

Masina de facut paine BM 250 / BM 256

Inainte de utilizare:

- Cititi aceste instructiuni cu atentie si pastrati-le pentru o verificare ulterioara.
- Indepartati ambalajul.

Instructiuni de securitate:

- Nu atingeti suprafetele fierbinti. Suprafetele accesibile pot deveni fierbinti in timpul utilizarii. Intotdeauna folositi manusi pentru a scoate painea fierbinte din masina.
- Pentru a preveni scurgerile din interiorul cuptorului, intotdeauna scoateti recipientul pentru paine din masina, inainte de a adauga ingredientele. Ingredientele care ajung pe elementele fierbinti pot arde si cauza fum.
- Nu folositi aceasta masina daca observati orice avarie a cordonului de alimentare, sau daca a fost accidental scapata.
- Nu scufundati niciodata unitatea centrala, cablul sau stecherul in apa sau alte lichide.
- Opriti din functiune aparatul si deconectati stecherul de la priza inainte de a monta sau demonta componentele sau inainte de curatare.
- Aceasta aplicatie trebuie utilizata doar pe suprafete plane rezistente la caldura.
- Nu bagati mana in camera cuptorului dupa ce painea a fost scoasa, deoarece este fierbinte.
- Nu atingeti partile componente ale masinii de facut paine.
- Nu atingeti capacitatea maxima (1 kg), deoarece aceasta poate genera supra-umplerea masinii de facut paine.
- Nu pozitionati masina de facut paine direct in lumina soarelui, langa suprafete fierbinti. Toate aceste lucruri pot afecta temperatura interna a cuptorului, ceea ce poate dauna rezultatelor.
- Nu folositi produsul in aer liber.
- Nu utilizati masina de facut paine atunci cand este goala, deoarece poate cauza avarii serioase.
- Nu utilizati camera cuptorului pentru depozitare.
- Nu acoperiti gurile de aerisire de pe capac si asigurati-va ca exista ventilatie corespunzatoare in jurul masinii in timpul operatiunii.
- Nu lasati persoanele infirme sa utilizeze aparatul.
- Nu lasati copii sa se joace sau sa utilizeze produsul.
- Folositi aparatul doar pentru uz casnic.

Kenwood nu-si asuma nici o obligatie, daca aparatul este folosit necorespunzator, sau nu urmati aceste instructiuni.

Inainte de a conecta la priza:

- Asigurati-va ca voltajul prizei dvs. corespunde cu cel de pe fundul masinii.
- Aceasta masina corespunde standardelor 89/336/EEC.

Inainte de prima utilizare:

- Spalati toate partile componente (vedeti spalare si ingrijire).

Descriere:

1. maner
2. fereastră
3. element de incalzire
4. manerul tavitei pentru paine
5. dispozitiv pentru framantare
6. tija
7. dispozitiv de cuplare cu corpul masinii
8. buton on/off
9. pahar gradat
10. spatula gradata
11. panou de control
12. display
13. indicator timp
14. indicator programe
15. indicator pentru culoarea crustei (neprajita, medie, prajita, rapid)
16. buton pentru intarziere
17. buton pentru setarea marimii painii

18. buton start/stop
19. buton de coacere rapida
20. buton pentru culoarea crustei
21. buton meni
22. indicator pentru marimea painii

Cum sa masurati ingredientele (ilustratiile 3-7):

Este extrem de important sa folositi cantitatile exacte pentru rezultate optime.

- Intotdeauna cantariti ingredientele lichide in paharul gradat. Lichidul trebuie sa ajunga in dreptul semnului de pe pahar, nu deasupra sau dedesubt (vezi 3).
- Intotdeauna utilizati lichidele la temperatura camerei, 20°C, daca nu faceti paine folosind programul rapid al carui ciclu dureaza o ora. Urmati instructiunile din sectiunea retete.
- Intotdeauna folositi spatula gradata pentru a masura cantitati mici ale ingredientelor uscate sau lichide. Folositi despartitorul pentru a selecta una din cantitatile - ½ tsp = ½ lingurita cafea, 1 tsp = 1 lingurita cafea, ½ tbsp = ½ lingura supă sau 1 tbsp = 1 lingura supă. Umpleti pana la nivelul maxim al spatulei (vezi 6 & 7).

Butonul on/off:

Aceasta masina de facut paine este prevazuta cu un buton on/off si nu functioneaza decat in momentul in care este apasat pe „on”.

- Conectati la priza si apasati butonul ON/OFF (8) situat pe spatele masinii de facut paine – aparatul va scoate un beep si pe display va aparea 3:25.
- Intotdeauna apasati off si deconectati de la priza dupa utilizare.

Indicatorul pentru programe (14):

Indicatorul pentru programe este situat in display si sageata indicator va indica in ce etapa a ciclului a ajuns masina dupa cum urmeaza:

Pre-incalzire  – Programul de preincalzire apare doar la inceput pentru a incalzi ingredientele inainte de inceperea primei etape de framantare. In timpul acesta nu este nici o actiune de framantare.

Framantare  – Aluatul este fie in prima sau a doua etapa de framantare. In ultimele 10 minute ale celui de-al doilea ciclu de framantare la setarile (1), (3), (4) un sunet se va auzi pentru a va alerta sa adaugati orice alte ingrediente aditionale.
Dospire – Aluatul se va dospi intre ciclurile de framantare.

Cresterea  – Aluatul este fie in primul, al doilea sau al treilea ciclu de crestere.

Coacerea  – Painea este in ciclul final de coacere.

Mentinerea painii calda  – Masina de facut paine intra automat in procesul de „Mentinere a painii calde” la sfarsitul ciclului de coacere. Va ramane in acest proces timp de pana la o ora sau pana in momentul in care masina va fi oprita. **Notati: elementul de incalzire va comuta pe oprit sau pornit si va licari in timpul acestui ciclu.**

Sfarsit – sfarsitul programului.

Utilizarea masinii:

1. Scoateti tavita pentru paine cu mana.
2. Setati pentru framantare.
3. Puneti apa in tavita.
4. Adaugati restul ingredientelor in tavita in ordinea enumerata pe retete.
7. Asigurati-va ca toate ingredientele sunt masurate cu acuratete, deoarece masurarea incorecta va produce rezultate de proasta calitate.
8. Introduceti tavita in camera cuptorului si apasati pentru a va asigura ca este pusa in pozitia corecta.
9. Coborati manerul si inchideti capacul.
10. Conectati la priza si porniti – unitatea va scoate un beep si va incepe setarea 1 (3:25).

11. Apasati butonul MENU (21) pana in momentul in care programul dorit este selectat. Masina de facut paine va seta 1 kg si culoarea crustei mediu. Nota: Daca utilizati „COACEREA RAPIDA” (19), apasati doar butonul si programul va porni automat.

12. Selectati marimea painii prin apasarea butonului (17) pana cand indicatorul arata marimea dorita.

13. Selectati culoarea crustei prin apasarea butonului (20) pana cand indicatorul arata culoarea dorita (deschis, mediu si inchis).

14. Apasati butonul START (18). Pentru a opri sau anula programul apasati butonul START/STOP timp de 2-3 secunde.

15. La sfarsitul ciclului de coacere deconectati de la priza.

16. Scoateti tavita cu paine de maner pentru a se raci. **Intotdeauna folositi manusi, deoarece manerul poate fi fierbinte.**

17. Apoi rasturnati pe un platou pentru a se raci.

18. Lasati painea sa se raceasca cel putin 30 minute inainte de taiere, pentru a lasa aburul sa iasa din ea. Painea se va taia greu daca este fierbinte.

19. Curatati tavita pentru paine si paleta pentru framantare imediat dupa folosire.



Programul de intarziere

Acest program va permite sa intarziati procesul de facere a painii cu pana la 15 ore. Intarzierea nu poate fi folosita cu programul de COACEREA RAPIDA.

IMPORTANT: Cand utilizati aceasta functie de intarziere nu trebuie sa folositi ingrediente perisabile – alimente care se altereaza rapid la temperatura camerei, cum ar fi: lapte, oua, branza si iaurt.

Pentru a folosi programul de intarziere, puneti ingredientele in tavita si blocati tavita in masina. Apoi:

- Apasati MENU pentru a alege programul dorit – timpul ciclului pentru programul respectiv este afisat.
- Selectati culoarea crustei si marimea dorita.
- Apoi setati programul de intarziere.
- Apasati TIMER (+) si mentineti apasat pana cand timpul dorit este afisat. Daca depasiti timpul dorit apasati TIMER (-) pentru a merge inapoi. In timpul apasarii timpul va creste cu 10 minute. Nu e nevoie sa faceti diferenta dintre timpul selectat si numarul total de ore

cerut, deoarece masina de facut paine va include automat setarea ciclului timpului.

Exemplu: Terminarea painii dorite la 7 am. Daca masina de facut paine este setata cu reteta dorita de ingrediente la 10 pm cu o seara inainte, timpul total pentru a fi setata pe programul de intarziere este de 9 ore.

- Apasati MENU pentru a alege programul si folositi timer (+) pentru a creste cu 10 minute pana cand va fi afisat „9:05”. Daca depasiti „9:05” apasati timer (-) pana veti ajunge la „9:05”.



- Apasati start si cele doua puncte de pe display (:) vor licari. Timerul va incepe numaratoarea



inversa.

- Daca a-ti facut o greseala sau doriti sa modificati timpul setat, apasati START/STOP pana cand



va beep-ui. Atunci puteti reseta timpul.

Dispozitiv de protectie prin intreruperea puterii:

Masina de facut paine are un dispozitiv de protectie prin intreruperea puterii timp de 8 minute, in cazul in care unitatea este accidental deconectata in timpul utilizarii. Apoi va continua programul daca reconectati la priza.

Ingrijire si curatare:

IMPORTANT: deconectati masina de la priza si asteptati sa se raceasca inainte de curatare.

- Nu scufundati corpul masinii de facut paine in apa.
- Nu utilizati masina de spalat vase pentru curatarea tavitei de paine.

Masina de spalat vase poate strica proprietatile tavitei de a nu se lipi, permitand painii sa se lipeasca in timpul coacerii.

- Nu folositi substante abrazive sau unelte metalice de curatat.
- Curatati tavita si paleta pentru framantat **imediat** dupa utilizare prin umplerea partiala a tavitei cu apa calduta si detergent.

Lasati la inmuiat 5 – 10 minute. Pentru a scoate paleta, invariti in sensul acelor de ceasornic si ridicati. Terminati curatarea cu un servetel moale, clatiti si apoi uscati.

Daca paleta n-a putut fi indepartata timp de 10 minute, tineti de manerul aflat dedesubtul tavitei si rasuciti inainte si inapoi pana cand paleta este eliberata.

- Folositi un servetel moale pentru a curata suprafetele exterioare si interioare ale masinii de facut paine.
- Capacul poate fi ridicat pentru curatare.

Service:

- Daca dordonul de alimentare este avariata, trebuie, din motive de siguranta, inlocuit de un service autorizat.

Daca aveti nevoie de ajutor pentru:

- Utilizarea masinii
- Service sau reparatii
- Contactati magazinul de unde a-ti achizitionat masina.

Programe paine/aluaturi								
Program		Timp total			Alerta pentru adaugarea ingredientelor **			Mentinere calda***
		500g	750g	1kg	500g	750g	1kg	
1. de baza	Retete paine alba/neagra	03:13	03:18	03:25	02:51	02:56	03:03	60
2. frantuzeasca	Prez. o crusta crocanta,este fara grasimi si zahar	03:30	03:32	03:35	-	-	-	60
	Paine rapida *	02:30	02:32	02:35	-	-	-	
3. faina superioara	Retete cu faina superioara: 30 min preincalzire	03:43	03:45	03:48	02:56	02:58	03:01	60

	Paine rapida: 5 min preincalzire *	02:28	02:30	02:33	-	-	-
4. dulce	Paine cu continut mare de zahar	03:17	03:22	03:27	02:55	03:00	03:05
5. fara gluten	Pentru paine fara gluten (max 500g)	02:24			-		
6. pachet mix	Pentru paine gata preparata (max 500g mix)	02:24			-		
7. prajituri	Prajituri	01:43			-		
8. aluat	Aluat gata facut pt. copt	01:30			-		
9. aluat pasta	Retete cu aluat moale	00:14			-		
10. gemuri	Pentru gemuri	01:05			-		
11. coacere	Doar coacere	01:00			-		
buton coacere rapida	Pentru facut paine in mai putin de o ora	00:58			-		

* Pentru a selecta programul de aluat rapid apasati pe butonul pentru culoarea crustei pana ce indicatorul va arata (►).

** Un sunet va va alerta inainte de sfarsitul celui de-al doilea ciclu de framantare sa adaugati ingredientele daca reteta va cere acest lucru.

*** Masina va intra automat in functia de mentinere calda a painii la sfarsitul ciclului de coacere. Va sta in aceasta functie o ora sau pana va fi oprita.

Retete (adaugati ingredientele in tavita in ordinea aparuta pe retete).

ATENTIE: Va recomandam ca lichidele sa fie caldute in momentul adaugarii lor, iar drojdia sa fie diluata.

Paine alba (Program 1):

Ingrediente	500g	750g	1kg
Apa	245 ml	290 ml	380 ml
Ulei vegetal	1 tbsp	1 ½ tbsp	1 ½ tbsp
Faina alba pentru paine	350 g	450 g	600 g
Lapte praf degresat	1 tbsp	4 tsp	2 tbsp
Sare	1 tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp
Zahar	2 tsp	1 tbsp	4 tsp
Drojdie proaspata dizolvata	1 tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp

Tsp = 5 ml lingurita de cafea

Tbsp = 15 ml lingura de supa

Paine dulce/Briosa (Program 4):

Ingrediente	500g	750g	1kg
Apa	130 ml	220 ml	260 ml
Oua	1	2	2
Unt	80 g	140 g	180 g
Faina alba pentru paine	350 g	500 g	600 g
Sare	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Zahar	30 g	60 g	80 g
Drojdie proaspata dizolvata	1 ½ tsp	2 tsp	2 ½ tsp

Paine integrala cu seminte (Program 3):

Ingrediente	750 g	1kg
Apa	300 ml	380 ml
Ulei vegetal	1 tbsp	1 ½ tbsp
Faina superioara	400 g	500 g
Faina alba	50 g	100 g
Lapte praf degresat	4 tsp	2 tbsp

Sare	1 tsp	1 ½ tsp
Zahar	2 tsp	1 tbsp
Drojdie proaspata dizolvata	1 tsp	1 tsp
Seminte dovleac	3 tsp	3 tsp
Seminte floarea-soarelui	3 tsp	3 tsp
Seminte mac	2 tsp	3 tsp
Seminte susan	2 tsp	3 tsp

1. Adaugati semintele cand masina scoate un sunet in timpul celui de-al doilea ciclu de framantare.

Paine rapida (Buton coacere rapida):

Ingrediente	1kg
Lapte caldut (32-35 C)	420 ml
Ulei vegetal	1 ½ tbsp
Faina alba pentru paine	600 g
Lapte praf degresat	2 tbsp
Sare	1 tsp
Zahar	5 tsp
Drojdie proaspata dizolvata	4 tsp

1. Apasati butonul de COACERE RAPIDA si programul va incepe automat.

Chifle (Program 8):

Ingrediente	1kg
Apa	240 ml
Oua	1
Faina alba pentru paine	450 g
Sare	1 tsp
Zahar	2 tsp
Unt	25 g
Drojdie proaspata dizolvata	1 ½ tsp
Pentru topping:	
Galbenus ou cu 15 ml (1 tbsp) apa	1
Seminte susan si mac, optional	

1. La sfarsitul ciclului, scoateti aluatul pe o suprafata tapetata cu faina. Cu grija impartiti aluatul in 12 parti egale si modelati-le cu mana.
2. Dupa modelare, coaceti aluatul in cuptorul dvs. conventional.

Ghid pentru probleme

Ghid pentru problemele tipice care pot aparea cand faceti paine in masina de facut paine. Va rugam cititi problemele, cauzele lor posibile si actiunile corective care trebuie facute pentru a asigura succesul painii.

Probleme	Cauze posibile	Solutii
	Marimea si forma painii	
1. Painea nu creste suficient	Painea din faina superioara va mai mai mica decat painea din faina alba, datorita cantitatii scazute de proteina gluteica . Lichid insuficient. Prea putin zahar sau chiar deloc. Faina nepotrivita folosita.	Situatie normala, fara solutie. Mariti cantitatea de lichid cu 15ml/3tsp. Adaugati ingredientele cum apar in retete.

	Drojdie nepotrivita folosita. Drojdie insuficienta sau prea veche. Ciclul de coacere rapida ales. Drojdia si zaharul vin in contact unul cu altul inainte de ciclul de framantare.	A-ti folosit faina simpla, in loc de faina cu un continut mai mare de gluten. Pentru rezultate optime folositi doar drojdie cu actiune rapida. Masurati cantitatea si verificati data expirarii. Acest ciclu produce paine mai mica. Este normal. Aveti grija sa ramana separate cand le adaugati in tavita.
2. Paine necrescuta.	Drojdia omisa. Drojdia veche. Lichidul prea fierbinte. Prea multa sare. Daca folositi timer-ul, drojdia se dizolva inainte de procesul de facere a painii.	Adaugati ingredientele cum apar in retete. Verificati data expirarii. Folositi lichide la temperatura corecta. Folositi cantitatile recomandate. Puneti ingredientele uscate in colturile tavitei si faceti mici gauri in centrul acestora pentru ca drojdia sa nu intre in contact cu lichidele.
3. Aparitia unor ciupercute pe paine.	Prea multa drojdie. Prea mult zahar. Prea multa faina. Sare insuficienta. Mediu umed.	Reduceti drojdia cu ¼tsp. Reduceti zaharul cu 1tsp. Reduceti faina cu 6-9tsp. Folositi cantitatea de sare recomandata in retete. Reduceti lichidul cu 15ml/3tsp si drojdia cu ¼tsp.
4. Marginile necrescute.	Prea mult lichid. Prea multa drojdie. Umiditatea ridicata si apa calda pot duce la cresterea prea rapida a aluatului.	Reduceti lichidul cu 15ml/3tsp data viitoare sau adaugati putin mai multa faina. Folositi cantitatile recomandate in retete. Raciti apa sau adaugati lapte direct de la frigider.
5. Nu este pufoasa.	Lichid insuficient. Prea multa faina. Marginile painii pot sa nu aiba forme perfecte, dar acest lucru nu afecteaza aroma painii.	Mariti cantitatea de lichid cu 15ml/3tsp. Masurati faina cu precizie. Asigurati-va ca aluatul este facut in cele mai bune conditii.
6. Prabusirea in timpul coacerii	Masina n-a fost asezata pe o suprafata plana sau datorita zdruncinaturilor din timpul cresterii. Depasirea capacitatii tavitei. Sare insuficienta sau deloc. Prea multa drojdie. Umiditate ridicata.	Repozitionarea masinii. Nu utilizati mai multe ingrediente decat in retete pentru o paine mai mare. Folositi cantitatea de sare recomandata in retete. Masurati drojdia cu acuratete. Reduceti lichidul cu 15ml/3tsp si drojdia cu ¼tsp.
7. Paine inegala la un capat.	Aluat prea uscat si n-a crescut egal in tavita.	Mariti cantitatea de lichid cu 15ml/3tsp.
	Textura painii	
8. Textura densa	Prea multa faina. Drojdie insuficienta. Zahar insuficient.	Masurati cu acuratete. Masurati cantitatea de drojdie recomandata. Masurati cu acuratete.
9. Textura moale	Sarea omisa. Prea multa drojdie. Prea mult lichid.	Adaugati ingredientele cum apar in retete. Masurati cantitatea recomandata de drojdie. Reduceti lichidul cu 15ml/3tsp.
10. Centrul painii este necopt.	Prea mult lichid. Intreruperea puterii in timpul operatiei. Cantitatile au fost prea mari si masina n-a putut face fata.	Reduceti lichidul cu 15ml/3tsp. Daca curentul este intrerupt in timpul operatiei mai mult de 8 min. va fi nevoie sa indepartati painea necoapta din tavita si sa incepeti din nou cu ingrediente noi. Reduceti cantitatile la cele maxime admise.
11. Painea nu se taie, este lipicioasa.	Taiata cand este prea fierbinte. Folosirea unui cutit necorespunzator.	Asteptati 30 min.ca painea sa se raceasca, inainte de taiere. Folositi un cutit corespunzator.
	Culoarea crustei si grosimea	
12. Culoarea crustei inchisa/prea subtire	Folositi setarea crustei inchise.	Folositi setarea medie sau deschisa data viitoare.
13. Painea este arsa.	Stricarea masinii.	Referire la sectiunea “Service si relatii cu clientii”.
14. Crusta prea deschisa.	Paine coapta insufficient. Fara lapte praf sau proaspat in reteta.	Mariti timpul de coacere. Adaugati 15ml/3tsp lapte praf degresat sau inlocuiti 50% din apa cu lapte.
	Probleme ale tavitei	
15. Cutitul nu poate fi indepartat.	Trebuie sa adaugati apa in tavita si sa permiteti cutitului sa se inmoaie inainte de	Urmarii instructiunile de curatare dupa utilizare. Poate fi nevoie de rasucirea cutitului usor dupa inmuiere.

	a fi indepartat.	
16. Painea se lipeste de tavita/dificil de indepartat.	Se poate intampla dupa o utilizare prea indelungata.	Stergeti interiorul tavitei cu ulei vegetal. Referire la sectiunea "Service si relatii cu clientii".
	Mecanismele masinii	
17. Masina nu functioneaza/Cutitul nu se misca	Masina nu este pornita. Tavita nu este asezata correct. Selectat timpul de intarziere.	Verificati on/off (8) daca este in pozitia ON. Verificati daca tavita este la locul sau. Masina nu va porni pana cand cronometrul nu va ajunge la timpul de programare setat.
18. Ingredientele n-au fost amestecate.	Masina n-a pornit. A-ti uitat sa puneti cutitul in tavita.	Dupa programare, apasati butonul start pentru a porni masina. Asigurati-va intotdeauna ca cutitul este pe osie in josul tavitei inainte de adaugarea ingredientelor.
19. Aparitia mirosului de ars in timpul operatiei.	Ingrediente varsate in interiorul cuptorului. Scurgeri ale tavitei. Depasirea capacitatii masinii.	Aveti grija sa nu varsati ingredientele in timpul adaugarii in tavita. Ingredientele pot arde in unitate si produce fum. Referire la sectiunea "Service si relatii cu clientii". Nu folositi ingrediente mai multe decat este recomandat in reteta si masurati-le intotdeauna cu acuratete.
20. Deconectarea masinii de la priza din greseala sau scaderea tensiunii. Cum pot salva painea?	Daca masina este in ciclul de framantare, descarcati ingredientele si incepeti iar. Daca masina este in ciclul de crestere, indepartati aluatul din tavita, modelati-l si puneti-l intr-o tava unsa 23x12.5/9x5, acoperiti-l si permiteti-l sa creasca pana se dubleaza.Folositi doar programul de coacere 11 sau coaceti-l in cuptorul conventional la 200C/400F timp de 30-35 minute sau pana devine aramiu. Daca masina este in ciclul de coacere, folositi doar programul de coacere 11 sau coaceti-l in cuptorul conventional. Indepartati cu grija tavita din masina.	
21. Apare E:01 pe display si masina nu poate fi pornita.	Camera cuptorului prea fierbinte	Deconectati si asteptati 30 min. sa se raceasca.
22. H:HH si E:EE apar pe display si masina nu functioneaza	Masina este stricata. Eroare a senzorului de temperature.	Referire la sectiunea "Service si relatii cu clientii".