10	-	2:33		
15	-	de la 10 la 70 de min în serii de câte 10 min	-	10 – 70 min	-	-	-	
16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-	
17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-	
18	1000	1:29	0:09	1:20	-	-	-	
19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-	

Notă: timpul total nu include timpul de mentținere la cald.

7 SFATURI PRACTICE

1. Pregătirea rețetelor

- Toate ingredientele folosite trebuie să fie la temperatura camerei (cu excepția cazurilor în care rețeta indică contrariul) și trebuie măsurate cu precizie.

Măsurați lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați dozatorul dublu furnizat pentru a măsura cu un capăt cantitățile corespunzătoare unei linguri și cu celălalt pe cele corespunzătoare unei lingurițe.

- | | |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| > Respectați ordinea de preparare | > Laptele praf |
| > Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte) | > Ingredientele specifice solide |
| > Sare | > Făină – a doua jumătate |
| > Zahăr | > Drojdia |
| > Făină – prima jumătate | |

- Precizia cantității de făină este foarte importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu ajutorul unui cântar de bucătărie. Utilizați drojdie de brutărie deshidratată, ambalată la pachet, cu excepția cazurilor când rețeta indică să utilizați praf de copt. O dată ce ați deschis un pachet de drojdie trebuie să îl utilizați în maxim 48 de ore.
- Pentru a evita întreruperea dospirii preparatelor, vă sfătuim să puneți toate ingredientele în cuvă încă de la început și să evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (dacă nu aveți alte indicații) Respectați cu rigurozitate ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în Rețete. **Mai întâi puneți lichidele, apoi ingredientele solide. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele, sarea sau zahărul.**
- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și de umiditate.** În cazul unei temperaturi foarte ridicate este recomandat să utilizați lichide mai reci decât de obicei. La fel, în caz de temperaturi foarte scăzute este posibil să fie nevoie să încălziți apa sau laptele, fără însă a depăși 35°C.
- **Uneori este util să verificați stadiul aluatului în mijlocul frământării:** trebuie să formeze un bulgăre omogen care nu se lipește de pereții cuvei.
 - > dacă rămâne făină neincorporată, trebuie să mai adăugați un pic de apă.
 - > în cazul invers, trebuie să adăugați un pic de făină.
 Trebuie să interveniți cu cantități mici (maxim 1 lingură o dată) iar apoi așteptați să constatați dacă aluatul se ameliorează sau nu înainte de a interveni din nou.
- **O greșală frecventă este să credeți că dacă veți adăuga drojdie, aluatul se va ridica mai mult sau că prea multă drojdie va frăgezi structura aluatului, iar acesta se va surpa în timpul coacerii.** Puteți aprecia starea aluatului înainte de coacere atingând ușor cu varful degetelor aluatul. Acesta trebuie să opună o ușoară rezistență la atingere, iar urmele degetelor trebuie să se estompeze puțin câte puțin.
- Când aveți de modelat aluatul, trebuie să faceți acest lucru cât mai repede cu putință, altfel riscați să nu mai obțineți cele mai bune rezultate.

RO

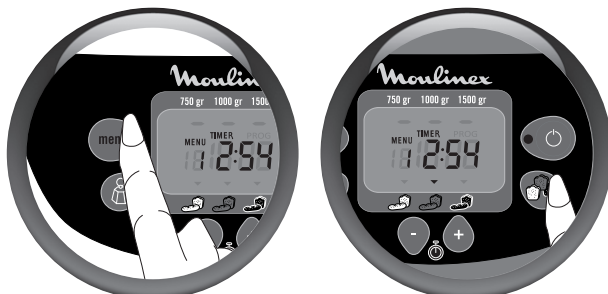
2. UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

- **În cazul unei întreruperi de curent:** dacă ciclul este întrerupt de o cădere de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție prin care timp de 7 min programarea este salvată, iar ciclul se poate relua din momentul în care a fost întrerupt. Peste acest interval, programarea este pierdută.
- **Dacă aveți de făcut 2 programe de Pâine clasică unul după altul,** așteptați 1h înainte de a demara cea de a doua preparare. Dacă nu, codul de eroare se va afișa E01.

8 PREPARAREA ȘI REALIZAREA DE PÂINI INDIVIDUALE

Etapele de mai jos sunt comune programelor de pâine individuală de la 1 la 6.


1 Frământarea și dospirea aluatului



- Apăsați pe tasta **menu** și selectați programul dorit.
- Selectați nivelul dorit de rumenire.


- Apăsați pe tasta **o**. Ledul ce indică funcționarea se va aprinde, iar cele două puncte de pe cadranul de ceas vor începe să clipească - FIG.17.
- Cicul de frământare a aluatului începe, urmat de dospire. Aceste 2 etape sunt efectuate automat.
- În timpul etapei de frământare, este normal ca anumite porțiuni să nu fie bine amestecate.
- Odată ce prepararea s-a încheiat, mașina de pâine intră automat în stare de veghe pentru 1h. Mai multe semnale sonore se vor auzi pentru a vă anunța că frământarea și dospirea s-au terminat. Timpul rămas se va afișa, iar ledul ce indică funcționarea se aprinde - FIG.18.
- Scoateți cuva din mașină - FIG.19.
- După etapele de frământare și dospire, trebuie să utilizați aluatul în intervalul de 1h ce urmează după semnalele sonore. Dacă depășiți acest interval, mașina se reinițiază automat, iar programul este pierdut. În această situație, vă recomandăm să utilizați programul 7 ce corespunde coacerii de pâini individuale.

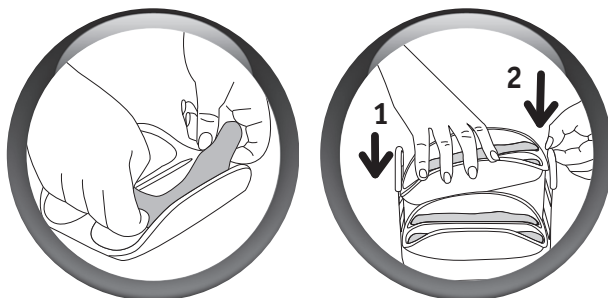
2 Realizarea de pâini individuale

 Pentru a vă ajuta în realizarea pregătirilor, vă rugăm să consultați ghidul de preparare furnizat. Veți găsi acolo modul în care lucrează brutarii, dar după câteva încercări veți avea propriul dvs mod de a modela pâinea. Oricare ar fi maniera aleasă, rezultatul este garantat.

- Presărați ușor făină pe suprafața dvs de lucru.
- Scoateți aluatul din cuvă și așezați-l pe planul de lucru.

IMPORTANT Lungimea obținută pentru fiecare pâine trebuie să corespundă cu cea a tăvii anti-adezive.

 Pentru a acoperi pâinea cu semințe, rulați aluatul modelat pe un prosop de bucătărie (sau un prosop de hârtie de unică folosință) umed, apoi rulați-l pe printr-un strat de semințe.



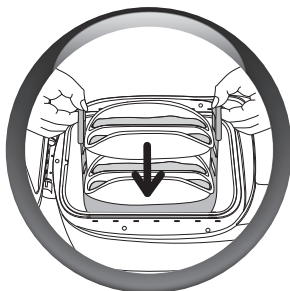
- După realizarea pâinilor, așezați-le pe tăvile anti-adezive, iar apoi puneți tăvile pe suportul de coacere.




Pentru pâini mai aerate, lăsați aluatul în repaus 5 min înainte de a-l modela.


3 Coacere - primul ciclu

- Instalați suportul de coacere în mașina de pâine în locul cuvei.



• Apăsați din nou pe tastă pentru a relua programul și pentru a demara coacerea .

- La sfârșitul primului ciclu de coacere, mașina intră în stare de veghe pentru 30 de min. Mai multe semnale sonore vor fi emise, iar ledul ce indică funcționarea va clipi.
- Scoateți suportul de coacere. Folosiți întotdeauna mănușile de izolare deoarece suportul va fi foarte fierbinte.
- Scoateți pâinile de pe tăvi și lăsați-le să se răcească pe un grătar.

Programele de la 1 la 6 sunt create pentru a realiza 2 coaceri succesive. Totuși, dacă doriți să realizați o singură coacere va trebui să opriți manual mașina apăsând îndelung pe tasta de oprire .

RO

4 Coacere – ciclul al doilea

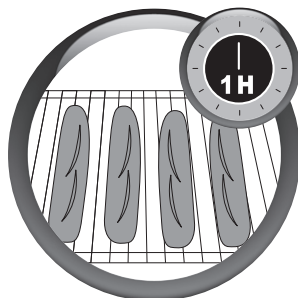


Treceți tăvile printr-un jet de apă rece (pentru a le răci) și uscați-le bine înainte de a le utiliza pentru cea de a doua coacere.

- Lăsați capacul deschis până ce mașina se va răcori suficient de mult înainte de a demara cel de-al doilea ciclu de coacere.
- Așezați pâinile care au mai rămas pe tăvile anti-adezive, iar apoi puneți tăvile pe suportul de coacere.









- Apăsați pe tasta de pornire  pentru a demara cel de-al doilea ciclul de coacere.









- La sfârșitul ciclului de coacere, mașina se oprește automat. Mai multe semnale sonore vor putea fi auzite, iar ledul ce indică funcționarea va pâlpâi. Scoateți mașina de pâine din priză.
- Scoateți suportul de coacere. Folosiți întotdeauna mănușile de izolare deoarece suportul va fi foarte fierbinte.
- Scoateți pâinile de pe tăvi și lăsați-le să se răcească pe un grătar.

9 REȚETE

Pâine de bază (programul 8)	
   Linguriță Lingură	IMPORTANT: plecând de la aceleași principii, puteți concepe și alte rețete de pâine tradițională: pâine franțuzească, pâine integrală, pâine dulce, pâine rapidă, pâine fără gluten, pâine fără sare (pentru aceasta este suficient să selectați programul corespunzător din meniu).
 Rumenire > Medie	
 Greutate unitară > 1000g	
 Timp > 3:17	
Ingrediente Ulei > 2 linguri Apă > 350 ml Sare > 2 lingurițe Zahăr > 2 linguri	
Laptele praf > 2,5 linguri Făină T55 > 600 g Drojdie deshidratată > 1,5 lingurițe	

GHID PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA REȚETELOR DE PÂINE CLASICA

Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta.	PROBLEME					
	Pâine prea crescută	Pâine surpată după ce a crescut prea mult	Pâine insuficient crescută	Crustă insuficient aurită	Margini arse dar pâine insuficient de coaptă în interior	Margini și crustă prea făinoase
CAUZE POSIBILE						
Butonul ☉ a fost atins în timpul coacerii				●		
Insuficientă făină		●				
Prea multă făină			●			●
Insuficientă drojdie			●			
Prea multă drojdie		●		●		
Insuficientă apă			●			●
Prea multă apă		●			●	
Insuficient zahăr			●			
Calitate slabă a făinei			●	●		
Nu au fost respectate cantitățile ingredientelor (cantitate prea mare)	●					
Apă prea caldă		●				
Apă prea rece			●			
Program inadecvat			●	●		

Baghete (programul 1): pentru 8 baghete de 80g

Linguriță
Lingură

Ingrediente

Apă > 255 ml
Sare > 1,5 lingurițe
Făină T55 > 420 g
Drojdie deshidratată
> 2 lingurițe

Accesorii

1 suport de coacere (5)
2 plăci anti-adezive pentru
baghete (6)
1 lamă pentru crestat
aluatul (8)
1 pensulă (11)



Pentru a oferi un plus de frăgezime baghetelor dvs, adăugați 1 lingură de ulei în rețeta dvs. Dacă doriți un plus de culoare, adăugați pe lângă ingredientele din rețetă și 2 lingurițe de zahăr.

1

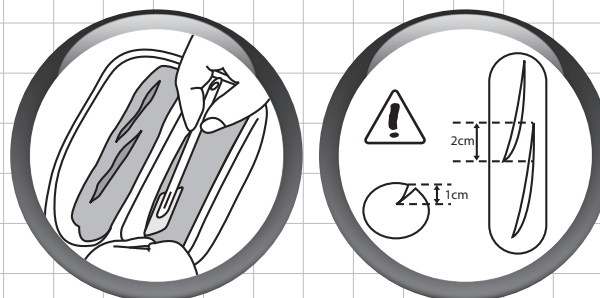
Cele 2 etape – frământare și dospire se efectuează automat și durează în total 1h și 10 min (25 min de frământare urmate de 45 de min de dospire a aluatului).

2

Începeți modelarea a 4 bucăți de aluat și acoperiți celelalte 4 bucăți cu un propop de bucătărie sau folie alimentară.



Puteți varia aromele ornându-vă pâinea. Pentru aceasta, este suficient să umeziți ușor pâinea și apoi să rulați batoanele de aluat în semințe de susan sau de mac.



Pentru un rezultat optim, crestați partea de deasupra a baghetelor în diagonală cu un cuțit zimțat sau cu lama pentru crestat aluatul furnizată, obținând o tăietură de 1 cm.



Puteți să variați aspectul baghetelor dvs realizând tăieturi cu ajutorul cuțitului pe toată lungimea baghetei.

3

Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți din belșug suprafața baghetelor, evitând acumularea de apă pe tăvile anti-adezive.




IMPORTANT – Când așezați baghetele pe tăvile anti-adezive, zona unde se îmbină cele două margini ale baghetei trebuie să se afle dedesubt.

RO

GHID PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA REȚETELOR DE PÂINE INDIVIDUALĂ

Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Coca este lipicioasă.	S-a folosit prea multă apă.	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuați cantitatea de apă. - Pudrați-vă mainile cu făina pentru a modela coca.
Aluatul se faramita.	Făina nu are gluten.	- Alegeți o făina specială pentru patiserie (T 45).
	Aluatul nu este suficient de moale.	- Lăsați aluatul deoparte timp de 10min înainte de a-l pune în formă.
	Formele sunt neregulate.	- Asigurați-vă că baghetele au aceeași greutate.
Coca este prea compactă.	S-a folosit prea multă făină.	<ul style="list-style-type: none"> - Modelați grosier aluatul și lăsați-l să se odihnească înainte de a-i da forma finală. - Mai adăugați puțină apă la începutul framantării aluatului.
	Aluat prea lucrat.	<ul style="list-style-type: none"> - Lăsați aluatul 10min înainte să-l puneți în formă. - Pudrați cu făina cât mai puțină suprafața de lucru. - Puneți coca în formă în cantitate mai mică.
Baghetele se ating între ele și nu se rumenesc suficient.	Tăvile sunt așezate incorect.	- Optimizați spațiul în tavite pentru plasarea baghetelor.
	Aluatul este prea fluid.	<ul style="list-style-type: none"> - Dozați corespunzător lichidele. - Pentru rețetele cu ouă de 50gr și cele care sunt prea mari diminuați proporțional cantitatea de apă.
Baghetele se lipesc de tavite și se ard.	Prea mult lichid pentru rumenire.	<ul style="list-style-type: none"> - Alegeți un nivel de rumenire mai scăzut. - Aveți grijă ca lichidul pentru rumenire să nu se scurgă pe tavite.
Baghetele nu sunt făcute bine după coacere.	Prea puțină umiditate la începutul coacerii.	- Ungeți cu puțin ou și apă înainte de preparare.
Baghetele nu au crescut suficient.	Insuficientă drojdie.	- Puneți mai multă drojdie.
	Aluat prea lucrat.	<ul style="list-style-type: none"> - Lăsați aluatul 10min înainte să-l puneți în formă. - Puneți coca în formă în cantitate mai mică.
Baghetele sunt prea crescute.	Prea multă drojdie.	- Puneți mai puțină drojdie.
	Prea dezvoltate.	- Turtiți puțin baghetele după ce le așezați în formă.

10 GHID PENTRU DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	SOLUȚII
Paletele raman prinse in cuva.	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați la înmuiat înainte de a le scoate.
Paletele raman prinse in paine.	<ul style="list-style-type: none"> Utilizați accesoriul pentru decofrarea pâinii (pagina 73).
Dupa apasarea  nu se intampla nimic.	<ul style="list-style-type: none"> Mașina este prea fierbinte. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. O pornire temporizată este deja programată.
Dupa apasarea  motorul porneste, dar nu incepe si framantarea.	<ul style="list-style-type: none"> Cuva nu a fost inserată complet. Mixerele nu au fost așezate la locul lor sau au fost așezate greșit.
Dupa o pornire temporizata coca nu incepe sa creasca sau nu se intampla nimic.	<ul style="list-style-type: none"> Ați uitat să apăsați pe  după ce ați programat pornirea temporizată. Drojdia a intrat în contact cu sarea și/ sau apa. Mixerele nu au fost așezate la locul lor.
Miros de ars.	<ul style="list-style-type: none"> O parte din ingrediente au căzut pe lângă cuvă. Lăsați mașina să se răcească și curățați interiorul mașinii cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. Preparatul a dat pe afară: prea mare cantitate de ingrediente, în special de lichide. Respectați proporțiile indicate în rețete.

RO

11 GARANȚIE

- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării domestice; în caz de utilizare inadecvată sau neconformă cu instrucțiunile de folosire, producătorul nu se mai face responsabil, iar garanția este anulată.
- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima folosire a aparatului: o utilizare neconformă cu instrucțiunile eliberează Moulinex de orice responsabilitate.

12 MEDIU ÎNCONJURĂTOR

- În conformitate cu reglementările în vigoare, orice aparat ce nu mai este funcțional trebuie să rămână definitiv inutilizabil. Pentru acest lucru se cere scoaterea din priză și tăierea cablului înainte de aruncarea aparatului.



Să participăm la protecția mediului înconjurător !

- ⓘ Aparatul dvs. conține numeroase materiale ce pot fi valorificate sau reciclate.
- ➔ Predați-l la un centru de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centrul de service autorizat pentru prelucrarea acestuia.

Vizitați site-urile următoare pentru a viziona un film detaliat despre modelarea baghetelor :

www.moulinex.fr / www.moulinex.com /

