

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9015
HD9016



RO

Carte de rețete

1

1 Rețete mașină de pâine



Notă

- Nu adăuga cantități mai mari decât cele specificate în rețetă, deoarece acestea pot deteriora mașina ta de pâine.
- Dacă este cazul, utilizează o spatulă pentru a curăța laturile tăvii de pâine pentru a desprinde aluatul care se prinde pe pereți.
- Nu adăuga mai mult de 560g făină și 3 lingurițe, 4 lingurițe și, respectiv, 5 lingurițe de drojdie pentru programele generale de pâine, pâine super-rapidă și respectiv, programul pentru cozonac de Paște.
- De asemenea, pentru programul de pâine de casă nu depăși cantitățile de 560g făină și 3 lingurițe de drojdie.
- Folosește întotdeauna drojdie uscată activă pentru această mașină de pâine.



Indicație

- Măsoară întotdeauna ingredientele cu exactitate.
- Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei, cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețetă.
- Pune ingredientele în tava de pâine în ordinea în care sunt enumerate în rețetă.
- Adaugă întotdeauna mai întâi ingredientele lichide și apoi pe cele uscate.
- Drojdia trebuie să fie uscată și separată de alte ingrediente atunci când este adăugată în tava de pâine. Nu permite drojdiei să atingă sarea.
- Untul și alte grăsimi trebuie tăiate în bucăți mici înainte de a fi puse în tava de pâine pentru a facilita amestecarea.

Programul 1. [White]

Pâine albă

Adecvat pentru pâine albă

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1,5 linguri	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
4. Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
5. Făină pentru pâine	455 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	1 linguriță	1 linguriță

Programul 2. [White bread rapid]

Pâine albă preparată rapid

Pâinea va fi gata mai repede decât în cazul programului pentru pâine albă, dar poate fi mai mică și mai densă.

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1,5 linguri	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
4. Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
5. Făină pentru pâine	455 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	1,6 lingurițe	1,6 lingurițe

Programul 3. [Light rye bread]

Pâine ușoară de seară

Se poate folosi un amestec de făină pentru pâine și făină de seară

Notă

- Semințele de chimen trebuie sfărâmate în bucățele.

	1000g
1. Apă	240 ml (30~40°C)
2. Ulei	2 linguri
3. Sare	0,5 lingurițe
4. Zahăr	2 linguri
5. Semințe de chimen	1 lingură
6. Cacao pudră	2 linguri
7. Făină de seară pentru pâine	140 g
8. Făină pentru pâine	280 g
9. Drojdie uscată activă	1,5 lingurițe

Programul 4. [French]

Pâine franceză

Pâinea va avea o crustă mai crocantă și o textură mai ușoară

	750g	1000g
1. Apă	270 ml	350 ml
2. Ulei	1,5 linguri	2 linguri
3. Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe
4. Făină pentru pâine	450 g	560 g
5. Drojdie uscată activă	1,3 lingurițe	1,3 lingurițe

Programul 5. [Sweet]

Pâine dulce

Pâinea va fi crocantă și dulce.

	750g	1000g
1. Apă	240 ml	300 ml
2. Ulei	2 linguri	3 linguri
3. Sare	1 linguriță	1 linguriță
4. Zahăr	4 linguri	4 linguri
5. Făină pentru pâine	400 g	500 g
6. Drojdie uscată activă	1,3 lingurițe	1,3 lingurițe

Programul 6. [Super rapid]

Super rapid

Chiar mai rapid decât pâinea albă și pâinea albă preparată rapid, însă este posibil ca pâinea să fie mai deschisă la culoare.

	1000g
1. Apă	310 ml (40~50°C)
2. Ulei	2 linguri
3. Sare	1 linguriță
4. Zahăr	2 linguri
5. Făină pentru pâine	560 g
6. Drojdie uscată activă	4 lingurițe

Programul 7. [Gluten free]

Pâine fără gluten

Adecvat pentru ingrediente fără gluten, care vor avea un timp mai lung de coacere

	1000g
1. Ulei	5 linguri
2. Lapte	300 ml
3. Oțet	1,5 linguri
4. Ouă	3
5. Sare	1,5 lingurițe
6. Zahăr	2 linguri
7. Făină pentru pâine fără gluten	500 g
8. Drojdie uscată activă	2 lingurițe

Programul 8. [Whole wheat]

Pâine integrală

Se va acorda timp de preîncălzire pentru a permite cerealelor să absoarbă apă și să se umfle.

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1 lingură	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	2 lingurițe
4. Zahăr	2 linguri	2 linguri
5. Făină integrală pentru pâine	450 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	2 lingurițe	2 lingurițe

Programul 9. [Whole wheat rapid] (numai pentru HD9015)

Pâine integrală preparată rapid

Pâinea va fi gata mai repede decât în cazul programului pentru pâine integrală, dar poate fi mai mică și mai densă.

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1 lingură	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	2 lingurițe
4. Zahăr	2 linguri	2 linguri
5. Făină integrală pentru pâine	450 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	2 lingurițe	2 lingurițe

Programul 9. [Yoghurt] (numai pentru HD9016)

Iaurt



Notă

- Asigură-te că recipientul pentru iaurt a fost spălat bine cu apă caldă și detergent și uscat înainte de a prepara iaurtul.
- Se poate utiliza lapte integral, lapte degresat sau lapte cu 2% grăsime.
- Asigură-te că iaurtul este proaspăt și, astfel, cultura de iaurt este activă.

Pentru a prepara iaurt de casă

1. Lapte	1000 ml
2. Iaurt	100 ml

Programul 10. [Dough]



Notă

- Greutatea pâinii sau culoarea crustei nu pot fi setate pentru programele de mai jos.

Aluat

Pentru amestecarea ingredientelor și frământarea aluatului, fără coacere

	1000g
1. Apă	330 ml
2. Ulei	2 linguri
3. Sare	2 lingurițe
4. Zahăr	4 linguri
5. Făină pentru pâine	560 g
6. Drojdie uscată activă	2 lingurițe

Programul 11. [Jam]

Gem

Pentru prepararea gemului

Notă

- Căpșunile trebuie tăiate mai întâi în bucățele.

1. Căpșuni	300 g
2. Zahăr	150 g

Programul 12. [Cake]

Cozonac de Paște

Adecvat pentru rețeta de cozonac rusesc pentru Paște

Notă

- Coaja de lămâie și migdalele trebuie rupte în bucățele înainte de a fi folosite.
- Untul trebuie tăiat în bucăți mici.
- Stafidele trebuie înmuiate în vin Sherry timp de circa 30 minute.

1. Lapte	120 ml
2. Zahăr	0,25 căni (~50 g)
3. Sare	0,5 lingurițe
4. Ouă	1
5. Gălbenușuri	2
6. Unt	3 linguri
7. Coajă de lămâie	1 linguriță
8. Stafide	30 g
9. Coacăze	30 g
10. Migdale	30 g
11. Făină universală	365 g
12. Vin Sherry	0,5 căni (~120 ml)
13. Drojdie uscată activă	4,5 lingurițe

Prăjitură

Adecvat pentru prepararea de chec sau pandișpan

1. Ouă	3
2. Unt	150 g
3. Zahăr	150 g
4. Făină universală	150 g
5. Praf de copt	3 g

2 Timpul programelor



Notă

- Durata de păstrare la cald pentru programele (1 – 9) este de 60 de minute.

Denumire program	Pâine cu greutatea de 750 g		
	Deschisă	Medie	Închisă
1. Pâine albă	3:55	3:55	4:10
2. Pâine albă rapidă	2:45	2:45	2:55
3. Franțuzească	3:45	3:50	3:55
5. Dulce	3:22	3:22	3:26
7. Fără gluten	-	2:49	-
8. Pâine integrală	3:50	3:55	4:05
9. Pâine integrală rapidă (HD9015)	2:39	2:44	2:49

Denumire program	Pâine cu greutatea de 1000 g		
	Deschisă	Medie	Închisă
1. Pâine albă	4:00	4:00	4:15
2. Pâine albă rapidă	2:50	2:50	3:00
3. Franțuzească	3:50	3:55	4:00
5. Dulce	3:23	3:25	3:29
7. Fără gluten	-	2:59	-
8. Pâine integrală	3:55	4:00	4:10
9. Pâine integrală rapidă (HD9015)	2:44	2:49	2:54

Notă

- Greutatea pâinii și culoarea crustei nu pot fi schimbate pentru programele de mai jos.

Denumire program	Medie	Păstrare la cald (minute)
3. Pâine ușoară de seară	4:00	60
6. Pâine super rapidă	0:58	60
9. Iaurt (HD9016)	8:00	
10. Aluat	1:30	
11. Gem	1:15	
12. Prăjitură	2:00	60

