

# MANUAL DE UTILIZARE

## Unold Backmeister Extra

### **SPECIFICAȚIE TEHNICĂ - BREADMAKER 68511**

Putere: 700 W - 230 V ~ - 50 Hz  
Dimensiunile interioară ale recipientelor de paine:  
Recipient mare: 223x127x152 mm  
Recipientul dublu (fiecare): 10x12,5x15,2 cm  
Cablul de alimentare 100 cm.  
Carcasa: stainless steel  
Capac detasabil cu fereastra mare de control.  
9 programe memorate  
1 program individual  
Tasta de selectare pentru diferite greutati  
Tasta de selectare pentru optiuni ale crustei  
Timer pentru până la 13 ore presetare  
Faza automata de pastrare calda  
Greutate: 7.5 kg  
Dimensiuni aparat (L / W / H): 410 x 220 x 340 mm



## BACKMEISTER

## UNOLD AG

© UNOLD AG - D 68766 Hockenheim

### **Accesorii:**

**2 Lame de frământare mici, 2 Lame de frământare mari, 1 Recipient de copt mare, 1 recipient de copt dublu cu înveliș QUANTANIUM® non-stick, Cuptor de paine, Lingură de măsurare, Cupa de măsurare, Cârlig pentru a elimina frământătorul, Manual de instrucțiuni cu secțiuni extinse de rețete**



Sub rezerva modificării tehnice.

© UNOLD AG - D 68766 Hockenheim

Toate drepturile rezervate.

Rețete: Margret Blum

Design: Unold

Manual de instrucțiuni, breadmaker 8600, data de 04/2004

Serviciul tehnic:

În cazul în care ar trebui să aveți orice întrebări referitoare la utilizarea aparatului, probleme tehnice sau dacă ar trebui să nevoie de orice piese de schimb sau accesorii, vă rugăm să contactați:

- Kundendienst

Mannheimer Str. 4 - 68766 Hockenheim

Tel. +49 6205 9418-27

Fax +49 6205 9418-22

E-mail: INFO@UNOLD.DE - Internet: www.unold.de

### **Instrucțiuni importante**

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le într-un loc sigur.

1. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mănuși de cuptor. AVERTISMENT: Aparatul este foarte cald atunci când a terminat de copt!
2. Niciodată nu cufunda cablul de alimentare cu energie electrică sau cuptorul de paine în apă.
3. Asigurați-vă că cuptorul de paine este întotdeauna supravegheat de un adult în cazul în care copiii sunt în imediata apropiere!
4. Opriți întotdeauna și deconectați mufa de alimentare cu energie de la rețea în cazul în care aparatul nu este utilizat și înainte de a fi curățat.
5. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare cu energie este deteriorat, în caz de defecte de performanță sau în cazul în care aparatul în sine este deteriorat. Cuptorul de paine trebuie să fie examinat și reparat numai de către un atelier de reparații autorizat. Nu încercați să reparați Cuptorul de paine pentru ca, garanția va deveni nulă.
6. Utilizarea de accesorii straine care nu au fost aprobate de către producătorul poate deteriora cuptorul de paine,
7. Așezați Cuptorul de paine pe o suprafață de o asemenea manieră încât să nu poată aluneca, după cum se poate întâmpla în timpul frământării unui aluat rigid. Acest lucru trebuie să fie luat în considerare cu programarea în avans, atunci când operează Cuptorul de paine nesupravegheat. Utilizați o rogojină subțire de cauciuc pentru suprafețele alunecoase, pentru a preveni pericolul de alunecare.
8. Cuptorul de paine trebuie să fie folosit la cel puțin 10 cm fata de la alte obiecte învecinate. Cuptorul de paine nu trebuie utilizat în aer liber!

9. Asigurați-vă că cablul de alimentare cu energie nu intră în contact cu suprafețe fierbinți, și nici nu atâră de pe blatul de lucru, astfel încât copiii să nu poată trage de cablu.
  10. Niciodată nu așezați Cuptorul de pâine pe un aragaz cu gaz, pe o plită electrică sau alături de un cuptor de copt fierbinte.
  11. Cea mai mare grijă trebuie să fie luată atunci când se manipulează cuptorul de pâine atunci când acesta conține lichide calde (gem).
  12. Niciodată nu se scoate recipientul de pâine în timpul funcționării.
  13. Niciodată nu se umple recipientul de pâine cu mai mult decât cantitățile specificate, în special cu pâine albă. Pâinea nu se va coace în mod uniform și aluatul va curge din aparat! Vă rugăm să consultați instrucțiunile.
  14. Supravegheați atent testarea rețetelor noi. Înainte de se coace un anumit tip de pâine cu programare nesupravegheată, trebuie să încercați rețeta în prealabil pentru a confirma raportul corect de amestecare al ingredientelor individuale, ca aluatul să nu fie prea rigid sau prea subtire, sau că cantitatea nu este excesivă și de preaplin.
  15. Niciodată nu folosiți aparatului, fără recipientul de pâine corect plasat și cu ingredientele corect adăugate.
  16. Niciodată să nu bateti recipientul de pâine de masă sau de alte corpuri rigide pentru a scoate pâinea din recipient. Acest lucru poate provoca daune.
  17. Foliile de metal sau alte materiale nu trebuie să fie introduse în cuptorul de pâine deoarece acest lucru poate duce la riscul provocării unui incendiu sau scurt-circuit.
  18. Niciodată nu acoperă cuptorul de pâine cu un prosop sau orice alt material. Caldura și aburul trebuie să "se scurgă" în aer neobstrucționat. Un incendiu poate fi cauzat în cazul în care cuptorul este acoperit, sau este pus în contact cu materiale combustibile, de exemplu, perdele.
- Producătorul nu își asumă nici o răspundere în cazul în care cuptorul de pâine este utilizat în scop comercial sau într-o manieră care să nu se conformează cu aceste instrucțiuni de operare.

## **PANOUL DE CONTROL –Descriere**

### **TASTA ON/OFF**

pentru conectarea și deconectarea aparatului. Ori de câte ori cuptorul nu este folosit, apăsați tasta în poziția **OFF** și scoateți aparatul din priză. Toate funcțiile de meniu pot fi activate doar atunci când tasta se află în poziția **ON**.

### **DISPLAY-ul CUPTORULUI DE PÂINE**

### **START/STOP**

pentru pornirea și de încheierea programului

Cu tasta **Start/Stop** puteți **OPRI** program în fiecare etapă. Țineți butonul apăsat până auziți sunetul beep. Poziția de pornire se afișează pe ecran. În cazul în care doriți să alegeți un alt program, acest lucru se poate face cu butonul de meniu (**MENU**).

### **AFISAJ**

**Setari de baza:**

De îndată ce aparatul este introdus în priză, afișajul arată 3:00 – BASIS (cifrele nu pulsează). Sagetile indica **ST.I** (Marimea I) și marimea crustei **MITTEL** (Mediu).

Acum este pregătită pentru funcționare.

În timpul funcționării etapa programului poate fi urmărită după timpul rămas pe ceas deasemenea pot fi urmărite detaliile în engleză du cum urmează:

PREHEAT = lichidele și ingredientele sunt încălzite la temp. optimă

KNEAD = arata începutul framantării;

ADD = un beep atenționează adăugarea semintelor, alunelor etc.;

RISE (1-3) = fazele de dospit;

BAKE = coacere;

COMPLETE = coptul este finalizat- pâinea poate fi acoasă acum;

KEEP WARM = pâinea va fi ținută la cald pe timp de o oră.

### **ZEIT / PROGRAMARE**

Folosiți programarea doar pentru rețete pe care le-ați testat deja sub o atenție supravegheată și nu modificați aceste rețete pentru a evita creșterea aluatului exagerată, și posibilitatea de "a da peste" și să se arda de aparatul încins.

**ATENȚIE:** În cazul în care cantitatea aluatului este prea mare, acesta poate de curgă din cuptor și să arda din cauza caldurii degajate de cuptor.

Majoritatea programelor (cu excepția **BACKEN/BAKE and TEIG/Dough**) poate fi începute cu o programare întârziată. Trebuie să adăugați timp (ore și minute), la timpul prestabilit programului ales, iar dacă doriți, opțional puteți să beneficiați și de faza "Pastrează cald" 1 oră (după terminarea coacerii).

**Exemplu :**

Este seara 8:00 și doriți să aveți pâine proaspătă gata la ora 7:00 dimineața. Ingredientele în ordinea prestabilită se vor introduce în recipientul de coacere.

Aveți grijă ca drojdia să nu fie în contact cu lichidele din componentele rețetei.. Alegeți program dorit cu butonul **MENU** și alegeți rumenirea crustei cu tasta

**BRÄUNUNG**. În acest exemplu, am ales programul **1 = BASIS / de bază**. Pentru a avea pâinea caldă și proaspătă la 7:00 dimineața, trebuie să setați

programarea la 8:00 în seara precedentă pentru 10 ore, folosind tasta **ZEIT/TIME** / și să porniți (**START**) programul.

Programul se termină la 6:00 dimineața, și începe faza "Pastră cald, 1 Oră" care se termină exact la 7:00.

**ATENȚIE:**

-Pentru coacerea programată, vă rugăm să nu folosiți ingrediente perisabile, cum ar fi lapte, ouă, fructe, iaurt sau de ceapa, etc

-Bip-ul de alertă pentru a adăuga ingredientelor și bip-ul de alertă de la sfârșitul programului nu poate fi dezactivat pentru operațiile de peste noapte.

### **MENU/ MENU**

Cu butonul **MENU** (Meniu) puteți apela programele individuale, care sunt descrise în detaliu în tabelul "Timing proces".

Programele sunt utilizate pentru preparate după cum urmează:

-**BASIC/Pâine simplă** pentru făina albă și mixtă. Acesta este programul cel mai des folosit.

-**Basic wholemeal /Pâine integrală** pentru pâine integrală.

-**Basis dough** / pentru framantat aluat

-**RAPID/Program rapid** pentru prepararea rapidă de pâine

-**Rapid wholemeal-** pentru pâine integrală rapidă.

-**Quick dough /Aluat rapid** pentru pregătirea de aluat cu drojdie de bere (aluat pentru pizza de exemplu)fără funcția de coacere.

-**JAM / Jem** pentru fierbere de gemuri și marmelade.

- **Baking powder/BACKPULVER/ Praf de copt**, pentru prăjituri și biscuiți cu praf de copt.

-**Yeast pastries/HEFEKUCHEN/Dulce** pentru prepararea din aluat dospit dulce.

☐-**Individ. Program/EIGENPROGRAMM/ Program individual** pentru programare individuală a proceselor (vezi capitolul "program Individual")

Vă recomandăm să comparați o alta recipient de copt (a se vedea Technical Service utilizat doar pentru gem, pentru ca procesul chimic în timpul fierberii gemului poate afecta stratul de acoperire, iar pâinea poate să se lipească dacă este făcută în același recipient folosit pentru gem.

#### **BROWNING / KRUSTE / CRUSTA**

Pentru a selecta gradul de rumenire a crustei: HELL/USOR, MITTEL/MEDIU sau DUNKEL/RUMENITA, **STUFE / MARIMEA**

#### **SIZE/MARIMEA**

Acest lucru permite setarea următoare în diverse programe:

	Double bread pan		Large bread pan	
	Max. flour quantity	Bread weight	max. flour quantity	bread weight
STUFE I / Size I	2 x 350 g	two small breads of 400-500 g each	750 g	750 - 1300 g
STUFE II / Size II			1000 g	1300 -1500 g

#### **FUNCTIILE cuptorului de paine**

##### **ALARMA**

Funcția de alarmă

Alarma va suna:

-Ori de câte ori un buton de activare este apăsat,

-La sfârșitul procesului de coacere, aparatul emite un bip frecvent în timpul fazei "păstrează-cald",

-La sfârșitul fazei "păstrează-cald", 10 bipuri vă reamintesc că aparatul este acum oprit și pâinea trebuie să fie scoasă din recipient. Vă rugăm să rețineți că această funcție nu poate fi dezactivată.

##### **FUNCTIA RE-pornire**

În cazul în care energia electrică a fost întreruptă în timpul funcționării cuptorului de pâine, aparatul va re-porni, în momentul revenirii electricității, în mod automat din punctul ajuns la momentul întreruperii electricității, atâta timp cât perioada de întrerupere nu mai este mare de 2 minute. În cazul în care întreruperea în alimentarea cu energie electrică durează mai mult de 2 minute și display-ul arată setarea de bază, aparatul trebuie repornit. Acest lucru este practic numai în cazul în care aluatul nu a trecut la faza de framantare. În cazul în care întreruperea de curent electric pe o perioadă mai mare are loc în faza ultima de creștere (dospirea), aluatul nu mai poate fi salvat și programul trebuie să fie început din nou.

##### **FUNCTIILE DE SIGURANTA**

Capacul nu ar trebui să fie deschis după ce programul a început, doar în faza a doua frământare pentru adăugarea de ingrediente. În timpul în creștere și în faza de coacere capacul nu ar trebui să fie deschis, pentru ca pâinea poate să se lase.

În cazul în care temperatura din aparat, ca urmare a utilizării anterioare, este prea mare (peste 40 ° C) și se încearcă un program nou, când se va re-porni, pe ecran va apărea **HOT** și 5 sunete de alarmă va fi auzit. În cazul în care aceasta apare, scoateți recipientul din aparat și așteptați până când aparatul sa răcit și display-ul arată începutul programului inițial ales.

#### **PROCESUL de UTILIZARE**

Folositi aparatul într-o camera cu o temperatură de minim 18°C și maxim approx. 34°C. Dacă temperatura camerei este prea joasă, drojdia nu va fermenta (nu va crește). Dacă temperatura este prea mare ingredientele se pot altera (acri).

##### **INTRODUCEREA RECIPIENTULUI DE COACERE**

Țineți recipientul non-stick de pâine cu ambele mâini și așezați-l direct în mijlocul camerei de coacere și apăsați ușor până auziți un click și se fixează în poziție. Umpleți gaurile suportului framantatorului cu margarină înainte de instalarea acesteia în recipient. Acest lucru evită penetrarea aluatului și coacerea acestuia în lama de frământare.

##### **ADĂUGAREA INGREDIENTELOR**

Ingrediente trebuie să fie adăugate în recipient, în ordinea prevăzută în rețetă.

În cazul aluaturilor foarte consistente, de exemplu, cu o porțiune mare de secară, vă recomandăm să adăugați mai întâi partea lichidă, apoi făina și alte ingrediente și în final drojdia pentru a se asigura rezultate mai bune la frământare. Atunci când se utilizează funcția Programare, trebuie să se asigure faptul că nu există nici un contact între apă și drojdie înainte ca programul să pornească.

##### **SELECTAREA PROGRAMULUI**

Selecționați programul procesului necesar cu butonul de meniu. Selectați etapele, pentru acest program. Selecționați mărimea dorită a fazei de rumenire a crustei și.

Aveți posibilitatea să întârziati procesul prin procesul de **PROGRAMARE**. Apăsați butonul **START**.

##### **AMESTECUL ȘI FRAMANTAREA ALUATULUI**

Cuptorul automat de pâine, amestecă și framantă aluatul în mod automat, atât timp cât este necesar pentru a ajunge la consistența ideală.

##### **PAUZA**

După fiecare proces de frământare există o pauză pentru a permite lichidului să pătrundă lent în drojdie și făină.

##### **CREȘTEREA ALUATULUI**

După fiecare proces de framantare aparatul produce temperatura optimă pentru a permite aluatului să crească.

##### **COACERE**

Aparatul reglează automat temperatura și timpul de coacere.

##### **FAZA "PĂSTREAZA-CALD"**

În momentul în care pâinea este gata coaptă, un sunet semnal sonor indică faptul că pâinea sau alimentele pot fi scoase din aparat. În același timp, faza "pastreaza-cald" de 1 oră se inițiază. Dacă doriți să scoateți pâinea înainte ca faza "pastreaza-cald" să se termine, trebuie doar să apăsați butonul **Stop** și să luați pâinea.

##### **SFÂRȘITUL PROGRAMULUI**

După încheierea procesului, scoateți recipientul cu ajutorul unui prosop de bucătărie sau mâini de bucătărie.

Așezați recipientul invers, pe una din marginile acestuia și dacă pâinea nu cade imediat pe manerul recipientului, mișcați lama de framantare până pâinea va cădea. Nu loviți recipientul de masă sau de alte obiecte tari pentru ca recipientul cald să se deformeze.

În cazul în care lama de frământare rămâne în pâine, utilizați cârlig pentru al scoate.



## THE BREADMAKER PROGRAMMES

	BASIS		BASIS + VOLLKORN		BASIS + TEIG		SCHNELL	SCHNELL + VOLLKORN		SCHNELL + TEIG		KONFITURE	BACK-PUIL VER		HEFE-KUCHEN	
	BASIC		BASIC + WHOLE-MEAL		BASIS + DOUGH		RAPID	RAPID+ WHOLE-EMEAL		RAPID+ DOUGH		JAM	BAKING POWDER		CAKE	
Choice of bread size	I	II	I	II									I	II		
Timer	*	*	*	*	*									*	*	
Choice of browning level	*	*				*							*			
Adding of ingredients – signal during 2nd kneading Display shows ADD	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Total time in hours	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Times in Minutes: Pre-heat Motor not working	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Slow stirring left	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1st kneading right	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2nd kneading changing right/ left	13	13	13	13	16	20	20	16	Stirring + Boiling 45	Stirring 16 8	13	13
1st raising	45	45	45	45							45	45
Dough smooth	1	1	1	1							1	1
2nd raising	18	18	18	18	45 without heat	7	7	15 without heat			18	18
Dough smooth	1	1	1	1		1	1				1	1
3rd raising Heating on/ off	45	45	35	35	22 without heat	25	35				39	39
Baking	55	62	55	62		55	55			80	56	56
End of the programming process									Pause			
Keep-warm	60	60	60	60		60	60		without heat 20	without heat 16	60	60

### PROGRAM INDIVIDUAL

INDIVIDUAL PROGRAM	
The program offers the following options	
Sizes I and II	no
Select browning level	yes
Acoustic signal for adding ingredients (in the kneading phase)	yes
Time delay	yes

The pre-set program corresponds to the program "Yeast cake".  
The duration of the respective program phases can be adjusted within the limits listed below:

Total time in hours	3:50
Pre-heat - heating on/off Preset time adjustable from / to	0:22 0-30 minutes
<b>Kneading</b> Preset time adjustable from / to	0:18 0-30 minutes
1st raising Preset time adjustable from / to	0:45 0-120 minutes / (2:00 hours)
2nd raising Preset time adjustable from / to	1:25 0-120 minutes / (2:00 hours)
3rd raising Preset time adjustable from / to	OFF 0-120 minutes (2:00 hours)
Baking Preset time adjustable from / to	1:00 0-60 minutes / (1:00 hour)
Keep-warm Preset time adjustable from / to	60 OFF or 1:00 hr

Aceasta nouă generație de cuptoare offeras mai multe programe și, de asemenea, include **EIGENPROGRAMM** sau **PROGRAM INDIVIDUAL**, deoarece permite setări individuale pentru fiecare program. Aveți posibilitatea să folosiți unele dintre partile pre-programate în setarea de bază, precum și a modifica timpii programelor individuale sau chiar anula diferite faze ale programului. Acest lucru permite implicarea dumneavoastra în pregătirea aluatului și al painii prin adaptarea experiențelor dumneavoastra.

Mai jos găsiți opțiunile de setare de bază:

Procedați după cum urmează:

Selectați **EIGENPROGRAMM** cu tasta **menu**.

Selectați ciclul dorit cu tasta **PROGRAMMABSCHNITT**. Setările Pe ecran se afișează primul program **PREHEAT/Preîncălzire** și timpul presetat pentru această fază (0:22 min.).

Apasați **ZEITÄNDERUNG /Timp** pentru a modifica aceasta valoare. Apasați pana obtineti valoarea dorita.

Confirmați modificarea timpului apasand **PROGRAMMABSCHNITT**. Apasați **PROGRAMMABSCHNITT** din nou pentru a trece la urmatorul ciclu care va arata timpul pre-selectat  
 Dacă valorile corespunzatoare sectorului respectivului program sunt depasite, cand actionati tasta **ZEITÄNDERUNG**, pe ecran va aparea OFF; inseamna ca acest sector va fi exclus (ignorat) in procesul programului.

De ori de cate ori faceti modificari , fiecare ciclu al programului trebuie confirmat apasand **PROGRAMMABSCHNITT** chiar daca modificari nu u fost facute. *La sfarsit, programul revine la primul ciclu.*

Terminarea modificarii programului se face apasand **START/STOP**. Timpul pre-setat al programului individual apare pe ecran, si programul va porni.

## **CURATIRE SI INTRETINERE**

Înainte de utilizarea aparatului pentru prima dată, spălați recipientul de copt și frământătorul cu apă caldă și un detergent ușor. Întotdeauna lăsați cuptorul să se răcească înainte de a fi curățat și depozitat. Este nevoie de aproximativ 30 de minute pentru ca aparatul să se răcească înainte de a putea fi folosit din nou pentru o nouă coacere sau framantare.

Întotdeauna opriți aparatele de la butonul **ON/OFF**, deconectați alimentarea cu energie de la rețea, și lăsați aparatul să se răcească înainte de a fi curățat. Utilizați întotdeauna un detergent lichid ușor. Nu folosiți niciodată substanțe chimice de curățat, benzină, soluții pentru curățarea cuptoarelor sau substanțe abrazive.

Eliminați toate ingredientele și firimiturile din capac, și camera de copt cu o cârpă umedă. Niciodată nu scufundați aparatul în apă și nu umpleți niciodată camera de coacere cu apă. Capacul poate fi îndepărtat pentru o curățare mai ușoară prin îndepărtarea copertinei balamalei și apoi trageți capacul. Ștergeți recipientul de copt cu o cârpă umedă. Interiorul recipientului poate fi clătit cu apă caldă și detergent lichid. A nu se scufunda în apă pentru perioade prelungite.

Atât frământătorul cât și suportul acestuia curățat imediat după utilizare. Acestea pot să se curăteze cu dificultate dacă se lasă în recipientul de coacere. Într-o astfel de situație umpleți recipientul cu apă caldă și lăsați-l să se înmoaie pentru aprox. 30 de minute.

Frământătorul va putea fi curățat cu ușurință.

Recipientul de coacere este fabricat dintr-un material de înaltă calitate QUANTANIUM®. Nu folosiți niciodată obiecte metalice sau abrazive pentru a curăța suprafața acestuia. Este normal ca culoarea materialului non-stick de suprafață să se schimbe în decursul timpului. Acest lucru nu influențează proprietățile de non-stick ale acestuia.

Condens de abur se va acumula în timpul coacerii între interiorul și exteriorul capacului și se va prelinge de pe capac la finalizarea coacerii. Acest lucru este normal. Orice modificare de culoare a capacului datorită condensului poate fi înlăturată printr-o curățare ușoară.

Înainte de a ambala cuptorul de pâine pentru depozitare asigurați-vă că acesta să răcit complet, este curat și uscat, și capacul este închis.

## **INTREBARI SI RASPUNSURI DESPRE UTILIZAREA CUPTORULUI DE PAINE**

### **PAINEA SE LIPESTE DE RECIPIENT DUPA COACERE**

Lăsați pâinea să se răcească pentru aprox. 10 min. Întoarceți recipientul invers și mișcați frământătorul pentru a elibera pâinea.

Înainte de a monta suportul frământătorului, ungeți-l cu margarină sau grăsime pentru a evita ca aluatul să intre în contact cu suportul și frământătorul și să se lipească de acesta.

Înainte de coacere ungeți cu puțin ulei vegetal frământătoarele. Dacă doriți să preparați gem, se recomandă să cumpărați un recipient deparat doar pentru gem, deoarece acesta poate cauza ca pâinea să se lipească.

### **CUM SE POT EVITA GAURILE FACUTE DE FRAMANTATOARE?**

Înainte de ultima fază de dospire (urmariti display-ul), puteți să îndepărtați frământătoarele cu degetele după ce în prealabil le-ați pudrat cu făina.

### **ALUATUL CRESTE SI DA AFARA DIN CONTAINER**

Acest lucru se poate întâmpla când folosiți făina de graț, care conține mai mult gluten și implicit crește mai mult. În acest caz:

a) reduceți cantitatea de făină și modificați cantitatea corespunzătoare celorlalte ingrediente.

b) adăugați 1 lingură de unt topit sau margarină.

### **PAINEA CRESTE, DAR SE LASA IN FAZA DE COACERE**

a) dacă se formează un canal în forma de "V" înseamnă că făina nu are suficient gluten sau este umedă.

Soluție: Adăugați 1 lingură de gluten de cereale pentru fiecare 500 g de făină.

Folosiți un program mai scurt e.g. SCHNELL sau ULTRA-SCHNELL.

b) dacă pâinea se lasă ca o pâlnie în mijloc poate să fie:

- temperatura apei a fost prea mare,

- s-a folosit prea multă apă la reteta.

- făina nu are suficient gluten.

### **CAND SE POATE DESCHIDE CAPACUL IN TIMPUL FUNCTIONARII ?**

De câte ori se framantă este posibil să adăugați extra făină sau lichide.

Dacă doriți să ornați pâinea urmați următorii pași: înainte de ultima dospire, deschideți capacul cu grijă și repede, cu un cutit cald tăiați ornamentele în aluat sau folosiți un amestec de făină de cartofi și apă peste aluat pentru a-i da crestei o aparență stalucitoare și apetisantă. Aceasta este ultima oară când se poate deschide capacul. După aceasta pâinea se va lăsa.

### **CARE ESTE SEMNIFICATIA NUMERELOR ASOCIATE CU TIPUL DE FAINA ?**

Cu cât numerele sunt mai mici, cu atât conține mai puțină fibră, deci e mai ușoară și conține mai mult gluten. Astfel crește mai mult.

Mai jos găsiți un tabel cu diferite tipuri de făină pentru Germania, Austria și Elveția.

	Descriție	German Type No.	Austrian Type No.	Swiss Type No.
<b>Faiana de gau</b>	Foarte fină pt. prăjituri	405	480	400
	Faia albă pt. pâine	550	780	550
	Faia semi	1050	1600	1100
	Faia integrală	1600	1700	1900
<b>Faia de seara</b>	Foarte fină	815	500	720
	Fina	997	960	1100
	Medie	1150	960	1100
	Integrală	1740	2500	1900

### **CE ESTE FAINA INTEGRALA?**

Făină integrală pot fi făcute din tot felul de cereale, chiar și de grâu. Este urmarea macinării integrale a boabelor deci conține mai multe țărâte. Prin urmare făina integrală este mai închisă la culoare.

### **CE TREBUIE SA STITI DESPRE FAINA DE SECARA?**

Făină de seară nu conține gluten care ajută pâinea să crească. Astfel pâinea făcută din seară nu va crește prea mult. Pentru a se obține o pâine de seară crescută, această trebură trebuie făcută cu aluat de plămădă.

Aluatul cu seară fără gluten se va ridica doar atunci când puțin ¼ din făina se înlocuiește cu făină de grâu tip 550.

#### **CE înseamnă cantitatea substanțelor conținute obligatorii**

Cu cât este mai mare cifra în graficul de mai sus, cu atât mai mică cantitatea substanțelor conținute obligatorii. Acest lucru înseamnă că, în general, făina cu numerele mari nu crește așa de mult ca cea cu numerele joase. Făină cu cea mai mare parte a substanțelor conținute obligatorii este făină de grâu tip 550.

#### **CARE SÂNT TIPURILE DE FAINA?**

a) Făina de orez, de porumb, cartofi este ideală pentru persoanele care suferă de o alergie la gluten sau de coeliakia.

b) Făină Alac este destul de scumpă, dar curată de substanțe chimice, pentru că alacul crește numai pe terenuri foarte sărace și nu tolerează nici un fel de îngrășămintă. Făina din boabe încolțite este ideală pentru persoanele care suferă de alergii. **Toate Retete pentru tipurile de făină 405 - 550 - 1050 pot fi, de asemenea, preparate cu făină de Alac.**

c) Făina de grâu dur (durum) este ideală pentru bagheta franceză, dar poate fi înlocuită cu griș de grâu.

#### **CUM SE POATE FACE PAINEA MAI GUSTOASA**

Se poate adăuga un cartof fiert și zdrobit la aluat.

#### **În ce proporție se pot utiliza substanțele pentru dospit?**

Acestea pot fi cumpărate în cantități diferite, astfel încât instrucțiunile producătorului pe ambalaj trebuie să fie urmate și de cantitatea stabilită în raport cu cantitatea de făină folosită, atât pentru drojdie cât și pentru plămădă. Puterea de creștere a drojdiei variază în funcție de prospețimea drojdiei, precum și de calitatea apei. În cazul în care apa este foarte moale, drojdia va crește mult mai mult, astfel încât este necesară reducerea cantității de drojdie cu până la 25% în cazul în care locuiți în regiuni cu apă moale.

#### **PAINEA ARE GUST DE DROJDIE**

a) În cazul în care zahărul este utilizat, eliminați-l, dar pâinea nu va fi atât de maro,

b) se adăugă la apă o cantitate de băuturi spirtoase, oțet. pentru o pâine mică = 1 lingură - pentru o pâine mare 1.5 linguri

c) se înlocuiește apă cu lapte bătut chefir, care este posibil cu toate rețetele și este chiar recomandată, pentru prospețimea pâinii

## **POSIBILE Anomalii**

<b>Anomalie</b>	<b>Cauza</b>	<b>Soluție</b>
leşe fum din camera de coacere, sau aerisiri	Ingredientele s-au lipit de pereții camerei de ardere sau de exteriorul recipientului	Opriti cuptorul, scoateți-l din priză, așteptați până se răcește după care curățați camera de coacere și recipientul
Pâinea s-a lăsat și e umedă la bază	Pâinea a rămas prea mult în recipient după ce a fost caldă.	Scoateți pâinea cât mai repede din recipient pentru a lăsa aburii să iasă.
Pâinea nu iese ușor din recipient	Pâinea s-a lipit de framantator	Curățați framantatorul înainte de a coace o nouă pâine. Dacă e necesar, umpleți recipientul cu apă caldă 30 min. după care acesta se va demonta ușor.
Ingredientele nu sânt complet amestecate sau pâinea nu este coaptă bine.	Program incorect	Verificați meniul selectat. Setează alt program
	START/STOP a fost atins în timpul funcționării	Goliți ingredientele, și începeți din nou
	Capacul a fost deschis în timpul coacerii	Deschideți capacul doar când display-ul arată mai mult de 1:30. Asigurați-vă să închideți bine capacul
	Până îndelungă de curent	Goliți ingredientele, și începeți din nou
	Framantatorul e blocat	Verificați dacă nu sânt graunte care blochează framantatorul. Scoateți recipientul și verificați dacă suportul se învârtă. Dacă nu, trimiteți aparatul la reparat.

## GRESELI LA RETETE

Greseala	Cauza	Solutia*
Painea creste prea mult	Prea multa drojdie, insuficienta sare, sau o combinatie .	a/b/
Painea nu creste	Lipseste sau este prea putina drojdie Drojdie veche Lichide prea fierbinti Drojdia a atins lichidele Faina gresita sau veche Prea mult sau prea putin lichid Prea putin zahar	a/b e c d e a/b/g a/b
Aluatul creste si da peste recipientul de coacere	Apa "moale" –fermentatie mai puternica Prea mult lapte a influentat fermentatia drojdiei	f/k c
Painea este crapata	Prea devreme sau prea repede fermentatie datorita temperaturii prea mari a apei sau camerei de coacere, sau umiditate mare Prea putin gluten Prea multa drojdie Prea multe lichide	c/h/i  l k a/b/h
Paine tare, gogoloase	Prea multa faina sau prea putine lichide Insuficient zahar sau drojdie Prea multe fructe, faina integrala, sau alte ingrediente Faina proasta sau veche	a/b/g/ a/b b e
Necoapta in centru	Prea mult/putin lichid Umiditate mare Reteta cu ingrediente moi ex. iaurt	a/b/g h g
Crapata,zgronturoasa sau plina cu gauri	Prea multa apa Insuficienta sare Umiditate mare (apa prea fierbinte) Lichidul prea fierbinte	g b h/i c
Forma de ciuperca, necoapta	Volumul de paine mai mare decat recipientul Prea multa faina, mai ales in cazul painii albe Prea multa drojdie sau sare insuficienta Prea mult zahar Ingrediente dulci, pe langa zahar	a/f f a/b a/b b
Deformata sau cu gogoloase	Painea nu s-a racit indeajuns Faina nu a fost framantata corespunzator pe margini	J g/l

### Solutia

- masurati ingredientele corect.
- verificati cantitatile corecte si verificati ca nu a-ti uitat vre-un ingredient.
- Utilizati un alt lichid sau lasati-l pe acesta sa se răcească la temperatura camerei.
- Se adaugă ingrediente în ordinea enumerata în rețetă. Se produce o mică gaură în centru și imediat adăugati bucatile de drojdie sau drojdia uscata. Evitați contactul direct dintre drojdie și lichide.
- folositi numai ingrediente proaspete și depozitate corespunzător.
- Reduceți cantitatea totală; nu utilizați mai mult decât cantitatea specificată de făină. Reduceti toate ingredientele cu o treime.
- corectati cantitatea corectă de lichide. În cazul în care ingredientele umede sunt folosite atunci cantitatea de lichide trebuie să fie reduse.
- utilizati 5-10 linguri de mai puțin în timpul ploios.
- Nu folositi programarea in zilele foarte calduroase . Folositi lichide reci. Folositi preogramul SCHNELL sau ULTRA-SCHNELL pentru a scurta fazele de creștere.
- Scoateti imediat pâinea din recipient după coacere și lasat sa se raceasca pe un gratar pentru cel puțin 15 minute înainte de a fi tăiata.
- reduceti drojdie de bere sau toate ingredientele cu un sfert din cantitatea specificată.
- Adauga o lingura de gluten de grâu la aluat.

## COMENTARIU DESPRE COPT

### 1 Ingrediente

Așa cum fiecare ingredient are rolul sau special în succesul de panificație, măsurarea corectă este la fel de importantă ca și ordinea corectă de adăugarea a ingredientelor.

**Ingredientele importante**, cum ar fi lichidele , sarea, făina, zahărul și drojdia (uscata sau proaspata)afecteaza rezultatele de succes în pregătirea de pâine și de aluat. Prin urmare, întotdeauna utilizați cantitățile corespunzătoare în proporțiile corecte.

Folositi ingrediente călduțe dacă incepeti coacerea pe loc. În cazul în care optati pentru programare intarziata ,folositi ingrediente reci, astfel încât să nu fermenteze drojdia prea curând.

**Margarină, unt și lapte** afectează numai gustul pâinii.

**Drojdia** este cel mai important agent în creșterea pâinii. Vă recomandăm drojdie uscată, este mult mai stabilă. Se poate folosi, de asemenea, de drojdie proaspătă, dar în funcție de prospețimea creșterea poate varia considerabil. Drojdia proaspătă trebuie întotdeauna să fie dizolvată în lichid înainte de a fi adăugată la făină. Ai nevoie de circa 10-13 g de drojdie proaspătă, în cazul în care pâinea este coaptă în breadmaker și 20 g, în cazul în care aluatul este doar pregătit în breadmaker, dar pâinea în sine este coaptă în cuptor.

**Zahărul** pot fi redus cu 20%, astfel încât scoarța va fi mai ușoară și mai subțire, fără a afecta rezultatele de coacere. Dacă preferați o crustă mai moale și mai ușoară, puteți înlocui zahărul cu miere de albine.

**Gluten**, care se formează prin frământare, prevede structura pâinii. Amestecul ideal de făină conține făină integrală 40% și 60% făină albă. În cazul în care doriți să adăugați cereale integrale, acestea se înmoaie peste noapte. În mod corespunzător reduceți cantitatea de făină și lichide (până la 1/5 mai puțin).

**Plamada** este indispensabilă pentru pâinea de seară. Acesta conține lapte și bacterii de oțet care fac ca pâinea să fie mai ușoară și puțin acra. Pregătirea plamadei cere mult timp. Prin urmare, vom folosi în următoarele rețete praf de plamada concentrat care vine în cutii de 15 g (pentru 1 kg de făină). Cantitățile în rețete ( $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  - 1 pungă) trebuie să fie respectate pentru a reduce faramitarea pâinii.

**Plămăda de graiu**, care poate fi cumpărat, de asemenea, uscat, îmbunătățește calitatea aluatului, prospețimea și gustul. Este mai ușoară decât plamada de seară.

**Coaceti pâinea cu plamada** în programele BASIS sau VOLLKORN pentru a crește și a se coace corespunzător.

**Pulbere de lecitina pură** este o emulsie naturală, care ridică volumul de coacere, face produsul mai moale și prelungeste prospețimea.

## 2 Reglarea ingredientelor

În cazurile în care anumite cantități de ingrediente sunt marite sau reduse, se asigură că proporțiile în rețeta originală sunt menținute. În scopul de a obține un rezultat perfect, să ia notă de următoarele reguli de bază privind ajustarea ingredientelor:

**Lichid / făină:** Aluatul trebuie să fie moale (nu prea moale), ușor lipicios și nu atos. Aluatul ușor formează o formă sferică, în timp ce cele mai grele, cum ar fi aluatul din făina integrală de seară sau alte rețete de pâine integrală, acest lucru nu este cazul. Verificați aluatul 5 minute după prima frământare. Dacă este prea umed, adăugați mai multă făină, până când consistența dorită este atinsă. Dacă aluatul este prea uscat, adăugați apă cu lingura.

**Înlocuire lichide:** Dacă trebuie să înlocuiți ingrediente din rețete care conțin lichide (cum ar fi, crema de branza, iaurt, etc), cantitățile de lichid adecvat, trebuie să fie ajustate în consecință. Ouăle, spargeti-le într-un recipient gradat și adăugați lichidul necesar măsurii cerute în rețete.

În cazul în care locuiți la altitudini ridicate (de mai sus 760 m), aluatul crește mai repede. În aceste regiuni cantitatea de drojdie poate fi redusă cu  $\frac{1}{4}$  până la  $\frac{1}{2}$  lingurițe, pentru a evita creșterea excesivă. Același lucru se aplică cazul cu regiuni cu apă moale.

## Adăugarea și măsurarea ingredientele

**Întotdeauna adăugați prima dată lichidul și apoi drojdia!** Numai în caz de aluat foarte consistent, cum ar fi pâine de seară, vă recomandăm să adăugați mai întâi făina și drojdia uscată și după care se toarna lichidul în partea de sus pentru a asigura buna frământare. Cu toate acestea, în cazul în care acest lucru este combinat cu funcția de Time (programare), asigurați-vă, că orice contact între drojdie și lichid este evitat, până când începe programul.

În scopul de a preveni drojdia de a fermenta prea repede (în special cu funcția de programare), contact între drojdie și lichid trebuie să fie evitate.

**Utilizați întotdeauna aceleași unități de măsurare**, adică folosiți totdeauna ori lingura care a venit cu aparatul ori cele din uz casnic. Cantărirea este de preferat în grame pentru exactitate.

Cupa de măsurare furnizată se poate folosi pentru măsurători de mililetri.

**Abrevieri în rețete înseamnă:**

**tbsp = lingura**

**tsp. = Linguriță nivelată**

**g = grame**

**ml = mililitri**

**sac = pachet de drojdie uscată de 7 g de conținut pentru 500 g de făină - corespunde la 20 g de drojdie proaspătă**

## GREUTATEA SI VOLUMUL PÂINII

În rețetele următoare, veți găsi detalii exacte de pâine: Cu toate acestea, veți vedea că greutatea de pâine albă pură sunt mai puțin decât cele pentru pâine integrală. Acest lucru se datorează faptului că făină albă crește mai mult și, prin urmare, este oarecum limitat. În ciuda acestor detalii exacte, anumite diferențe pot să apară. Greutatea reală a pâinii depinde foarte mult de umiditatea din aer la preparare. Toate pâinile, care au un procent ridicat de făina de grâu va atinge un volum mai mare și în mărimea II, se va ridica peste recipient în ultima fază de creștere. Cu toate acestea, aluatul nu va da peste. Pâinea bombată peste marginea recipientului va fi mai coaptă decât restul pâinii. Se recomandă să utilizați programul rapid FAST sau cel ce pâine dulce HEFEKUCHEN; astfel pâinea va fi mai ușoară.

Model de 68511 este livrat cu diferite seturi de lame frământare,

cele mai mici sunt pentru pâine mică în etapa I, cele mai mari pentru pâine mare în etapa a II-a, cele indoite pentru recipientul de pâine dubla.

Dacă nu se precizează nici o mărime menționată în rețete, deoarece acestea nu există în programul stabilit, atunci, ambele măriri folosite. Unele rețete pot fi utilizate numai în Mărimea I, deoarece pâinea va deveni prea mare în mărimea II și aluatul sa dea peste.

În programe unde mărimea nu este selectată, această funcție este inactivă.

## RETETE

Veți găsi mai jos, o parte din rețetele care sunt incluse în manualul de utilizare în limba germană. Cu toate acestea, rețete din premixuri și cele pentru persoane alergice nu au fost incluse deoarece se bazează pe ingrediente găsite doar în Germania. Producătorul nu își poate asuma nici o garanție pentru produsele necunoscute, care sunt vândute în alte țări. Prin urmare, trebuie să luați rețetele și să le modificați în ceea ce privește cantitățile maxime. Dacă folosiți premixuri pentru pâine, Vă rugăm să urmați instrucțiunile de pe pungă.

<b>Classic Whitebread</b>				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salt	$\frac{3}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	2 tsp
Sugar	$\frac{3}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	2 tsp
Semolina	100 g	200 g	200 g	300 g
Flour type 550	175 g	350 g	500g	700 g
Yeas	$\frac{1}{2}$ sachet	1 sachet	1 sachet	1 $\frac{1}{2}$ sachet
Program: <b>SCHNELL</b> (Rapid) + <b>VOLLKORN</b> (wholemeal)				

<b>Country bread</b>				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	450g	2 x 450 g	950 g	1500 g
Milk	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarine/butter	15 g	30 g	30 g	50 g
Salt	$\frac{3}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	2 tsp
Sugar	$\frac{3}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	2 tsp
Flour 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Dry yeast	$\frac{1}{2}$ sachet	1 sachet	1 sachet	1 $\frac{1}{2}$ sachet
Program: <b>BASIS</b>				

<b>French white bread</b>				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	400 g	2 x 400g	1280 g	1750 g
Water	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Salt	$\frac{3}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	2 tsp
Vegetable oil	$\frac{1}{2}$ tblsp	1 $\frac{1}{2}$ tblsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	2 tblsp
Flour type 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Wheat flour	50 g	100 g	100 g	150 g
Sugar	$\frac{3}{4}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	1 $\frac{1}{2}$ tsp	2 tsp
Dry yeast	$\frac{1}{2}$ sachet	1 sachet	1 sachet	1 $\frac{1}{2}$ sachet
Program: <b>SCHNELL</b> (Rapid)				

**Zentraler Kundendienst  
Deutschland**  
Mannheimer Straße 4 •  
D-68766 Hockenheim  
Tel. (+49) 0 62 05 / 94 18 27  
Fax (+49) 0 62 05 / 94 18 22  
Email: info@unold.de  
Internet: http://www.unold.de

**UNOLD AG**

**Kundendienst-Annahme Österreich**  
Friedrich Wagner & Sohn GmbH & Co.KG  
Kirchstetterngasse 25-29  
A-1160 Wien  
Tel. (+43) 01 493 1528-0  
Fax (+43) 01 493 1528-20

**Pronat**  
produse naturale

**PRONAT o marca Eppi Plus srl.**  
Str. Matei Basarab nr.1  
300358, Timisoara  
Tel: 0723-149.186 0723-149.185  
info@pronat.ro  
www.pronat.ro