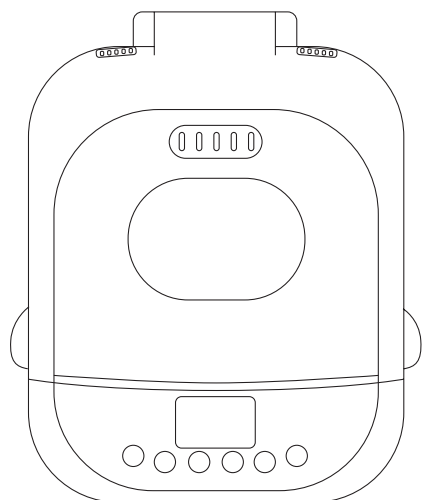


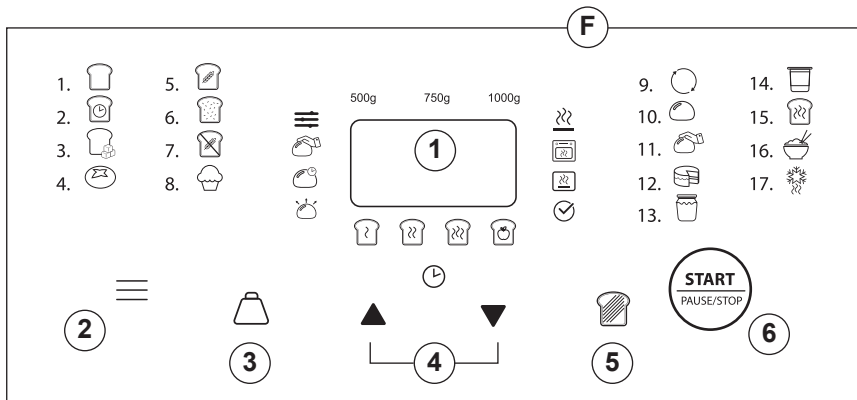
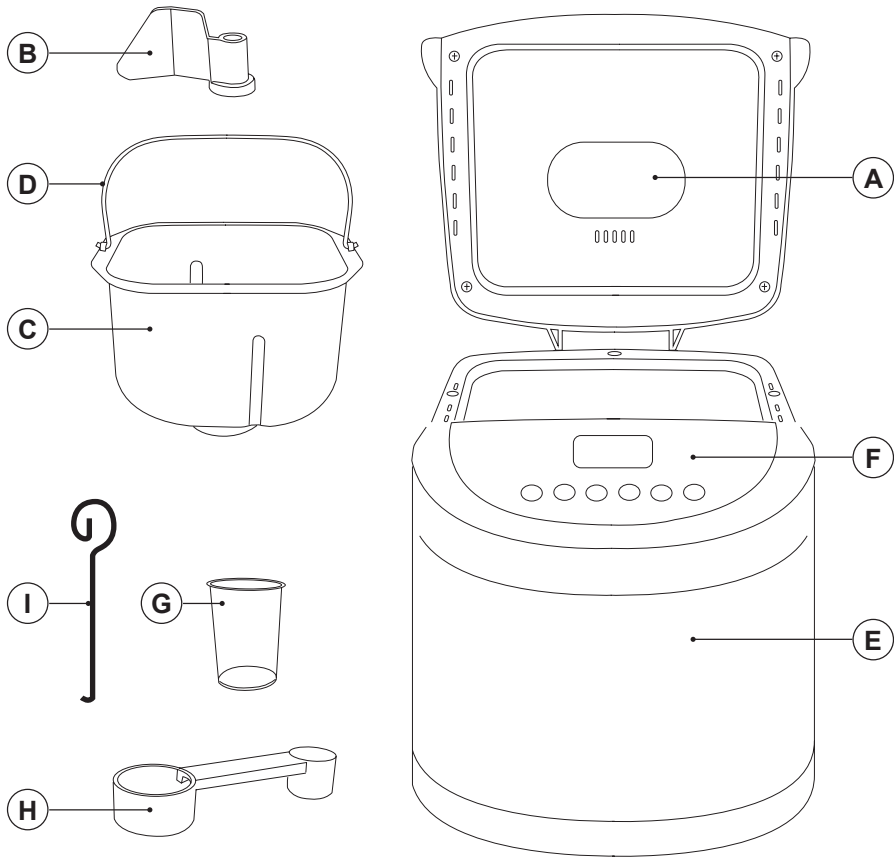


- EN. Instructions for use
- FR. Mode d'emploi
- DE. Gebrauchsanleitung
- IT. Istruzioni per l'uso
- ES. Instrucciones de uso
- PT. Instruções de uso
- NL. Gebruiksaanwijzing
- PL. Instrukcja obsługi
- EL. Οδηγίες χρήσης
- RU. Инструкция по применению
- RO. Instrucțiuni de utilizare
- BG. Инструкция за употреба
- CA. Instruccions d'ús
- DA. Brugsanvisning
- NO. Instruksjoner for bruk
- SV. Användningsinstruktioner
- FI. Käyttöohjeet
- TR. Kullanım için talimatlar
- HE. הוראות לשימוש



BXBM600E





MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE BXXM600E

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales să achiziționați un produs marca Black+Decker.

Datorită tehnologiei, designului și funcționării sale și datorită faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate asigura o utilizare pe deplin satisfăcătoare și o durată de viață lungă a produsului.

SFATURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE

- Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea și nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la un accident.
- Curățați toate părțile produsului care vor intra în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea "Curățare", înainte de utilizare.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de către persoanele ce au o capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau fără experiență și cunoștințe, doar dacă aceștia sunt sub supraveghere sau au fost instruiți în legătură cu utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg eventualele pericole. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui temporizator

extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu o calificare similară, pentru a evita un pericol.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic, nu profesional sau industrial.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta de clasificare corespunde tensiunii de rețea înainte de a conecta aparatul la priză.
- Conectați aparatul la o priză de cel puțin 10 amperi.
- Ștecherul aparatului trebuie să se potrivească în mod corespunzător în priza de rețea. Nu modificați fișa. Nu utilizați adaptoare de fișă.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.
- Nu trageți de cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau deconecta aparatul.
- Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Dacă este deteriorat, va crește riscul de șoc electric.
- Nu lăsați cablul de conectare să atârne liber sau să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Dacă carcasa aparatului se rupe, deconectați imediat aparatul de la rețea pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede.
- Numai pentru uz interior.
- Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul în exterior.
- Nu lăsați aparatul în ploaie sau expus la umezeală. Dacă apa pătrunde în aparat, acest lucru va crește riscul de electrocutare.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu atingeți nicio parte încălzită, deoarece acest lucru poate provoca arsuri grave.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător sau sunt defecte.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării sau dacă este încă fierbinte. Odată răcit, transportați aparatul cu ajutorul mânerelor.
- Nu folosiți aparatul dacă este înclinat în sus și nu îl întoarceți.
- Nu răsturnați aparatul în timp ce este în funcțiune sau conectat la rețeaua electrică.
- Nu suprasolicitați capacitatea de lucru a aparatului.
- Folosiți cantitățile specifice de făină și de agent de creștere indicate pentru fiecare program în secțiunea de rețete.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat și înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați sau transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați ca piesele mobile să nu fie nealiniat sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Se lasă să se răcească timp de o oră înainte de utilizarea ulterioară.
- În nici un caz nu trebuie să folosiți aparatul mai mult timp decât este necesar.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete care includ cantitatea de alimente de prelucrat.
- **ATENȚIE:** Nu utilizați aparatul dacă fereastra este crăpată sau spartă.

DESCRIERE

A	Fereastra
B	Bară de agitare
C	Butoi de pâine
D	Mâner de butoi de pâine
E	Corp
F	Panou de control
G	Paharul de măsurat
H	Lingură de măsurat
I	Furcă cu cârlig

PANOU DE CONTROL

1	LCD
2	Menu
3	Greutate
4	▲ ▼ Timer
5	Crustă
6	Pornire/Pauză/Stop

În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Serviciul de asistență tehnică.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că a fost îndepărtat ambalajul tuturor produselor.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de „Curățare”.
- Unele părți ale aparatului au fost ușor unse. În consecință, la prima utilizare a aparatului, este posibil să se detecteze un fum ușor. După o perioadă scurtă de timp, acest fum va dispărea.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.
- La primele încercări, este posibil ca pâinea să nu aibă aspectul dorit, dar, cu puțină practică, vă veți obișnui în curând.

UTILIZAȚI

- Deschideți capacul.
- Scoateți butoiul de pâine prin rotirea mânerului în sens invers acelor de ceasornic.
- Fixați bara de amestecare în poziție.

- Adăugați ingredientele în ordinea corectă.
- Puneți butoiul de pâine în poziție până când se potrivește corect, rotindu-se mânerul în sensul acelor de ceasornic.
- Închideți capacul.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul cu ajutorul butonului Start/Pauză/Oprire, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul LCD va trece implicit la Programul 1.
- Apăsăți butonul de selectare a programului (MENU) pentru a selecta programul dorit (a se vedea tabelul de rețete).
- Apăsăți butonul selector (CRUST) pentru a selecta nivelul de rumenire dorit (ușor, mediu, închis).
- Apăsăți butonul de selectare a greutateii pentru a deplasa săgeata pentru a selecta greutatea de pâine dorită (500 g, 750 g, 1000 g). (ÎNGRIJIREA nu este o opțiune în programele 8-17).
- Dacă doriți, apăsați butoanele ▲ ▼ pentru a mări durata ciclului afișată pe afișajul LCD. (Funcția de întârziere nu este disponibilă în programele 11, 13, 14, 15 și 17).
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului Start/Pauză/Stop. Se aude un semnal sonor scurt, iar cele două puncte de pe afișajul de timp încep să clipească atunci când programul începe. Bara de amestecare va începe să amestece ingredientele. Dacă este activată temporizarea de întârziere, bara de agitare nu va amesteca ingredientele până când programul nu este setat să înceapă.
- Pentru a opri un program, apăsați butonul Start/Pauză/Stop (6) până când un semnal sonor confirmă că programul a fost oprit.
- Pentru a minimiza generarea de acrilamidă în timpul procesului de prăjire, evitați să obțineți culori maro închis pe pâinea prăjită.
- Odată ce procesul este finalizat, se vor auzi zece semnale sonore, iar aparatul va trece la setarea Keep Warm (Păstrați cald) timp de 1 oră. Puteți apăsa butonul Start/Pauză/Stop timp de 3 secunde pentru a opri procesul, iar setarea Keep Warm (Păstrare la cald) se va încheia.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și apoi deschideți capacul folosind mânuși de cuptor.
- Lăsați butoiul de pâine să se răcească puțin înainte de a muta pâinea. Folosiți mânuși de cuptor și rotiți cu grijă mânerul butoiului de pâine în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l debloca și ridicați mânerul pentru a-l scoate din mașină.
- Atenție: butoiul de pâine și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manipulați întotdeauna cu grijă.

- Aparatul poate fi pornit din nou cu ajutorul butonului Start/Pauză/Stop după ce dispozitivul de comandă s-a răcit; dacă nu pornește din nou, nu-l forțați; lăsați-l să se răcească.
- Folosind mânuși de cuptor, întoarceți butoiul de pâine cu susul în jos (cu mânerul butoiului de pâine pliat în jos) pe un grătar de răcire sau pe o suprafață curată de gătit și scuturați ușor până când pâinea cade. Folosiți o spatulă antiaderentă pentru a desprinde ușor părțile laterale ale pâinii din butoiul de pâine.
- Se lasă pâinea să se răcească aproximativ 20 de minute înainte de a o tăia în felii. Se recomandă să feliati pâinea cu un cutter electric sau cu un cuțit de pâine zimțat. Nu este recomandabil să folosiți un cuțit de bucătar cu muchie simplă. În caz contrar, pâinea poate fi supusă deformării.
- Dacă bara de amestecare rămâne în pâine, scoateți-o ușor cu o spatulă sau o ustensilă mică. Pâinea este fierbinte; nu folosiți niciodată mâna pentru a îndepărta bara de amestecare. Când operațiunea este finalizată, scoateți aparatul din priză.

AFIȘAJ DE AVERTIZARE

- "H:HH": Acest avertisment înseamnă că temperatura din interiorul butoiului de pâine este prea mare. Apăsăți butonul Start/Pauză/Stop pentru a opri programul, scoateți aparatul din priză, deschideți capacul superior și lăsați aparatul să se răcească complet timp de 10-20 de minute înainte de a-l reporni.
- Protecția la supratemperatură nu va fi activată până când nu se termină programul curent. După ce mașina se răcește, poate fi utilizată în mod normal.
- "E:E0": Acest avertisment înseamnă că senzorul de temperatură este deconectat. Apăsăți butonul Start/Pauză/Stop pentru a opri programul, scoateți cablul de alimentare din priză. Vă rugăm să contactați cel mai apropiat agent de service autorizat pentru examinare, reparare sau ajustare electrică/mecanică.

ÎNDEPĂRTAREA PĂINII

- Butoiul de pâine va fi fierbinte și trebuie folosite mânuși de bucătărie. Scoateți butoiul de pâine ridicând mânerul butoiului de pâine și rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l debloca și trageți butoiul de pâine drept în sus de la baza camerei.
- Agitați cu grijă pâinea cu capul în jos până când pâinea cade din butoiul de pâine. Se lasă să se răcească pe un grătar de sărmă timp de 10 minute înainte de a fi tăiate. Se taie în felii cu un cuțit de pâine.
- **Sfat:** dacă bara de amestecare iese în pâine, îndepărtați furculița cu cârlig.

PĂSTRAȚI CALD

- După terminarea programului de coacere, mașina de făcut pâine va emite un semnal sonor de 10 ori și va trece la setarea de menținere la cald timp de 1 oră. Se va afișa "0:00". Pentru a anula procesul de menținere la cald, apăsați butonul Start/Pauză/Stop timp de 3 secunde.
- **Sfat:** Scoaterea pâinii imediat după terminarea programului de coacere va împiedica întunecarea crustei.

MENIUL PROGRAMULUI

1 PÂINE DE BAZĂ

- Este un tip de pâine făcută din ingrediente simple, cum ar fi făină, apă, sare și drojdie. Are o textură moale și pufoasă în interior și o crustă crocantă la exterior.

2 QUICKBREAD

- Timpul de frământare, de creștere și de coacere este mai scurt decât cel al pâinii de bază. Tesutul interior al pâinii este mai dens.
- Pâinea rapidă se face cu praf de copt și bicarbonat de sodiu care sunt activate de umiditate și căldură. Pentru o pâine rapidă perfectă, se sugerează ca toate lichidele să fie așezate pe fundul butoiului de pâine, iar ingredientele uscate deasupra; în timpul amestecării inițiale a aluatului pentru pâine rapidă, ingredientele uscate se pot aduna în colțurile vasului și poate fi necesar să se ajute la amestecarea mecanică pentru a evita aglomerările de făină. Dacă da, folosiți o spatulă de cauciuc.

3 PÂINE DULCE

- Pentru pâinea cu aditivi, cum ar fi sucuri de fructe, nucă de cocos rasă, stafide, fructe uscate, ciocolată sau zahăr adăugat. Datorită unei faze mai lungi de creștere, pâinea va fi ușoară și aerisită.

4 PÂINE FRANȚUZEASCĂ

- Pentru pâine ușoară, făcută din făină fină. În mod normal, pâinea este pufoasă și are o crustă crocantă. Acesta nu este potrivit pentru rețete de copt care necesită unt, margarină sau lapte.

5 PÂINE INTEGRALĂ DE GRÂU

- Pentru coacerea pâinii care conține cantități semnificative de grâu integral. Această setare are un timp de preîncălzire mai lung pentru a permite boabelor să absoarbă apa și să se extindă. Nu se recomandă utilizarea funcției de întârziere, deoarece aceasta poate produce rezultate slabe. Grâul integral produce, de obicei, o crustă crocantă și groasă.

6 PÂINE DE OREZ

- Se amestecă orezul fiert în făină cu 1:1 pentru a face pâinea.

7 PÂINE FĂRĂ GLUTEN

- Pentru pâinea din făină fără gluten și amestecuri de copt. Făinurile fără gluten au nevoie de mai mult timp pentru a absorbi lichidele și au proprietăți de creștere diferite.

8 DESERT

- Frământarea și coacerea acelor alimente cu mai multe grăsimi și proteine.

9 MIX

- Se amestecă pentru ca făina și lichidele să se amestece bine.

10 ALUAT

- Acest program pregătește aluatul de drojdie pentru chifle, pizza, cruste etc. pentru a fi copt într-un cuptor convențional. În acest program nu se coace nimic.

11 FRĂMĂNTĂ

- Se frământă doar, nu se ridică și nu se coace. Se utilizează pentru a face aluat pentru pizza etc.
- **NOTA:** Timp reglabil între 00:08-00:45 minute.

12 PRĂJITURI

- Se frământă, se ridică și se coace. Pentru a ajuta la procesul de creștere se folosește sifon sau praf de copt.

13 JAM

- Folosiți această setare pentru a face gemuri din fructe proaspete și marmelade din portocale. Nu măriți cantitatea și nu permiteți ca rețeta să fiarbă peste butoiul de pâine din camera de coacere. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat aparatul și scoateți cu grijă butoiul de pâine. Se lasă să se răcească și se curăță bine.

14 YOGURT

- Fermentează pentru a obține iaurtul.
- Timpul de fermentare poate fi setat; există opțiuni de timp 6:00 -10:00. Valoarea implicită este 8:00. Apăsați tasta ▲ pentru a mări timpul, apăsați tasta ▼ pentru a micșora timpul (30 de minute de fiecare dată), iar soneria va suna de 10 ori după terminarea acestuia.
- În timpul lucrului, săgeata triunghiulară de pe ecran indică: Fermentare.

15 COACERE

- Pentru coacerea suplimentară a pâinii este necesară deoarece o încărcătură este prea ușoară sau nu este

coaptă până la capăt. În acest program, nu există frământare sau odihnă.

16 OREZ LIPICIOS

- Se frământă și se coace amestecul de orez glutinos lustruit și orez.

17 DEZGHEȚARE

- Pentru a dezgheța alimentele congelate înainte de a le găti.
- Implică 30 min: reglabil de la 0:10 la 2:00, 10 min pentru fiecare apăsare.

NOTA 1: În unele programe, afișajul va emite un semnal sonor de 10 ori și va clipi "ADD" atunci când recomandă adăugarea de fructe, dacă se dorește.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriiți aparatul cu ajutorul butonului Start/Pauză/Stop.
- Scoateți aparatul din priză.
- Scoateți butoiul de pâine prin rotirea mânerului în sens invers acelor de ceasornic, folosind o cârpă, deoarece va fi fierbinte.
- Scoateți pâinea din butoiul de pâine cu ajutorul unei spatule de lemn sau al unui instrument similar rezistent la căldură; nu folosiți ustensile care ar putea deteriora stratul antiaderent.
- Lăsați să se răcească timp de 20 minute înainte de utilizare ulterioară.
- Închideți capacul.
- Curățați aparatul.

ACCESORII

- **Accesoriu pentru cupa de măsurare:** Acest accesoriu este utilizat pentru măsurarea cantităților.
- **Accesoriu lingură de măsurat:** Acest accesoriu este utilizat pentru măsurarea cantităților.
- **Furcă cu cârlig:** Acest accesoriu este utilizat în cazul în care este dificil să se îndepărteze paleta de amestecare din aluat/pâine după gătire.

RECOMANDĂRI PRACTICE

- Folosiți cantități exacte.
- Adăugați ingredientele proaspete la temperatura camerei.
- Adăugați ingredientele în ordinea corectă, în conformitate cu rețeta. Întotdeauna folosiți mai întâi ingredientele lichide, apoi ingredientele uscate și, în cele din urmă, praful de copt.
- Nu folosiți praf de copt chimic.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice activitate de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu lăsați apa sau orice alt lichid să pătrundă în orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea părților interioare ale aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- Se recomandă să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- În cazul în care aparatul nu se află într-o stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:

- Cupa
- Lingura
- Furcă cu cârlig
- Butoi de pâine
- Bară de agitare

- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

SERVICIU

- Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor de utilizare face ca garanția și răspunderea producătorului să devină nulă și neavenită.

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- În cazul în care apar probleme, duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să demontați sau să reparați aparatul fără asistență, deoarece acest lucru poate fi periculos.

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs se bucură de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare.

Pentru a vă pune în aplicare drepturile sau interesele, trebuie să mergeți la oricare dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Pe cel mai apropiat îl puteți găsi accesând următorul link web: <https://www.blackanddecker.eu/>

De asemenea, puteți solicita informații aferente contactându-ne.

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările acestuia de la <https://www.blackanddecker.eu/>

UNITĂȚI ȘI MĂSURĂTORI DE ECHIVALENȚĂ

- tsp: linguriță
- tbsp: lingură
- Cupa 100 g
- ½ cană: 120 ml
- Cupa 240 ml
- ml: mililitru
- g: gram

PENTRU VERSIUNILE DE PRODUSE DIN UE ȘI/SAU ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE SOLICITAT ÎN ȚARA DVS ECOLOGIA ȘI RECICLABILITATEA PRODUSULUI

- Materialele din care este alcătuit ambalajul acestui aparat sunt incluse într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare. În cazul în care doriți să le eliminați, utilizați containerele publice adecvate pentru fiecare tip de material.
- Produsul nu conține concentrații de substanțe care ar putea fi considerate dăunătoare pentru mediu.



Acest simbol semnifică faptul că, în cazul în care doriți să eliminați produsul după terminarea duratei sale de viață, duceți-l la un agent autorizat pentru colectarea selectivă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat este conform cu Directiva 2014/35/UE privind joasă tensiune, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și Directiva 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică pentru produsele cu impact energetic.

Informații privind substanțele care prezintă motive de îngrijorare deosebită (SVHC) în conformitate cu Regulamentul 1907/2006/CE (REACH): Acest produs conține plumb, nr. CAS 7439-92-1.

Black & Decker® și BLACK+DECKER™ și siglele Black & Decker® și BLACK+DECKER™ sunt mărci comerciale înregistrate ale The Black & Decker® Corporation și sunt utilizate sub licență. Toate drepturile rezervate. Importat și distribuit de ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Meniuri	Secvență.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
1 Pâine de bază	Timp		2:55	3:00	3:05	
		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sare	½ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	zahăr	1 lingură	2 linguri	2 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	1+½ linguriță	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	2+1/3 căni / 320 g	3 căni / 420 g	3+½ căni / 500 g	
[6]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid	
2 Pâine rapidă	Timp		1:55	2:00	2:05	
		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura apei 40-50 °C
	[2]	sare	2/3 linguriță	¾ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	zahăr	1 lingură	2 linguri	3 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni / 290 g	2+½ căni / 360 g	3 căni / 435 g	
[6]	drojdie instantanee	2+½ linguriță	2+½ linguriță	2+½ linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid	

Meniuri	Secvență.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
3 Pâine dulce	Timp		3:40	3:45	3:50	
		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sare	½ linguriță	½ linguriță	½ linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ou	1 buc	1 buc	1 buc	
	[4]	zahăr	2 linguri	3 linguri	4 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[5]	ulei	1+½ linguriță	2 linguri	2+½ linguri	
	[6]	Lapte praf	¼ cană	1/3 cană	½ cană	
	[7]	făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni / 290 g	2+¾ căni / 380 g	3+½ căni / 500 g	
[8]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid	
4 Pâine franțuzească	Timp		3:55	4:00	4:05	
		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sare	2 lingurițe	2+½ linguriță	3 lingurițe	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	zahăr	1+½ linguriță	1+½ linguriță	2 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	1 lingură	1+½ linguriță	2 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	2+¼ cești / 300 g	2+¾ căni / 400 g	3+½ cești / 500 g	
[6]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid	

Meniuri	Secvență.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
5 Pâine integrală de grâu	Timp		3:55	4:00	4:05	
		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sare	2/3 linguriță	¼ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	zahăr	1+¼ linguriță	2 linguri	3 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	1 cană / 145 g	1+½ cești / 180 g	2 căni / 220 g	
	[6]	făină integrală de grâu	1 cană / 145 g	1+½ cești / 180 g	2 căni / 220 g	
[7]	drojdie instantanee	¼ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid	
6 Pâine de orez	Timp		2:40	2:45	2:50	
		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sare	2/3 linguriță	¼ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ou	1 buc	1 buc	1 buc	
	[4]	zahăr	1 lingură	2 linguri	2 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[5]	ulei	2 lingurițe	2+½ linguriță	3 lingurițe	
	[6]	orez fiert	¼ cană	1/3 cană	½ cană	Folosiți orez fiert răcit
	[7]	făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni / 290 g	2+½ căni / 360 g	3 căni / 435 g	
[8]	drojdie instantanee	¼ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid	

Meniuri	Secvență.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
7 Pâine fără gluten	Timp		2:55	3:00	3:05	
		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sare	2/3 linguriță	¾ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	zahăr	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină fără gluten	1+¾ căni / 255 g	2 căni / 290 g	2+¼ cești / 325 g	
	[6]	făină de porumb	¼ cești / 35 g	½ cești / 70 g	¾ cești / 110 g	Se poate înlocui cu făină de ovăz
[7]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid	
8 Desert	Timp		1:40	/	/	
	[1]	ou	2 buc			
	[2]	lapte	1 cană			
	[3]	orez fiert	1+½ căni			
	[4]	zahăr	½ lingură			
	[5]	stafide	½ cești			
9 Amestec	Timp		0:15			
	[1]	apă	330 ml			
	[2]	sare	1 linguriță			Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ulei	3 linguri			
	[4]	făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni / 560 g			

Meniuri	Secvență.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
10 Aluat	Timp		1:30 / 750 g	1:30 / 1000 g		
	[1]	apă	260 ml	330 ml		
	[2]	sare	1 linguriță	1 linguriță		Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ulei	2+½ linguri	3 linguri		
	[4]	făină cu conținut ridicat de gluten	2+¾ căni / 400 g	4 căni / 560 g		
	[5]	drojdie instantanee	1+½ linguriță	1+½ linguriță		Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid
11 Frământă	Timp		0:08			Reglabil de la 0:08 la 0:45
	[1]	apă	suma corespunzătoare			
	[2]	sare	1 linguriță			
	[3]	ulei	3 linguri			
	[4]	făină cu conținut ridicat de gluten	suma corespunzătoare			
12 Tort	Timp		2:20			Se dizolvă zahărul în ou și apă, se amestecă bine cu un mixer electric, apoi se pun celelalte ingrediente împreună într-un butoi de pâine, apoi se pornește acest menu.
	[1]	apă	30 ml			
	[2]	ou	3 buc			
	[3]	zahăr	½ cești			
	[4]	ulei	2 linguri			
	[5]	făină autogresată	2 căni / 280 g			
	[6]	drojdie instantanee	1 linguriță			
13 Gem	Timp		1:20			Se amestecă până când se face terci; se poate adăuga apă dacă este necesar. Adăugați zahăr după gustul personal
	[1]	celuloză	3 căni			
	[2]	amidon	½ cești			
	[3]	zahăr	1 cană			
14 laurt	Timp		8:00			Reglabil de la 6:00 la 10:00
	[1]	lapte	1000 ml			
	[2]	bacterii lactice acide	100 ml			

Meniuri	Secvență.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
15 Coaceți	Timp	0:30, reglabil de la 0:10 la 1:30				
	[2]	Aparatul menține o temperatură de aproximativ 150 °C. Timpul este reglabil cu ajutorul butoanelor "▲" și "▼".				
16 Orez lipicios	Timp		1:20			
	[1]	apă	275 ml			
	[2]	orez glutinos	250 g			
17 Dezghetare	Timp		0:30			

DEPANARE

PROBLEM	PROBLEMA CAUZĂ	SOLUȚIE
Miros sau miros de arsură.	Făina sau alte ingrediente s-au vărsat în camera de coacere.	Oprii mașina de făcut pâine și lăsați-o să se răcească complet. Ștergeți excesul de făină etc. din camera de copt cu un prosop de hârtie.
Ingredientele care nu se amestecă pot auzi motorul învârtindu-se.	Este posibil ca butoiul de pâine sau bara de agitare să nu fie instalate corect.	Asigurați-vă că bara de agitare este fixată până la capăt pe arbore.
	Prea multe ingrediente.	Măsurați cu exactitate ingredientele.
"HHH" se afișează atunci când este apăsat butonul Start/Stop.	Temperatura internă a aparatului de făcut pâine este prea mare.	Lăsați aparatul să se răcească între programe. Scoateți aparatul din priză, deschideți capacul și scoateți butoiul de pâine. Se lasă să se răcească timp de 15-30 de minute înainte de a începe noi programe.
Fereastra este înnorată sau acoperită de condens.	Poate apărea în timpul programelor de amestecare sau de creștere.	Condensul dispare de obicei în timpul programelor de coacere. Curățați bine fereastra între două utilizări.
Bara de amestecare iese odată cu pâinea.	Crustă mai groasă cu crustă închisă la culoare.	Nu este neobișnuit ca bara de amestecat să iasă odată cu pâinea. După ce pâinea se răcește, îndepărtați bara de amestecare cu o spatulă.
Aluatul nu se amestecă bine. Făina și alte ingrediente se acumulează pe pereții cratiței. Bucata de pâine este acoperită cu făină.	Este posibil ca butoiul de pâine sau bara de agitare să nu fie instalate corect.	Asigurați-vă că butoiul de pâine este bine fixat în unitate, iar bara de agitare este bine fixată pe ax.
	Prea multe ingrediente.	Asigurați-vă că ingredientele sunt măsurate cu exactitate și adăugate în ordinea corectă.
	Aluatul fără gluten este de obicei foarte umed. Este posibil să fie nevoie de ajutor suplimentar prin răzuirea pereților cu o spatulă de cauciuc.	Făina în exces poate fi îndepărtată din pâine după ce s-a copt și s-a răcit. Adăugați apă, câte o linguriță pe rând, până când aluatul devine o minge.
Pâinea se ridică prea mult sau împinge capacul în sus.	Ingredientele nu au fost măsurate corect (prea multă drojdie, făină).	Se măsoară cu precizie toate ingredientele și se verifică dacă s-au adăugat zahărul și sarea.
	Bara de amestecare nu se află în butoiul de pâine.	Încercați să micșorați cantitatea de drojdie cu ¼ linguriță (1,2 ml).
	Am uitat să adaug sare.	Verificați instalarea barei de agitare.

PROBLEM	PROBLEMA CAUZĂ	SOLUȚIE
Pâinea nu crește; pâinea este scurtă.	Măsurarea incorectă a ingredientelor sau a drojdiei inactive.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Verificați data de expirare a drojdiei și a făinii.
	Ridicarea capacului în timpul programelor.	Țineți capacul închis în timpul coacerii.
	Temperatura lichidelor este foarte rece.	Lichidele trebuie să fie la temperatura camerei.
Pâinea are un crater în partea de sus a pâinii odată coaptă.	Aluatul a crescut prea repede. Prea multă drojdie sau apă. A fost ales un program incorect pentru rețetă.	Nu deschideți capacul în timpul coacerii. Selectați o opțiune de crustă mai închisă.
Culoarea crustei este prea deschisă.	Deschiderea capacului în timpul coacerii.	Nu deschideți capacul în timpul coacerii. Selectați o opțiune de crustă mai închisă.
Culoarea crustei este prea închisă.	Prea mult zahăr în rețetă.	Diminuați ușor cantitatea de zahăr. Selectați o opțiune de crustă mai ușoară.
Bucata de pâine este dezchilibrată.	Prea multă drojdie sau apă.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Diminuați ușor drojdia sau apa.
	Se amestecă aluatul împins de bară într-o parte înainte de a se ridica și coace.	Este posibil ca unele pâini să nu aibă o formă uniformă, în special cu făină integrală.
Pâinile făcute sunt de diferite forme.	Variază în funcție de tipul de pâine.	Pâinea integrală sau multocereale este mai densă și poate fi mai scurtă decât pâinea albă de bază.
Partea inferioară este goală sau cufundată în interior.	Aluat prea umed, prea multă drojdie, fără sare.	Se măsoară cu precizie toate ingredientele. Se micșorează puțin drojdia sau apa. Verificați măsurarea sării.
	Apa este prea fierbinte.	Folosiiți apă la temperatura camerei.
Pâine insuficient coaptă sau cu aluat lipicios.	Prea mult lichid; program ales incorect.	Se scade lichidul și se măsoară cu grijă ingredientele. Verificați programul ales pentru rețeta respectivă.
Pâinea se face piure când se taie în felii.	Pâinea este prea fierbinte.	Se lasă să se răcească pe un grătar de sârmă timp de 15-30 de minute înainte de a fi tăiate.
Pâinea are o textură grea, groasă.	Prea multă făină, făină veche. Nu este suficientă apă.	Încercați să măriți apa sau să micșorați făina. Pâinea integrală va avea o textură mai grea.
Baza butoiului de pâine s-a întunecat sau este pătată.	După spălarea în mașina de spălat vase.	Acest lucru este normal și nu va afecta butoiul de pâine.