

UNOLD®

BACKMEISTER Edel



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 68456



Fusion® ist ein eingetragenes
Warenzeichen der Firma
Whitford

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 68456

Stand: Mai 2022/nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 68456**

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Für Ihre Sicherheit.....	8
In Betrieb nehmen	10
Schnelleinstieg – das erste Brot	10
Erklärung der Symbole im Display	12
Erläuterungen zum Display	12
Die Tasten.....	13
Die Funktionen des Backmeisters®	16
Zubereiten von Brot, Kuchen oder Teig	16
Reinigen und Pflegen.....	17
Tabelle zeitlicher Ablauf	19
Fragen zum Gerät und zur Handhabung	22
Mögliche Fehler am Gerät.....	24
Mögliche Fehler bei den Rezepten.....	24
Anmerkungen zu den Rezepten	25
Brotrezepte	28
Garantiebestimmungen	33
Entsorgung / Umweltschutz	33
Informationen für den Fachhandel.....	33
Service-Adressen	34
Bestellformular.....	35

Instructions for use model 68456

Technical specifications	36
Explanation of symbols.....	36
Safety information	36
Preparing the appliance for operation	38
Quick start guide – the first loaf of bread	38
Explanation of the symbols in the display.....	39
Display	40
The buttons.....	40
The functions of the breadmaker.....	42
The program process of the breadmaker.....	43
Cleaning and care.....	44
Table – time sequence.....	45
Questions and answer concerning the use of the breadmaker.....	48
Trouble shooting - appliance	50
Trouble shooting - recipes.....	50
Comments on baking	51
Bread recipes	53
Guarantee conditions	58
Waste disposal / environmental protection.....	58
Service	34

Notice d'utilisation modèle 68456

Spécification technique	59
Explication des symboles.....	59
Consignes de sécurité	59
Mise en service.....	61
Prise en main rapide – le premier pain.....	61
Explication des symboles sur l'écran.....	63
Affichage à l'écran.....	63
Les touches.....	64
Les fonctions du Backmeister®.....	67
Déroulement de programme du Backmeister®	67
Nettoyage et entretien.....	68
Déroulement temporel des programmes	70
Questions concernant l'appareil et l'utilisation.....	73
Défauts de l'appareil	75
Faute de réalisation des recettes	75
Remarques concernant la cuisson	76
Recettes	79
Conditions de garantie	84
Traitement des déchets / protection de l'environnement.....	84
Service	34

Gebruiksaanwijzing model 68456

Technische gegevens	85
Verklaring van de symbolen.....	85
Voor uw veiligheid.....	85
Ingebruikneming	87
Snel beginnen – het eerste brood	87
Verklaring van de symbolen op het display.....	89
Display-indicatie.....	89
De toetsen	90
De functies van de Backmeister®.....	92
Het programma van de Backmeister®	93
Schoonmaken en onderhoud.....	94
Tijdschema van de programma's.....	95
Tijdschema van de programma's.....	96
Vragen over het apparaat en de werking	98
Fout aan het apparaat	100
Fout bij de recepten.....	100
Opmerkingen bij de recepten	101
Recepten	103
Garantievoorwaarden	108
Verwijderen van afval / milieubescherming	108
Service	34

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 68456**

Specifiche tecniche	109
Significato dei simboli	109
Per la vostra sicurezza	109
Messa in funzione	111
Primi passi - il primo pane	111
Spiegazione dei simboli sul display	113
Indicazione del display	113
I tasti	114
Funzioni del Backmeister®	116
Preparazione di pane, dolci o pasta	117
Pulizia e manutenzione	118
Tabella esecuzione temporale	120
Domande sull'apparecchio e sul suo uso	123
Possibile problema dell'apparecchio	125
Possibili problemi nelle ricette	125
Note sulle ricette	126
Ricette	129
Norme di garanzia	134
Smaltimento / tutela dell'ambiente	134
Service	34

Instrukcja obsługi modelu 68456

Dane techniczne	160
Objaśnienie symboli	160
Dla bezpieczeństwa użytkownika	160
Uruchomienie	162
Pierwszy chleb	162
Objaśnienie symboli na wyświetlaczu	164
Wskazania na wyświetlaczu	164
Przyciski	165
Funkcje piekarnika	167
Przebieg programu piekarnik	168
Czyszczenie i konserwacja	169
Tabela przebiegu czasowego	170
Pytania dotyczące urządzenia i jego używania	173
Błędy w urządzeniu	174
Błędy w przepisach	175
Uwagi do przepisów	176
Przepisy	178
Warunki gwarancji	183
Utylizacja / ochrona środowiska	183
Service	34

Manual de instrucciones modelo 68456

Datos técnicos	135
Explicación de símbolos	135
Para su seguridad	135
Poner en servicio	137
Introducción rápida : el primer pan	137
Explicación de los símbolos en la pantalla	139
Visualización en pantalla	139
Las teclas	140
Las funciones del aparato de hornear	142
El transcurso del programa	143
Limpieza y mantenimiento	144
Tabla transcurso temporal	145
Preguntas sobre el uso del aparato y su manejo	148
Errores del aparat	150
Errores en las recetas	150
Comentarios sobre las recetas	151
Recetas	154
Condiciones de garantía	159
Disposición/protección del medio ambiente	159
Service	34

EINZELTEILE



EINZELTEILE**DE Ab Seite 8**

- 1 Kneiter Art-Nr. 6845672
- 2 Backform Art-Nr. 6845670
- 3 Bedienfeld mit Display
- 4 Messbecher Art-Nr. 8656152
- 5 Hakenspieß Art-Nr. 8656150
- 6 Messlöffel Art-Nr. 8656151

IT Pagina 109

- 1 Pale impastatrici
- 2 Cestello
- 3 Pannello comandi
- 4 Misurino a bicchiere
- 5 Gancio
- 6 Misurino a doppio cucchiaio

EN Page 36

- 1 Kneader
- 2 Baking pan
- 3 Control panel with display
- 4 Measuring cup
- 5 Hook
- 6 Measuring spoon

ES Página 135

- 1 Amasadora
- 2 Molde
- 3 Panel de control con pantalla
- 4 Vaso medidor
- 5 Gancho
- 6 Cuchara medidora

FR Page 59

- 1 Pale de pétrissage
- 2 Moule
- 3 Boutons de commande avec écran
- 4 Gobelet mesureur
- 5 Crochets pour retirer la pale de pétrissage
- 6 Cuillère mesureur


PL Strony 160

- 1 Ugniatacz
- 2 Forma do pieczenia
- 3 Pole obsługi z wyświetlaczem
- 4 Kubek z podziałką
- 5 Haczyk
- 6 Łyżka z podziałką

NL Pagina 85

- 1 Kneedhaak
- 2 Bakvorm
- 3 Bedieningsveld met display
- 4 Maatbeker
- 5 Haakspies
- 6 Maatlepel

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68456**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	600 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Abmessungen:	Ca. 36,9 x 26,7 x 30,6 cm (L/B/H)	
Gewicht	Ca. 5,5 kg	
Backform:	Innenmaß ca. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (L/B/H)	
Inhalt:	750 – 1.000 g Brotgewicht	
Zuleitung:	Ca. 120 cm fest montiert	
Gehäuse:	Edelstahl	
Deckel:	Deckel mit Sichtfenster und Griff	
Ausstattung:	14 gespeicherte Programme, zwei Eigenprogramme (davon eines für glutenfreies Brot) zur individuellen Einstellung, Wahl taste für drei einstellbare Bräunungsgrade, Wahl taste für Brotgewicht, Anzeige des Programmablaufs über Display	
Zubehör:	Herausnehmbare Backform mit Whitford®-Keramikbeschichtung, Kne ter, Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß, Bedienungsanleitung mit Rezepten	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.

6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
12. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
13. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
14. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
15. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
16. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z. B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
17. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
18. Der Backmeister® muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
19. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
20. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
21. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
22. Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus.
23. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
24. Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
25. Lassen Sie das Gerät nie aufheizen, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
26. Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.
27. Achtung: Verwenden Sie niemals spitze Gegenstände wie Messer usw., um das Brot aus der Backform zu lösen. Die Beschichtung kann dabei zerkratzen.
28. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
29. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit

- brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
30. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist, oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
31. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.

32. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

**VORSICHT:**

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

- Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
- Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter.
- Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Nun ist das Gerät betriebsbereit.
- Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Backform (ohne Knetter) im Programm BACKEN durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.
- Lassen Sie das Gerät für einige Zeit abkühlen.
- Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

SCHNELLEINSTIEG – DAS ERSTE BROT

- Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ beschrieben vor.
- Öffnen Sie den Deckel des Backmeisters® und entnehmen Sie die Backform (nach links gegen den Uhrzeigersinn drehen).
- Streichen Sie das Loch des Kneters mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
- Setzen Sie den Knetter auf die Antriebswelle in der Backform. Achten Sie darauf, den Knetter richtig herum aufzusetzen, da es sonst zu Schäden an der Beschichtung kommen kann.
- Geben Sie die Zutaten wie im jeweiligen Rezept angegeben in die Backform. Bei schweren Teigen erzielen Sie ein optimales Backergebnis, wenn Sie die Reihenfolge der Zutaten ändern, d. h. erst die trockenen Zutaten und dann die Flüssigkeit hineingeben. Achten Sie jedoch beim Verwenden der Zeitwahlfunktion darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt.

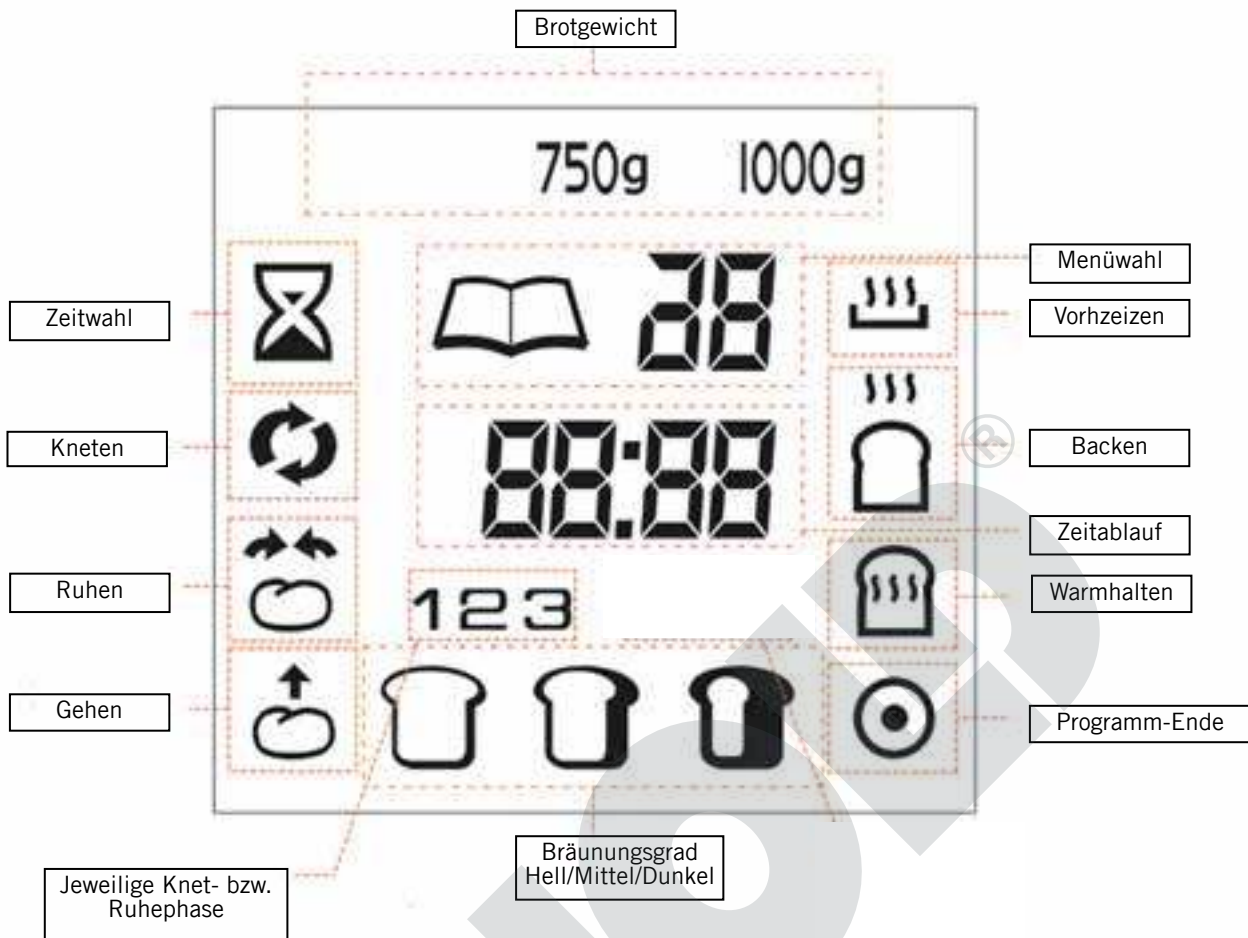
6. Setzen Sie die Backform wieder in das Gerät ein. Drehen Sie dabei die Form im Uhrzeigersinn, bis diese einrastet.
7. Schließen Sie den Deckel des Backmeisters®.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
9. Wählen Sie das gewünschte Programm über die Taste MENÜ aus. Drücken Sie diese Taste so oft, bis die gewünschte Programmnummer (z. B. 1 für das Basis-Programm) im Display erscheint. Hinweise zu den einzelnen Programmen erhalten Sie ab Seite 13. Für ein Brot aus einer Standard-Backmischung erzielen Sie z. B. im Programm „Basis“ gute Ergebnisse.
10. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad über die Taste BRÄUNUNG (Hell – Mittel – Dunkel) aus. Beachten Sie bitte, dass die Bräunungsgrad-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 13.
11. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße über die Taste BROTGRÖSSE aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 13.
12. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste. Achtung: Wenn Sie das Programm abbrechen möchten, können Sie dies über die START/STOP-Taste vornehmen. Die START/STOP-Taste reagiert dann jedoch aus Sicherheitsgründen zeitverzögert. Es ist daher normal, wenn das Gerät nicht sofort nach Drücken der Taste reagiert, sondern erst nach einigen Sekunden. Bitte warten Sie, bis der Tastendruck durch einen Signalton bestätigt wird (nach ca. 3 Sekunden). Bitte die Taste nicht mehrfach drücken.
13. Wenn Ihr Brot fertig gebacken ist, signalisiert der Backmeister® durch mehrmaliges Piepsen, dass das Brot entnommen werden kann. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.
14. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt, oder heben Sie es mit einem Silikonteigschaber links und rechts leicht an. Achten Sie hierbei darauf, dass der Knetantrieb noch heiß sein kann. Verwenden Sie auch hier geeignete Topflappen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
15. Wenn der Knetter im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten Sie ihn am unteren Rand des Kneters am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Knetter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet, und diesen herausziehen.
16. Reinigen Sie die Backform anschließend wie auf Seite 17 beschrieben.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



ERKLÄRUNG DER SYMBOLE IM DISPLAY



ERLÄUTERUNGEN ZUM DISPLAY

**GRUNDEINSTELLUNG:**

Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display 2:55 (der Doppelpunkt zwischen den Zahlen blinkt nicht). Es wird das Programm 1 (Basis), die mittlere Bräunungsstufe und das Brotgewicht 750 g angezeigt.

Während des Betriebes kann der Programmstand sowohl an den rückwärts laufenden Zeitangaben als auch an den Symbolen im Display abgelesen werden. Die Angaben bedeuten:



Kneten (1+2) = erscheint jeweils, wenn das Gerät in der Knetphase ist.



GEHEN (1-3) = damit werden die verschiedenen Aufgehphasen angezeigt.

Zu Beginn der Anzeige GEHEN 3 kann auf Wunsch der Knetter entnommen werden (siehe auch Programmtabelle).



BACKEN = es wird gebacken.



WARMHALTEN = das Backgut wird noch 1 Stunde warm gehalten.

Folgende Meldungen im Display deuten auf Fehler hin:

HHH: Wenn diese Anzeige nach dem Drücken der START/STOP-Taste erscheint, ist das Gerät vom vorherigen Backen noch zu heiß. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel für weitere 10 bis 20 Minuten abkühlen.

E E0 und E E1: Wenn diese Anzeige erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin. Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundenservice prüfen.

000: Das Gerät ist noch in der Warmhaltephase. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, bis ein Signalton ertönt um die Warmhaltephase zu beenden.

DIE TASTEN

START/STOP-Taste

Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Mit der START/STOP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Aus Sicherheitsgründen reagiert diese Taste leicht zeitverzögert, halten Sie daher die Taste so lange gedrückt, bis ein Piepton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des Basis-Programms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der MENÜ-Taste.

MENÜ

Mit der MENÜ-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf“ ausführlich beschrieben sind. Im Display erscheint die zum Programm gehörende Nummer und zeigt so das ausgewählte Programm an. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

Programmnummer	Programmname	Verwendung
1	BASIS	Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote
2	BASIS Glutenfrei	Standardprogramm für alle glutenfreien Brote
3	VOLLKORN	Für Vollkornbrot
4	VOLLKORN Extra	Für Brote aus selbst gemahlenem Mehl
5	VOLLKORN Schnell	Zur schnelleren Zubereitung von Vollkornbrot
6	BASIS Schnell	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
7	BASIS Superschnell	Sehr schnelle Brotzubereitung, bitte Rezeptteil beachten
8	TEIG	Zur Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
9	TEIG Schnell	Zur schnelleren Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
10	TEIG Superschnell	Zu sehr schneller Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
11	TEIG Glutenfrei	Zur Herstellung von glutenfreiem Teig, ohne Backfunktion

Programmnummer	Programmname	Verwendung
12	NUDELTEIG	Zur Herstellung von Nudelteig
13	KONFITÜRE	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade. Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.
14	EIGEN-PROGRAMM 1	Individuelles Einstellen der Programmphasen
15	EIGEN-PROGRAMM 2 Glutenfrei	Individuelles Einstellen der Programmphasen für glutenfreie Lebensmittel
16	BACKEN	Zum Backen von separat hergestellten Hefe- oder Rührteigen (von Hand oder im Programm TEIG). Dieses Programm ist nicht geeignet für Mürbeteig, Brandteig u. ä.

BRÄUNUNG

Mit dieser Taste lässt sich die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. Die entsprechende Einstellung wird im Display angezeigt.

Diese Option ist in den Programmen 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 und 16 wählbar. Während der Backzeit backt der Automat intensiver (heißer), aber nicht länger oder kürzer.

BROTGRÖSSE

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:

Brotgröße I = für ein mittleres Brotgewicht

Brotgröße II = für ein großes Brotgewicht

Diese Option ist in den Programmen 1 und 3 möglich.

In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen. Sie erkennen die jeweilige Einstellung im Display.

Bei Halbierung der in den Rezepten genannten Mengen können auch kleinere Brote gebacken werden, z. B. für Klein- und Singlehaushalte. In diesem Fall empfehlen wir, grundsätzlich das Programm BASIS auf BROTGRÖSSE I zu

DE verwenden. Bitte bedenken Sie, dass die Brote dann relativ
EN flach bleiben.

FR ZEITWAHL

NL Verwenden Sie die Zeitwahl-Funktion (geeignet für alle
IT Programme, außer Backen) nur für Rezepte, die Sie
ES vorher unter Aufsicht erfolgreich ausprobiert haben, und
PL verändern Sie diese Rezepte danach nicht mehr.

Für glutenfreie Brote ist die Zeitvorwahl nicht geeignet, da die Mehreste vom Rand der Backform immer wieder in den Teig geschabt werden müssen.

VORSICHT: Bei einer zu großen Teigmenge kann der Teig überlaufen und auf dem Heizelement festbrennen.

Die Programme können zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm vorgegebenen Zeit müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach welchen die Zubereitungszeit gestartet werden soll.

Die Programme (ausgenommen Basis glutenfrei) können zeitverzögert gestartet werden.

Füllen Sie die Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in die Backform und setzen Sie diese ins Gerät ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Beispiel:

Es ist abends 20:30 Uhr und Sie wollen morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben, das heißt in 10 Stunden 30 Minuten.

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose. Mit der Taste MENÜ das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste BRÄUNUNGRAD die gewünschte Bräunung eingeben. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 7 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von einer Stunde.

Sie müssen deshalb, um morgens um 7:00 Uhr warmes frisches Brot entnehmen zu können, abends um 20:30 Uhr mit der Taste ZEIT durch wiederholtes Drücken der Taste die Programmzeit auf 10 Stunden 30 Minuten erhöhen. Dies erfolgt beim Drücken der Tasten „ZEIT +“ und „ZEIT –“. Maximal können Sie 15 Stunden vorwählen.

Zum Schluss die Taste START/STOP drücken, um das zeitversetzte Backprogramm zu starten. Das Symbol für die Zeitwahl blinkt, bis das Programm startet. Im Display wird die noch verbleibende Zeit angezeigt.

Um die Zeitvorwahl zu unterbrechen, drücken Sie die Taste START/STOP für mindestens 3 Sekunden. Sie können

dann bei Bedarf die Zeitvorwahl ändern oder sofort mit der Brotzubereitung beginnen.

Bitte beachten Sie: Beim zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden.

PAUSE

Mit der Funktionstaste PAUSE können Sie das Programm kurzzeitig unterbrechen, um z. B. den Knetter aus dem Teig zu nehmen oder die Oberfläche des Brotes mit Wasser oder Milch zu bestreichen. Drücken Sie die Taste PAUSE, um das laufende Programm zu unterbrechen. Solange die Zeitanzeige im Display blinkt, befindet sich das Programm in der Pausenfunktion. Nun können Sie z. B. den Knetter entnehmen oder die Oberfläche nach Wunsch bestreichen. Schließen Sie danach den Deckel. Zum Beenden der Pause drücken Sie erneut die Taste PAUSE. Die Zeitanzeige im Display blinkt nicht mehr und das Programm wird fortgesetzt.

Achtung: Unterbrechen Sie den Programmablauf nur kurzzeitig für bis zu ca. 5 Minuten. Bei längeren Unterbrechungen kann das Aufgehen des Teiges und somit das Gelingen des Brotes gefährdet sein.

EIGENPROGRAMME

Der Backmeister® bietet zahlreiche Programme, u. a. auch zwei Programme, die wir EIGENPROGRAMM und EIGENPROGRAMM GLUTENFREI genannt haben, weil man sie selbst programmieren kann. Sie können die werksseitig vorprogrammierte Grundeinstellung sowohl im Zeitablauf der einzelnen Programmphasen ändern als auch verschiedene Programmabläufe ganz weglassen. Damit haben Sie alle Möglichkeiten, Ihr Brot individuell herzustellen, oder auch Teig zuzubereiten. Zunächst geben wir Ihnen zur Grundeinstellung und Handhabung des EIGENPROGRAMMS folgende Hinweise:

EIGENPROGRAMMIERUNG

Beide Programme enthalten folgende Wahlmöglichkeiten

BRÄUNUNG einstellbar

Zeitvorwahl einstellbar

Stufen I und II nicht einstellbar

Der vorprogrammierte Ablauf entspricht dem Programm BASIS. Die programmierten Zeiten des Ablaufs sind – wie angegeben – einstellbar.

EIGENPROGRAMM STANDARD (Eigenprogramm 1)

Abschnitt	Voreingestellt	Zeitraumen einstellbar
Gesamtzeit	3:00 Stunden	
1. Kneten	10 Minuten	6-14 Minuten
1. Aufgehen	20 Minuten	20-60 Minuten
2. Kneten	15 Minuten	5-20 Minuten
2. Aufgehen	25 Minuten	5-120 Minuten
3. Aufgehen	45 Minuten	0-120 Minuten
Backen	65 Minuten	10-80 Minuten
Warmhalten	60 Minuten	0-60 Minuten

kann. Wenn alle Abschnitte nach Ihren Wünschen programmiert sind, beenden Sie die Programmierung durch Drücken der Taste START/STOP. Im Display erscheint die einprogrammierte Zeit des Eigenprogramms. Das Programm wird entweder sofort oder entsprechend der eingestellten Zeitwahl gestartet.

Das folgende Rezept wurde von uns erfolgreich getestet.

Quarkstollen

Gewicht ca.	700 g
Eier	1
Quark 20%	125 g
Rum	2 ½ EL
Bittermandelöl	2 Tropfen
Zitrone, Saft und abgeriebene Schale von	½ Zitrone
Butter flüssig	90 g
Mehl Type 405	250 g
Rosinen	60 g
Mandeln gemahlen	60 g
Haselnüsse gemahlen	60 g
Zitronat	20 g
Backpulver	¾ Pckg.
Salz	2 Prisen
Vanillezucker	½ Pckg.
Zucker	100 g

Eigenprogramm:
Kneten 1 = 14 Minuten
Kneten 2 = 5 Minuten
Gehen Sie wie folgt vor:
Mit der Taste Programmabschnitt die Abschnitte:
KNETEN 1 auf 14
KNETEN 2 auf 5
GEHEN I – GEHEN III auf Minimum (20/5/0 Min.)
BACKEN auf min. 10 Min.
WARMHALTEN auf 0 einstellen.
Nach dem Kneten den Teig aus der Backform entnehmen und daraus einen Stollen formen. Im Backofen bei 180 °C, im Heißluftofen bei 160 °C backen.

EIGENPROGRAMM GLUTENFREI (Eigenprogramm 2)

Abschnitt	Voreingestellt	Zeitraumen einstellbar
Gesamtzeit	3:00 Stunden	
1. Kneten	10 Minuten	0-45 Minuten
1. Aufgehen	20 Minuten	20-60 Minuten
2. Kneten	15 Minuten	5-20 Minuten
2. Aufgehen	25 Minuten	5-120 Minuten
3. Aufgehen	45 Minuten	0-120 Minuten
Backen	65 Minuten	10-100 Minuten
Warmhalten	60 Minuten	0-60 Minuten

Gehen Sie wie folgt vor:

Mit der jeweiligen Taste das gewünschte EIGENPROGRAMM auswählen. Mit Taste EIGENPROGRAMM 1 bzw. 2 den gewünschten Abschnitt auswählen. Im Display erscheint das Symbol für Kneten 1 und die in diesem Abschnitt programmierte Zeit 0:10.

Über die Tasten „ZEIT +“ und „ZEIT –“ lässt sich die eingestellte Zeit anpassen. Drücken Sie so oft, bis die gewünschte Zeit im Display erscheint (ggfs. über „0“ hinaus).

Mit Taste EIGENPROGRAMM 1 bzw. 2 die Änderung speichern. Diese Taste erneut drücken, womit der nächste Programmabschnitt und die darin programmierte Zeit im Display erscheint: (Gehen 1 und 0:20).

Wenn die nebenstehend maximal einstellbare Zeit des jeweiligen Programmabschnittes durch Drücken der Tasten „ZEIT +“ und „ZEIT –“ überschritten ist, erscheint im Display 0, sofern dies laut obiger Aufstellung möglich ist. Dieser Abschnitt wird dann beim Programmablauf übersprungen.

Jede Programmierung muss durch Drücken der Taste EIGENPROGRAMM 1 bzw. 2 gespeichert werden, damit der nächste Programmabschnitt programmiert werden



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS®

Summer - Funktion

Der Summer ertönt

- wenn eine aktive Taste gedrückt wird,
- nach Ende des Backvorgangs piept das Gerät öfter während der Warmhaltephase.
- am Ende der Warmhaltezeit ertönt 10 mal ein Piepton, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Piepton lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion

Netzausfall-Sicherung

Falls während des Betriebs des Backmeisters® der Strom ausfällt, startet das Gerät automatisch, sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, und setzt den Ablauf dort fort, wo dieser unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 10 Minuten gedauert hat.

Falls der Stromausfall länger als 10 Minuten dauert und das Display die Grundeinstellung anzeigt, muss der Backmeister® erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Ggf. kann man den gewählten Programmablauf fortsetzen. Sollte der Teig aber schon in der letzten Gehphase sein und der Stromausfall längere Zeit andauern, ist der Teig nicht mehr verwendbar und man muss von vorne beginnen. Alternativ können Sie versuchen, den Teig noch über das Eigenprogramm fertig zu backen.

Sicherheitsfunktionen

Nach dem Programmstart sollte der Deckel nur noch während der Knetphasen zum Zufügen von Zutaten geöffnet werden, keinesfalls aber während der Aufgeh- und Backphase, weil sonst der Teig zusammenfällt.

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm noch zu hoch (über 40 °C) ist, erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH. Falls dies eintritt, entnehmen Sie die Backform und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder am Anfang des ursprünglich ausgewählten Programms steht.

Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat, daher wird die Kruste an der Oberseite des Brotes weniger dunkel, während die Unterseite und die Seiten dunkler sind. Aus sicherheitstechnischen Gründen ist eine zusätzliche Heizung im Deckelbereich jedoch nicht zulässig.

Wenn im Display E E0 und E E1 erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin. Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundenservice prüfen.

000: Das Gerät ist noch in der Warmhaltephase. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, bis ein Signalton ertönt um die Warmhaltephase zu beenden.

ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

1. Zutaten einfüllen

Streichen Sie das Loch des Kneters dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann. Setzen Sie den Knetter mit der langen Seite unten auf die Antriebswelle.

Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.

Bei sehr schweren Teigen empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern und Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeit zuletzt einzufüllen, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Allerdings muss bei Nutzung der

Zeitwahlfunktion darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt. Bitte beachten Sie außerdem die maximale Mehlmenge von 600 g/ maximal 1,5 Pckg. Hefe (bei einem Gewicht von 7 g Trockenhefe pro Packung).

2. Einsetzen der Backform

Die antihaftbeschichtete Backform am Rand festhalten und leicht schräg in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

3. Programmablauf wählen/starten

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der Menütaste. Wählen Sie dann je nach Programm die entsprechende Stufe und die gewünschte Bräunung. Mit der Zeittaste können Sie den Ablauf verzögern. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Danach ist eine Korrektur nicht mehr möglich.

4. Teig Mischen und Kneten

Der Backmeister® mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

5. Ruhezeit

Nach dem ersten Knetvorgang ist eine Ruhezeit vorgesehen, in der die Flüssigkeit die Hefe und das Mehl langsam durchdringen kann.

6. Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Backmeister® die optimale Temperatur zum Gehen des Teiges.

7. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

8. Warmhalten

Wenn das Gebäck fertig ist, zeigt ein mehrmaliger Piepton an, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und

halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.

9. Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufes die Backform mit Hilfe von Topflappen leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Backform herausnehmen.

Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.

Wenn der Knetter im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten Sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Knetter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn herausziehen. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 17 beschrieben.



REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen immer den Netz-stecker ziehen.

Lassen Sie das Gerät immer erst mindestens eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzen.

1. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
2. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.
3. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
4. Die Backform und der Knetter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

5. Sowohl Kneter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Kneter in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform einfüllen. Danach lässt sich der Kneter herausnehmen.
6. Die Backform ist mit einer hochwertigen Whitford®-Antihafbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, welche die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
7. Backform und Kneter unterliegen bei häufigem Gebrauch einer Abnutzung infolge der hohen mechanischen Belastung beim Kneten, insbesondere von Vollkornteigen oder Teigen mit hohem Körneranteil. Daher ist eventuell von Zeit zu Zeit ein Austausch der Backform und der Kneter notwendig. Diese können bei unserem Kundendienst bestellt werden.
8. Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.



UNOLD®

TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

Programmnummer		1		2	3		4	5
Programmname		Basis		Basis Glutenfrei	Vollkorn		Vollkorn extra	Vollkorn Schnell
Brotgewicht		ST. I	ST. II		ST. I	ST. II		
Zeitvorwahl		•	•		•	•	•	•
Bräunungsgrad		•	•		•	•	•	•
Signal zum Zufügen von Zutaten		•	•		•	•	•	•
Dauer		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
1. Kneten (Heizung ein/aus)	Motor EIN/AUS	2	2	2	2	2	2	2
	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3
	Kneten ohne Pause	4	4	4	3	4	15	5
1. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s kein Kneten	20	20	20	25	25	25	5
2. Kneten	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	10 Zutaten beifügen Anzeige 1:43
	Kneten ohne Pause	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:15	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:20	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:15	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:50	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:55	5 Zutaten beifügen Anzeige 2:50	5
	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(Heizung EIN/AUS)							
2. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Teig glätten EIN/AUS 0,5 s / 4,5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	HEIZUNG EIN/AUS 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Knetenternahme (falls gewünscht)		Anzeige 1:45	Anzeige 1:50	Anzeige 1:45	Anzeige 2:05	Anzeige 2:10	Anzeige 2:05	Anzeige 1:30
3. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s kein Kneten	45	45	45	65	65	65	35
Backen	Heizung EIN/ AUS 5 s / 25 s	60	65	65	60	65	75	55
Warm- halten	bei 72 °C Heizung EIN/AUS	60	60	60	60	60	60	60

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Programmnummer		6	7	8	9	10	11	12
Programmname		Basis Schnell	Basis Super-Schnell	Teig	Teig Schnell	Teig Super Schnell	Teig Glutenfrei	Nudel-teig
Brotgewicht								
Zeitvorwahl		•	•	•	•	•	•	•
Bräunungsgrad		•	•					
Signal zum Zufügen von Zutaten		•	•					
Dauer		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1. Kneten (Heizung ein/aus)	Motor EIN/AUS	2	2	2	2			
	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Kneten ohne Pause	5	2	14	3	5	12	11
1. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s kein Kneten	10	15		8	15	50	
2. Kneten	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s				4			
	Kneten ohne Pause	5 Zutaten beifügen Anzeige 1:45			10			
	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s	5						
	(Heizung EIN/AUS)							
2. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s			20	15			
	Teig glätten EIN/AUS 0,5 s / 4,5 s			0,5				
	HEIZUNG EIN/AUS 5 s / 25 s			9,5				
Knetarentnahme (falls gewünscht)		Anzeige 1:40						
3. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s kein Kneten	30		40				
Backen	Heizung EIN/ AUS 5 s / 25 s	70	60					
Warmhalten	bei 72 °C Heizung EIN/AUS	60	60					

Programmnummer		13	14	15	16
Programmname		Konfitüre	Eigenprogramm 1	Eigenprogramm 2 Glutenfrei	Backen
Brotgewicht					
Zeitvorwahl		•	•	•	
Bräunungsgrad			•	•	•
Signal zum Zufügen von Zutaten					
Dauer		1:20	3:00	3:00	0:30
1. Kneten (Heizung ein/aus)	Motor EIN/AUS				
	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s		6-14	0-45 ohne PAUSE	
	Kneten ohne Pause				
1. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s kein Kneten	15	20-60	20-60	
2. Kneten	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s				
	Kneten ohne Pause		5-20	5-20	
	Motor EIN/AUS 29 s / 1 s				
	(Heizung EIN/AUS)				
2. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s				
	Teig glätten EIN/AUS 0,5 s / 4,5 s		5-120	5-120 ohne Glätten	
	HEIZUNG EIN/AUS 5 s / 25 s				
Knetarentnahme (falls gewünscht)					
3. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s kein Kneten	90 min Rühren EIN/AUS Heizung Ein/Aus 25s/5s	0-120	0-120	
Backen	Heizung EIN/ AUS 5 s / 25 s	20 Ruhen	10-80	10-100	10-120 min in 10 Min-Schritten
Warmhalten	bei 72 °C Heizung EIN/AUS		0-60	0-60	

FRAGEN ZUM GERÄT UND ZUR HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen in der Form.

Das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Backform mit der Öffnung nach unten drehen, evtl. den Mitnehmer (Kneterverschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Kneterverschluss mit hitzebeständiger Margarine austreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Kneterverschluss vor dem Backen mit etwas Öl einreiben.

Falls Sie mit dem Gerät auch Konfitüre herstellen, empfehlen wir für Brot und Konfitüre jeweils eine eigene Backform zu verwenden, da durch die entstehende Säure Brote nicht mehr gut aus der Form gelöst werden können. Zusätzliche Backformen und Kneterverschlüsse können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Kneterverschluss) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern den Kneterverschluss entnehmen bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (siehe Zeitlicher Programmablauf und Anzeige im Display).

Sollten Sie das nicht tun wollen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man damit vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Das passiert häufig bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.

Als Abhilfe:

- die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
- 1 EL flüssige Margarine auf das Mehl geben.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder dass das Mehl zu feucht ist.

Als Abhilfe:

- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
- Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden (z. B. SCHNELL)
- Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass

- die Wassertemperatur zu hoch war,
- zu viel Wasser verwendet wurde
- dem Mehl Kleber fehlt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Wann kann man den Deckel des Backmeisters® während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet nach dem letzten Kneten, d. h. vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Zeitlicher Ablauf der Programme und Anzeige im Display) vorsichtig den Deckel und ritzt z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser-Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Backmeisters® letztmalig möglich. Geschieht dies während des letzten Aufgehens oder zu Beginn der Backphase kann das Brot zusammenfallen.

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d. h. auch von Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens $\frac{1}{4}$ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und umso weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.

Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

Mais, Reis, Kartoffelmehl

- eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker oder Personen, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden. Im Rezeptteil dieser Anleitung finden Sie sowohl Rezepte als auch Kontaktadressen von Herstellern für spezielle Allergiker-Produkte.

Dinkelmehl

- ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405 - 550 - 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.

Hartweizenmehl (DURUM)

- eignet sich aufgrund seiner Konsistenz besonders für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wenn man eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben des Herstellers auf der Verpackung

halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Für die Treibkraft von Hefe ist auch die Wasserhärte sehr wichtig, bei sehr weichem Wasser geht die Hefe stärker, so dass in Gegenden mit weichen Wasser die Hefemenge um ca. $\frac{1}{4}$ verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

Sofern Zucker verwendet wurde, diesen reduzieren oder ganz weglassen, wobei das Brot weniger braun wird.

Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen, für ein kleines Brot ca. 1 EL, für ein großes Brot ca. 1,5 EL. Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Backmeister®?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Backmeister® ist das Brot feuchter.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

		Deutschland Type	Österreich Type	Schweiz Type
Weizenmehl	Sehr fein ausgemahlene Mehl, für Kuchen	405	480	400
	Fein ausgemahlene Mehl, ideal für Brot	550	780	550
	Mittelfein ausgemahlene Mehl	1050	1600	1100
	Vollkornmehl, grob ausgemahlen	1600	1700	1900
Roggenmehl	Sehr fein ausgemahlene Mehl	815	500	720
	Fein ausgemahlene Mehl	997	960	1100
	Mittelfein ausgemahlene Mehl	1150	960	1100
	Grob ausgemahlene Mehl, Vollkornmehl	1740	2500	1900

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Bei der ersten Nutzung Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Legt sich nach kurzer Zeit Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, dann Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen, damit Dampf entweichen kann.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest	Knetmesser und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich das Knetmesser leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START/STOP-Taste wurde gedrückt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten entsorgen und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel sollte nur während der Knetphasen geöffnet werden. Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Die Rotation des Kneters ist blockiert	Prüfen, ob Backform und Kneter richtig eingesetzt sind. Prüfen, ob Kneter durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Falls nicht, das Gerät an den Kundendienst einsenden. Wenn sich der Mitnehmer noch dreht, genügt der Einsatz einer neuen Backform.

MÖGLICHE FEHLER BEI DEN REZEPTEN

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, zu weiches Wasser oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe	a/b
	Alte oder überlagerte Hefe	e
	Flüssigkeit zu heiß	c
	Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
	Falsches oder altes Mehl	e
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	Zu wenig Zucker	a/b
	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Brot ist zu stark aufgegangen	a/f m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit	c/h/i
	Zu wenig Kleber im Mehl	l
	Programm mit zu langer Laufzeit	m
	Zu viel Flüssigkeit	a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	Zu wenig Hefe oder Zucker	a/b
	Zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten	b
	Altes oder schlechtes Mehl	e

Fehler	Ursache	Behebung
In der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Hohe Feuchtigkeit Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	Zu viel Wasser, kein Salz Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser Zu heiße Flüssigkeit	g/b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß Zu viel Hefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g

Behebung der Fehlerpunkte

- a Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.
- d Fügen Sie die Zutaten in genannter Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
- e Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- f Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- g Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- h Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.
- i Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Verwenden Sie das Programm SCHNELL um die Gehzeit zu verkürzen.
- j Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- k Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.
- l Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei
- m Programm SCHNELL wählen.

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.

Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl“ wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.

Wenn Sie **ganze Getreidekörner** zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten müssen eingehalten werden, weil weniger das Brot krümeln lässt.

Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig. Backen Sie Sauerteigbrot im „Basis“ oder „Vollkorn“-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 50 ml.

Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreide-Eiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z. B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch ein Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.

Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers

Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle genannten, fett gedruckten, Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel aber auch per Katalog bestellen bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um ¼ bis ½ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden mit besonders weichem Wasser.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Lediglich bei sehr schweren Teigen mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil kann es sinnvoll sein, die Reihenfolge zu tauschen und zuerst die Trockenhefe und das Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen. Allerdings ist in diesem Fall insbesondere bei der Zeitwahlfunktion zu beachten, dass die Hefe nicht vor dem Programmstart mit dem Wasser in Kontakt kommt.

Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.

Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d. h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen. Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)

TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)

g = Gramm

ml = Milliliter

Pckg.= Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl - entspricht 10-15 g Frischhefe.

4. Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern

Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in allen Programmen (außer Konfitüre) immer dann tun, wenn der Piepton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden sie durch den Knetter zermahlen. Auch könnte die Beschichtung der Backform beschädigt werden.

5. Brotgröße

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen

Mengen, die wir für das jeweilige Modell vorschlagen, im angegebenen Programm. Die Programme ohne Stufenschaltung sind entsprechend programmiert.

6. Brotgewichte und Volumen

In den Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind, als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind. Trotz diesen genauen Gewichtsangaben, kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.

Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Backformrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

7. Backergebnisse

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse. Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen, damit Sie bei Bedarf das Rezept noch ändern können.

BROTREZEPTE**PROGRAMM 1, BASIS**

Dieses Programm ist für fast alle Brotbackmischungen geeignet. Im Zweifelsfall, wenn Sie z. B. neue Rezepte aus dem Internet oder aus einer Zeitschrift probieren, sollten Sie das Basis-Programm verwenden. Verarbeiten Sie nicht mehr als 500 g Mehl, damit der Teig nicht überläuft. Das Programm ist außerdem für Vollkorn-Backmischungen geeignet, nicht jedoch für glutenfreie Backmischungen.

Das Verwenden von Backmischungen haben wir hier jedoch nicht näher erläutert, da Sie sich immer an die auf der jeweiligen Verpackung aufgedruckte Anweisung halten sollten.

Bauernweißbrot

Zutaten	Kleines Brot	Großes Brot
Milch oder Wasser	190 ml	280 ml
Butter, weich	20 g	30 g
Zucker	¾ TL (7 g)	1 TL (10 g)
Weizenmehl Type 1050	340 g	500 g
Trockenhefe	¾ Packung (5 g)	1 Packung (7 g)
Salz	¾ TL (7 g)	1 TL (10 g)

Das Grundrezept können Sie mit Kümmel oder fertiger Brotgewürzmischung ganz nach persönlichem Geschmack verändern

PROGRAMM 2, BASIS GLUTENFREI

Beachten Sie bitte: Bei glutenfreien Mehlen müssen Sie die Mehreste vom Backformrand mit einem Silikonteigschaber auf den Teig schaben.

Wenn im Display des Gerätes die Restlaufzeit „1:15“ angezeigt wird, können Sie die Oberseite des Brotes mit einer Mischung aus einem Eigelb und 1 Teelöffel Sahne einstreichen. Dann ist das Brot auch von oben braun. Bei der Gelegenheit können Sie auch Ölsaaten oder Kräuter auf das Brot streuen.

In diesem Programm ist keine Wahl der Brotgröße möglich. Je nach verwendeter Zutatenmenge können Sie jedoch trotzdem große oder kleine Brote backen.

Schär Dunkles Kastenbrot

Zutaten	Kleines Brot	Großes Brot
Brot-Mix Dunkel	375 g	500 g
Öl	4 g	6 g
Trockenhefe	1 Packung (7 g)	10 g
Wasser, lauwarm	470 ml	630 ml
Salz	¾ TL	1 TL

Nach Belieben können Sie zufügen:

Kümmel oder	2 TL	3 TL
Walnüsse oder	50 g	75 g
Röstzwiebeln oder	50 g	75 g
Speckwürfel oder	50 g	75 g
Leinsamen	1 EL	1 ½ TL

PROGRAMM 3, VOLLKORN**Grundrezept Weizenvollkornbrot**

Zutaten	Kleines Brot	Großes Brot
Wasser, lauwarm	220 ml	330 ml
Weizenvollkornmehl	340 g	500 g
Essig (Branntweinessig)	2 TL	1 EL
Trockenhefe	5 g (=2 TL)	1 Packung (7 g)
Salz	1 TL	2 TL

Wenn Sie statt Weizenvollkornmehl lieber Dinkelmehl verwenden, dosieren Sie für das kleine Brot 4 g Trockenhefe und für das große Brot 5 g Trockenhefe.

PROGRAMM 4, VOLLKORN EXTRA

Dieses Programm sollten Sie verwenden, wenn Sie Ihr Mehl selbst mahlen bzw. schroten. Bitte bei frisch gemahlene Mehlen immer kalte Flüssigkeit verwenden, weil das Mehl oder das Schrot schon warm ist.

PROGRAMM 5, VOLLKORN SCHNELL

Bei diesem Programm gehen die Brote nicht so stark auf, wie bei Programm 3 Vollkorn. Die Brote haben eine stark verkürzte Gehzeit, deshalb sollte in diesem Programm kein Brot mit Sauerteig zubereitet werden.

Dinkel-Vollkorntoast

Zutaten		Trockenhefe	5 g
Milch	280 ml	Salz	¾ TL (= 7 g)
Dinkelvollkornmehl	200 g	Tipp: Statt Butter können Sie auch einfach mal ein Würzöl wie z. B. Chili-Öl oder Kräuteröl verwenden.	
Dinkelmehl Type 630	200 g		
Butter, weich	50 g		

PROGRAMM 7, BASIS SUPERSCHNELL

In diesem Programm können Sie nur mit „Dr. Oetker Hefeteig Garant“ arbeiten. Dies ist eine Backpulver-Trockenhefe-Mischung, die Sie in Supermärkten erhalten. Das Programm eignet sich nicht für Brote mit Roggen, Schrot oder allgemein schwere Brot. Auch Brote aus Backmischungen die schon Trockenhefe enthalten, können nicht in diesem Programm gebacken werden.

Glutenfreies Rosinenbrot

Zutaten	
Schär Brot-Mix C	350 g
Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 Packung
Zucker	60 g
Eier	2 Stück
Buttermilch	250 ml
Rosinen	100 g

PROGRAMM 8, TEIG

In diesem Programm wird nur der Teig zubereitet, das Backgut wird anschließend im Backofen gebacken.

Grundteig für Blechkuchen

Zutaten	
Weizenmehl	300 g
Ei	1 Stück
Milch	60 ml
Trockenhefe	1 Packung (7 g)
Zucker	80 g
Butter, weich	80 g

Diesen Grundteig auf ein gefettetes Blech ausrollen und zum Beispiel mit Obst (z. B. Zwetschgen, Apfel) belegen. Tipp: Wenn Sie mögen, können Sie auch noch Streusel aufstreuen. Der Teig kann auch in einer Springform (28 cm Durchmesser) gebacken werden.

PROGRAMM 9, TEIG SCHNELL**Pizzateig für 1 Blech**

Zutaten	
Weizenmehl	300 g
Trockenhefe	1 Packung (7 g)
Salz	½ TL
Wasser, lauwarm	120 ml
Öl	30 ml

Teig zubereiten. Den fertigen Teig auf ein eingefettetes Backblech legen, ausziehen oder ausrollen. Mit einem feuchten Tuch abdecken, 40 Minuten gehen lassen. Dann nach Belieben mit Zutaten belegen. Im Backofen bei 220 °C für ca. 35 – 40 Minuten backen (die genaue Backzeit kommt auf den verwendeten Belag an).

PROGRAMM 10, TEIG SUPERSCHNELL**Tomaten-Pfefferbrot**

Zutaten			
Wasser, lauwarm	150 ml	Knoblauchzehe, fein gewürfelt	1 Stück
Öl	35 ml	Oregano	1 TL
Weizenmehl Type 550	350 g	Salz	1 TL, gestrichen (7 g)
Getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, in feine Streifen geschnitten	70 g	Zucker	1 TL (10 g)
Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	1 EL	Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 Packung
		Eingelegter, grüner Pfeffer	1 TL

Tipp: Statt Öl können Sie auch 50 ml Pesto verwenden

PROGRAMM 11, TEIG GLUTENFREI**Brötchen vom Blech**

Zutaten	
Schär Brot-Mix B	300 g
Trockenhefe	10 g
Öl	1 EL
Wasser, lauwarm	200 ml
Salz	1 Prise

Teig im Teigprogramm zubereiten, aus der Backform nehmen, mit bemehlten Händen zu 6 – 8 Brötchen formen, dabei eventuell bei Bedarf etwas Mehl unterkneten. Backpapier auf ein Backblech legen, darauf die Brötchen legen und mit einem feuchten Tuch zudecken. Gehen lassen, bis die Brötchen die doppelte Größe erreicht haben. Backofen auf 200 °C Unter- und Oberhitze vorheizen, Brötchen für ca. 25 Minuten bei 200 °C backen.

PROGRAMM 12, NUDELTEIG

Füllen Sie die benötigten Zutaten in die Backform und starten Sie das Programm 12. Eventuelle Mehltrete sich lassen mit einem Silikonschaber während des Programmablaufs vom Backformrand lösen.

Wenn Sie gerne Nudeln essen, empfehlen wir Ihnen den Kauf einer Nudelmaschine, mit sich der Teig leicht ausrollen und in Streifen schneiden lässt. Für die ersten Versuche genügt natürlich auch ein gutes Nudelholz.

Teilen Sie den fertigen Teig in 4 bis 5 Portionen und wickeln Sie jede Portion in Frischhaltefolie, damit der Teig nicht austrocknet.

Bestreuen Sie ein großes Brett mit Mehl und rollen Sie auch das Nudelholz darin. Wenn der Teig sehr weich ist, kneten Sie etwas von dem für den Teig verwendeten Mehl unter. Drücken Sie von Hand einen flachen Fladen und bestreuen Sie diesen mit Mehl. Jetzt rollen Sie mit dem Nudelholz den Teig nach allen Seiten aus, bis er die von Ihnen gewünschte Stärke hat. So bearbeiten Sie jede Teigportion. Beim Ausrollen immer wieder Mehl aufstreuen und den Teig ab und zu wenden, damit nichts festklebt. Dann den einzelnen, dünnen Fladen zusammenrollen, falls er noch klebt und kurz antrocknen lassen, jedoch nicht zu lange, da der Teig sonst auseinanderbricht. Den Teigfladen in Streifen schneiden, die Breite der Streifen bestimmen dabei Sie selbst. Die geschnittenen Nudeln aufschütteln und am besten gleich in reichlich kochendem Salzwasser kochen. Achtung: Die Nudeln sind sehr schnell gar, je nach Nudelart dauert es ca. 2 bis 5 Minuten. Dabei gilt, je dünner die Nudeln sind, umso schneller sind sie gar.

Wenn Sie mit einer Nudelmaschine arbeiten, verarbeiten Sie den Teig nach Vorschrift des Herstellers.

Sie können den Teig auch zu Platten ausrollen und für Lasagne, Tortellini, Ravioli, Wantans oder ähnliches verwenden.

Teigrezepte für Nudelteig

Hinweis: Wir haben Eier der Größe L verwendet (Eiweiß und Eigelb wiegen pro Ei 58 g). Wenn Sie kleinere oder größere Eier verwenden, wiegen Sie die Eier ohne die Schale.

Bei Vollkornmehl kann evtl. etwas mehr Flüssigkeit verwendet werden.

Eiernudeln (4 Portionen)

Zutaten

Weizenmehl Wir empfehlen Hartweizenmehl oder Spätzlemehl, da die daraus hergestellten Nudeln nicht so leicht verkochen	400 g
---	-------

Eier	4 Stück
------	---------

Öl	1 EL
----	------

Wasser	2 EL ca.
--------	----------

Hartweizennudeln ohne Ei (4 Portionen)

Zutaten

Hartweizengrieß	400 g
-----------------	-------

Wasser	180 ml
--------	--------

PROGRAMM 13, KONFITÜRE

Beeren-Konfitüre

Zutaten

Beeren nach eigenem Wunsch*	800 g
-----------------------------	-------

Gelierzucker Typ 2:1	500 g
----------------------	-------

Zitronensaft	2 EL
--------------	------

*Sie können Erdbeeren (dann nur 700 g verwenden, da diese Konfitüre etwas schäumt), Himbeeren, Heidel-, Brom oder auch Johannisbeeren verwenden. Kirschen eignen sich weniger gut. Beeren, Gelierzucker und Zitronensaft fein mixen und in die Backform mit eingesetztem Kneter füllen. Programm 13 starten. Nach Programmende die Konfitüre aus der Backform in Schraubgläser füllen – Achtung, die Konfitüre ist sehr heiß, Verbrennungsgefahr“. Die Gläser mit einem Deckel gut verschließen, umdrehen und abkühlen lassen.

PROGRAMM 14, EIGENPROGRAMM 1

Das Eigenprogramm ermöglicht Ihnen das individuelle Einstellen von Knet-, Geh- oder Backzeiten. Das folgende Brotrezept können Sie mit der Grundeinstellung des Eigenprogrammes zubereiten.

Vollkornbrot Mehrkorn

Zutaten	Kleines Brot	Großes Brot
Wasser	240 ml	360 ml
Roggenvollkornmehl	140 g	200 g
Dinkelvollkornmehl	140 g	200 g
Dinkelmehl	70 g	100 g
Honig	$\frac{3}{4}$ EL (= 7 g)	1 EL (= 10 g)
Salz	$\frac{3}{4}$ TL (= 7 g)	1 TL (= 10 g)
Sauerteig (Firma Seitenbacher)	50 g	75 g (1 Packung)
Trockenhefe	5 g	1 Packung (7 g)
Sonnenblumenkerne	60 g	90 g

EIGENPROGRAMM 15 GLUTENFREI IN DER GRUNDEINSTELLUNG

In diesem Programm ist keine Wahl der Brotgröße möglich. Je nach verwendeter Zutatenmenge können Sie jedoch trotzdem große oder kleine Brote backen.

Sauerteigbrot glutenfrei

Zutaten	
Hammermühle Brot-Mix für Sauerteigbrot	500 g
Trockenhefe	10 g
Zucker	1 TL
Wasser, lauwarm	400 ml

PROGRAMM 16, BACKEN

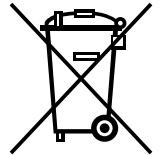
Mit dem Backprogramm können Sie grundsätzlich alle Brote bei Bedarf nachbacken.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbraucher gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Backmeister 68456 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

LFGB Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Hockenheim, 14.10.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
 Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
 E-Mail service@unold.de
 Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail


BESTELLUNG / ORDER für Modell 68456

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6845670	Backform		
	6845672	Kneter		
	8656152	Messbecher		
	8656151	Messlöffel		
	8656150	Hakenspieß		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz/> und <https://unold.de/pages/agbs>
 Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68456

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions:	Approx. 36.9 x 26.7 x 30.6 cm (L/W/H)	
Power:	600 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Weight:	Approx. 5.5 kg	
Baking pan:	Inner dimensions 17.0 x 13.5 x 12.0 cm (L/W/H)	
Capacity:	750 g to 1,000 g bread weight	
Power cord:	Approx. 120 cm, permanently attached	
Housing:	Stainless steel	
Lid:	Lid with view window and handle	
Features:	14 stored programs, two user programs (one for gluten-free bread) for individual adjustment, selection button for three adjustable degrees of browning, selection button for bread weight, display	
Accessories:	Removable baking pan with Whitford® ceramic coating, kneader, measuring cup, measuring spoon, hook for removing kneader, operating instructions with recipes	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

- This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
- Children must not play with the appliance.
- Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
- CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
- Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
- Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
- Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
- Always switch off and disconnect the power supply plug from the mains when the appliance is not being used and before it is cleaned.
- Do not use the breadmaker if the power supply cable is damaged, in the event of faulty performance or if the breadmaker itself is damaged. The breadmaker must only be examined and

repaired by an authorised repair workshop. Do not attempt to repair the breadmaker yourself as the guarantee will then become null and void.

11. The use of alien accessories that have not been approved by the manufacturer can damage the breadmaker, and which must only be used for its intended purpose.
12. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
13. Place the breadmaker on a surface in such a manner that it cannot slip, as can happen when kneading a stiff dough. This must be taken into account with advance programming when the breadmaker operates unattended. Use a thin rubber mat on a slippery surface so that the danger of slipping is prevented.
14. The Backmeister must be operated at least 10 cm from other objects. The breadmaker must not be used outdoors!
15. Ensure that the power supply cable does not come into contact with hot surfaces, nor hang down from the worktop so that children cannot pull the cable.
16. Never place the breadmaker on a gas or electric hob or alongside a hot baking oven.
17. Utmost care must be taken when moving the breadmaker when it contains hot liquids (jam).
18. Never remove the baking tin during operation.
19. Never fill the baking tin with more than the specified quantities, particularly with white bread. The bread will not be baked uniformly and the dough will overflow! Please refer to the instructions.
20. Provide close supervision when testing new recipes. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
21. Never heat the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
22. Never beat the bread pan on a working top or edge to remove the pan. This may entail damages.
23. Caution: Never use sharp objects such as knives etc. to remove the bread from the baking tin. This may scratch the coating.
24. Metal foils or other materials must not be inserted into the breadmaker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
25. Never cover the breadmaker with a towel or any other material. Heat and steam must escape freely. A fire can be caused if the breadmaker is covered by, or comes into contact with, combustible material, e.g. curtains.
26. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
27. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



CAUTION: The appliance becomes very hot during operation and maintains the heat during some time after disconnection!



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. When unpacking the appliance, check to make sure that all parts are present and undamaged.
2. Before using the appliance the first time, remove all packaging materials and all loose parts from the inside. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
3. Before the first use, rinse out the Backmeister® baking pan with warm water and mild dishwashing liquid and clean the kneader.
4. Wipe off the outside of the appliance with a well wrung-out damp cloth. Never immerse the appliance in water.
5. Dry all parts thoroughly. Insert the baking pan in the appliance.
6. Plug the power cord into an electrical outlet. Now the appliance is ready for operation.
7. Since smoke can occur the first time the appliance heats up, we recommend that you allow the appliance to run through the BAKE program once with an empty baking pan (without kneader) to remove any residue on the heating elements. We recommend that you first make bread with an inexpensive bread mix (350 ml water, 500 g bread mix). Do not eat this bread, dispose of it.
8. Allow the appliance to cool for a while.
9. Afterwards you can start baking bread.

QUICK START GUIDE – THE FIRST LOAF OF BREAD

1. Prepare the appliance as described in the section “Preparing the appliance for operation”.
2. Open the lid of the Backmeister® and remove the baking pan (turn it to the left anti-clockwise).
3. Generously apply heat-resistant margarine to the hole in the kneader to prevent the dough from baking on here during baking.
4. Place the kneader on the drive shaft in the baking pan. Make sure to fit on the kneader right side up; otherwise the coating of the pan can be damaged.
5. Place the ingredients in the baking pan as specified in the recipe. For optimal results when baking with heavy dough, reverse the order of the ingredients, i.e. first add the dry ingredients and then the liquid. When using the timer function, however, make sure that the yeast does not come into contact with the liquid too soon.
6. Insert the baking pan in the appliance. Place the baking pan in the appliance, turning it clockwise until it locks in place.
7. Close the lid of the Backmeister®.
8. Plug the appliance into an electrical outlet.
9. Select the desired program with the “MENU” button. Press this button until the desired program number (e..g. 1 for the basic program) appears on the display. Instructions for the individual programs are provided starting on page 40. For example, bread made from a standard bread mix turns out well with the “Basic” program.
10. Select the desired degree of browning with the “BROWNING” button (Light – Medium – Dark). Please note that it is not possible to select the degree of browning with all programs. For more information, please see page 41.
11. Select the desired loaf size with the “LOAF SIZE” button. Please note that it is not possible to select the loaf size with all programs. For more information, please see page 41.
12. Once you have made all the desired settings, press the START/STOP button. Caution: If you want to cancel the program, you can do this via the START/STOP button. In this case the START/STOP button responds with a time delay, for safety reasons. Consequently, it is normal if the appliance does not immediately respond after pressing the button, but rather after several seconds. Please wait until button activation is confirmed through a signal tone (after approx. 3seconds). Please do not press the button multiple times.
13. When your bread has finished baking, the Backmeister® beeps several times to signal that the bread can be removed. If you wish to remove the bread before the

end of the keep-warm time, press the START/STOP button and hold it down until a beep tone sounds to signal that the program has been interrupted.

14. Remove the baking pan carefully. To prevent burns, please use suitable potholders. Turn the baking pan upside down and allow the bread to slide out onto a wire rack for cooling. If the bread does not come out right away, turn the kneading mechanism on the bottom of the pan back and forth several times until the bread drops out. Be aware that the kneading mechanism could still be hot. Here again you should use suitable potholders. Never strike the baking pan against a table edge or worktop. This could cause dents in the baking pan.
15. If the kneader remains in the bread, you can pull it out with the included hook. Insert it at the bottom of the

warm loaf into the opening in the kneader and allow it to catch on the bottom edge of the kneader, preferably at the point where the blade of the kneader is located. Now carefully pull the kneader out of the bread. As you pull, you will see in which direction the blade of the kneader is pointing so you can pull it out.

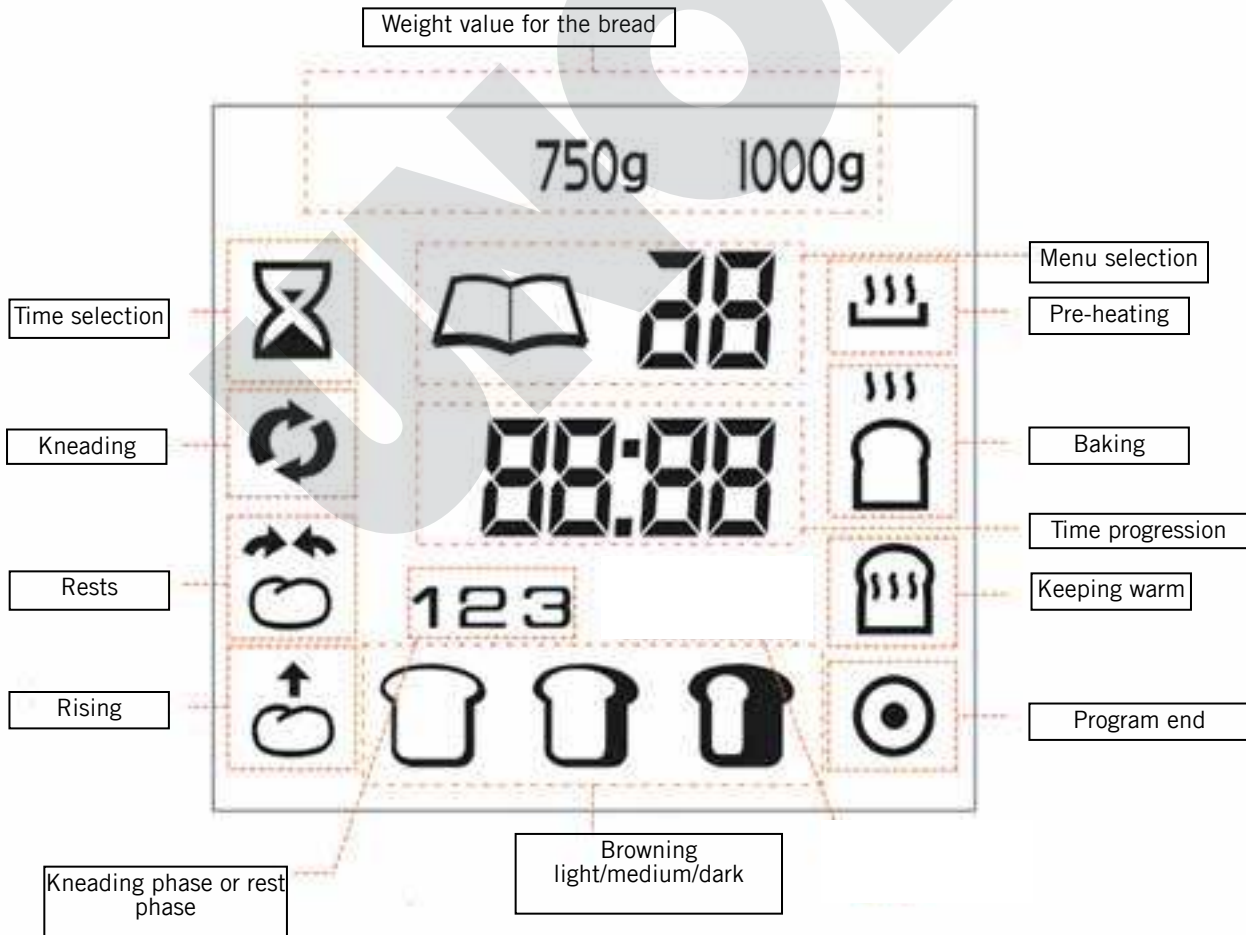
16. Afterwards, clean the baking pan as described on page 44.



CAUTION:
The appliance becomes very hot



EXPLANATION OF THE SYMBOLS IN THE DISPLAY



DISPLAY



BASIC SETTING: As soon as the appliance is plugged into the electrical outlet, the display shows 2:55 (the colon between the numbers does not flash). Program 1 (basic), the medium browning level and the bread weight 750 g, are displayed. During operation, the program status is indicated both by the time countdown and the symbols on the display. The information means:



Kneading (1+2) = appears when the appliance is in the kneading phase.



RISING (1-3) = indicates the different rising phases.



BAKING = the bread is backing.



KEEP WARM = the bread will kept warm for 1 more hour.



The following messages on the display indicate an error:

HHH: If this appears after pressing the START/STOP button the appliance is still too hot from the last baking cycle. Open the lid and allow the appliance to cool for another 10 to 20 minutes.

E E0 and E E1: This message indicates a defect in the temperature sensor. Please have the appliance inspected by our service department.

THE BUTTONS

START/STOP button

This button is used to start and stop the program. By pressing the START/STOP button you can cancel the program at any time. For safety reasons, this button responds with a slight delay; therefore, keep the button pressed until you hear a beep tone. Afterwards, the start position of the Basic program will appear. If you want to use a different program, select the appropriate program with the Menu button.

MENU

The Menu button is used to select the individual programs, which are described in detail in the „Program Sequence“ table. The number corresponding to the program appears on the display to indicate the selected program. Use the programs as described below (table on the next page):

Program number	Program name	Use
1	BASIC	The standard program for all breads, such as white bread and multi-grain bread
2	BASIC gluten-free	The standard program for all gluten-free breads

Program number	Program name	Use
3	WHOLE GRAIN	For whole-grain breads
4	WHOLE GRAIN extra	For breads made with self-ground flour
5	WHOLE GRAIN fast	For faster baking of whole-grain breads
6	BASIC fast	For faster baking of white and multi-grain breads
7	BASIC super-fast	Very fast bread preparation, please see the recipe part
8	DOUGH	For preparing dough, without bake function
9	DOUGH fast	For faster preparation of dough, without bake function
10	DOUGH super-fast	For preparing dough very quickly, without bake function
11	DOUGH gluten-free	For preparing gluten-free dough, without bake function
12	PASTA DOUGH	For preparing pasta dough

Program number	Program name	Use
13	JAM	For cooking jams and jellies. If you use the breadmaker for making jam, you should purchase a second baking pan which is used only for this purpose.
14	USER PROGRAM 1	Individual adjustment of the program phases
15	USER PROGRAM 2 gluten-free	Individual adjustment of the program phases for gluten-free foods
16	BAKE	For baking of yeast or batter dough that has been prepared separately (either by hand or in the DOUGH program). This program is not suitable for pie dough or choux pastry dough, etc.

BROWNING

With this button you can set the degree of browning to LIGHT – MEDIUM – DARK. The selected setting is shown on the display.

This option can be selected in programs 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 and 16.

LOAF SIZE

This button is used to select the size of the loaf in various programs:

Level I = for a medium loaf weight

Level II = for a heavy loaf weight

For these programs, the recipes are specified for two sizes of loaf. You will find our recommendations in this regard in the recipes. The selected setting is shown on the display.

You can also bake smaller loaves by reducing the quantities by one-half, e.g. for singles and small households. In this case, we recommend that you always use the BASIC program on LOAF SIZE I. Please be aware, that the loaf will be relatively flat in this case.

TIMER

All programs except baking. Not suitable for gluten-free bread, because the flour residues must be frequently scraped off the edge of the baking pan and into the dough. Use the timer function only for recipes that you have already tried out under supervision; do not modify the recipe.

CAUTION: If there is too much dough in the baking pan, the dough can overflow and bake onto the heating element. The programs can be started with a time delay. To the time specified in the respective program, you must also add the

hours and minutes after which the preparation time should be started.

Add the ingredients to the baking pan in the specified sequence and then insert the pan in the appliance. In so doing, ensure that the yeast does not come into contact with the liquid.

Example:

It is 8:30 PM and you want to have freshly baked white bread at 7:00 AM the next morning, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Plug the appliance into the electrical outlet. Select the desired program with the MENU button and the desired degree of browning with the BROWNING button. In the example we will use program 1 = Basic. The program ends at 7 AM. Then bread will be kept warm for one hour.

Therefore, in order to take out warm, fresh bread at 7:00 AM, in the evening around 8:30 PM you must increase the program time to 10 hours 30 minutes by repeatedly pressing the TIME button. To do so, press the „TIME +“ and „TIME -“ buttons. The maximum pre-select is 15 hours. After the timer has been set, press the START/STOP button to start the time-delayed baking program. The time symbol flashes until the program starts. The time still remaining will be shown in the display.

To interrupt the time pre-select, press the START/STOP button for at least 3 seconds. You can then change the time pre-select as needed, or start immediately with the bread baking.

Please note:

When using the timer delay function, do not bake with perishable ingredients, such as milk, eggs, fruit, yogurt, onions, etc.

PAUSE

The PAUSE button can be used to briefly interrupt the program, for example, to remove the kneader from the dough or to brush the surface of the bread with water or milk. Press the PAUSE button to interrupt the running program. As long as the time display is flashing, the program is in the pause function. Now, for example, you can remove the kneader or brush the surface of the bread as desired. Then close the lid. To end the pause, press the PAUSE button again. The time display stops flashing and the program continues. Caution: Only interrupt the program briefly, for

not more than approx. 5 minutes. Longer interruptions can affect the rising of the dough and ruin the bread.

USER PROGRAMS

In addition to the other numerous programs provided by the Backmeister® also offers two programs that we have named USER PROGRAM and USER PROGRAM GLUTEN-FREE, because you can program them yourself. You can change the basic time and program phase settings as programmed at the factory or leave out various program phases entirely. This allows you to develop your own individual program for baking bread or preparing dough. First you should become familiar with the following information on the basic programming and use of the USER PROGRAM.

USER PROGRAMMING

Both programs have the following selection possibilities

BROWNING adjustable

Timer adjustable

Levels I and II not adjustable

The pre-programmed sequence is the same as for the BASIC program. The programmed times of the sequence are - as specified - adjustable.

USER PROGRAM STANDARD (user program 1)

Phase	Pre-set	Adjustable time frame
Total time	3:00 hours	
1st kneading	10 minutes	6-14 minutes
1st rising	20 minutes	20-60 minutes
2nd kneading	15 minutes	5-20 minutes
2nd rising	25 minutes	5-120 minutes
3rd rising	45 minutes	0-120 minutes
Baking	65 minutes	10-80 minutes
Keeping warm	60 minutes	0-60 minutes

USER PROGRAM GLUTEN-FREE (user program 2)

Phase	Pre-set	Adjustable time frame
Total time	3:00 hours	
1st kneading	10 minutes	0-45 minutes

1st rising	20 minutes	20-60 minutes
2nd kneading	15 minutes	5-20 minutes
2nd rising	25 minutes	5-120 minutes
3rd rising	45 minutes	0-120 minutes
Baking	65 minutes	10-100 minutes
Keeping warm	60 minutes	0-60 minutes

Proceed as follows:

Select the desired USER PROGRAM with the respective button. Select the desired phase with the USER PROGRAM 1 or 2 button. The symbol for kneading 1 and the programmed time 0:10 for this phase 0:10 appear on the display. The set time can be adjusted via the buttons „TIME +“ and „TIME -“. Press the button repeatedly until the desired time appears on the display (beyond „0“, if necessary).

Save the change with the button USER PROGRAM 1 or 2. Press this button again and the next program phase and the programmed time will appear on the display: (Rise 1 and 0:20). If the maximum programmable time for the respective program phase is exceeded by pressing the buttons „TIME +“ and „TIME -“ will appear on the display if this is possible according to the above listing. This phase is then skipped during the program.

Each programming (adjustment) must be saved by pressing the USER PROGRAM 1 or 2 button, so that the next program phase can be programmed. Once you have programmed all phases to suit your preferences, conclude the programming by pressing the START/STOP button. The programmed time for the user program appears on the display. The program then starts either immediately or after the time set via the timer function.



CAUTION:

The appliance becomes very hot during operation and maintains the heat during some time after disconnection!

THE FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

Alarm function

The alarm sounds:

- whenever the MENU or ZEIT/time buttons are pressed,

- when pressing the programme buttons to confirm each step,

- during the second kneading process, to remind you to add seeds, fruit, nuts or other ingredients. Please note that this function cannot be deactivated, e.g. in the time preset function,
- at the end of the baking process, the appliance beeps often during the keep-warm phase,
- at the end of the keep-warm phase several beeps remind you that the appliance is now switched off and the bread has to be taken out of the bread pan. Please note that this function cannot be deactivated, e.g. in the time preset function.

The alarm function cannot be inactivated.

Repeat function after power outage

Should the electricity supply been cut off during the operation of the Breadmaker, the appliance will re-start, on re-instatement of the supply, automatically from the point arrived at when the cut-off occurred as long as the interruption is not longer than 2 minutes. If the interruption in the electricity supply lasts more than 2 minutes and the display shows the basic setting, the Breadmaker must be re-started. This is only practical if the dough was not further than the kneading phase when the break occurred. If the program was already in the last rising cycle when the

power broke down and the interruption lasts over a longer time, the dough cannot be saved and the program has to be started again.

Safety functions

The lid should not be opened after the program has started, except during the second kneading phase for adding of ingredients. During the rising and baking phase the lid should never be opened, as the bread may sink down.

If the temperature in the appliance, due to previous use, is too high (above 40 °C) for a newly chosen program, when an attempt to re-start is made, the display will show H:HH and an alarm sound will be heard. Should this occur, remove the pan and wait until the appliance has cooled off and is back to the beginning of the originally chosen program.

Please note that the breadmaker has no top heating for safety reasons, so the crust will be lighter on top and darker at the sides and bottom of the bread. For safety reasons an additional top heating is not allowed.

If after pressing START/STOP, E:EE is shown in the display, the temperature control is defective. In this case please send the appliance to our technical service.

THE PROGRAM PROCESS OF THE BREADMAKER

1. Inserting the Bread pan

Hold the non-stick bread pan with both hands and slide it slightly inclined on the socle inside the baking chamber. Turn the bread pan clockwise, until it clicks into position. Fill the holes of the kneading blade with heat resisting margarine before fitting it into the bread pan. This avoids that dough penetrates and bakes into the kneading blade.

2. Pouring in the ingredients

The ingredients must be poured into the pan in the order prescribed in the recipe.

In case of very heavy dough, e.g. with a high rye portion, we recommend to fill in first the liquid, then the flour and other ingredients and finally the yeast to ensure better kneading results. When using the time preset function, it must be ensured that no contact between the water and the yeast takes place before the program is started.

3. Selecting the program process

Select the required program process with the menu button. Select the stage appropriate for the program. Select the required browning. You can set a delay with the timing button. Press the START button. After pressing START further corrections are no more possible.

4. Mixing and kneading dough

The Breadmaker mixes and kneads the dough automatically as long as necessary to reach the proper consistency.

5. Pause

After each kneading process there is a pause to allow the liquid to slowly penetrate the yeast and the flour.

6. Dough raising

After each kneading phase the Breadmaker produces the optimal temperature for the rising of the dough.

7. Baking

The bread baking automatic regulates the baking temperature and the timing automatically.

8. Keeping warm

When the baking is over, a beep sound indicates that the bread or food can be removed. At the same time a keep-warm time of 1 hour starts. If you want to remove the bread before the keep-warm phase has ended, just press the STOP button and take out the bread.

9. End of the program process

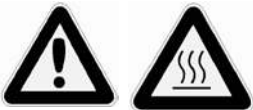
After the end of the program process, take out the pan with the help of handcloths by turning it counter-clockwise. Stand it on end and, when the bread does not immediately

fall onto the cooling wire, waggle the kneading drive from below until the bread falls out. Do not knock the bread pan on an edge or table, as the warm bread pan may be deformed.

If the kneader sticks in the bread, use the hook to remove it. Push it on the underside of the still-warm bread in the (almost) round opening of the kneader and fold it on the bottom edge of the kneader, ideally at the point where the kneader blade is. Then pull the kneader up with the hooked skewer. You can then see where the blade is in the bread.



CLEANING AND CARE



Always allow the breadmaker to cool down before it is cleaned and stored.

Always switch off the appliances, disconnect the power supply plug from the mains, and allow the breadmaker to cool down, before it is cleaned.

1. It takes approximately 30 minutes for the breadmaker to cool down before it can be used again for baking and dough preparation.
2. Before the Backmeister® is used for the first time, wash the baking container and kneader with warm water and a mild washing-up liquid.
3. Always use a mild washing-up liquid. Never use chemical cleaners, benzine, oven cleaners and scouring agents.
4. Remove all ingredients and crumbs from the lid, case and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the breadmaker in water and never fill the baking chamber with water.
5. Wipe the baking tin with a moist cloth. The inside of the tin can be rinsed with warm water and a washing-up liquid. Do not soak the tin in water for prolonged periods.
6. Both the kneader and driving shaft should be cleaned immediately after use. The kneader may be difficult to remove if it remains in the baking tin. In such an event fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning.
7. The bread pan is equipped with a high quality Whitford®-coating. Never use metal objects or scourers to clean the surface of the non-stick container. It is normal for the colour of the non-stick surface to change in the course of time. This does not influence the non-stick function.
8. Condensation from the steam accumulates between the inside and outside lid during baking and flows off the lid when baking has been completed. This is normal. Any discolouration of the lid is of no consequence, but it can be removed with an appropriate cleaner.
9. Before the breadmaker is packed away for storage ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and that the lid is closed.

TABLE – TIME SEQUENCE

Program number		1		2	3		4	5
Program name		Basic		Basic gluten-free	Whole grain		Whole grain extra	Whole grain fast
Loaf weight		ST. I	ST. II		ST. I	ST. II		
Timer		•	•		•	•	•	•
Browning		•	•		•	•	•	•
Signal for the adding of ingredients		•	•		•	•	•	•
Duration		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
1st kneading (Heater on/off)	Motor ON/OFF	2	2	2	2	2	2	2
	Motor ON/OFF 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3
	Kneading without pause	4	4	4	3	4	15	5
1st rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s no kneading							
		20	20	20	25	25	25	5
2nd kneading	Motor ON/OFF 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	10 Add ingredients Display 1:43
	Kneading without pause	5 Add ingredients Display 2:15	5 Add ingredients Display 2:20	5 Add ingredients Display 2:15	5 Add ingredients Display 2:50	5 Add ingredients Display 2:55	5 Add ingredients Display 2:50	5
	Motor ON/OFF 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(Heater ON/OFF)							
2nd rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Smooth dough ON/OFF 0.5 s / 4.5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	HEATER ON/OFF 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Kneader removal (if desired)		Display 1:45	Display 1:50	Display 1:45	Display 2:05	Display 2:10	Display 2:05	Display 1:30
3rd rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s no kneading	45	45	45	65	65	65	35
Baking	Heater ON/OFF 5 s / 25 s	60	65	65	60	65	75	55
Keeping warm	at 72°C heater ON/OFF							60
		60	60	60	60	60	60	

Program number		6	7	8	9	10	11	12
Program name		Basic fast	Basic super-fast	Dough	Dough fast	Dough super-fast	Dough gluten-free	Pasta dough
Loaf weight								
Timer		•	•	•	•	•	•	•
Browning		•	•					
Signal for the adding of ingredients		•	•					
Duration		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1st kneading (Heater on/off)	Motor ON/OFF	2	2	2	2			
	Motor ON/OFF 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Kneading without pause	5	2	14	3	5	12	11
1st rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s no kneading	10	15		8	15	50	
2nd kneading	Motor ON/OFF 29 s / 1 s				4			
	Kneading without pause	5 Add ingredients Display 1:45			10			
	Motor ON/OFF 29 s / 1 s	5						
	(Heater ON/OFF)							
2nd rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s			20	15			
	Smooth dough ON/OFF 0.5 s / 4.5 s			0,5				
	HEATER ON/OFF 5 s / 25 s			9,5				
Kneader removal (if desired)		Display 1:40						
3rd rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s no kneading	30		40				
Baking	Heater ON/OFF 5 s / 25 s	70	60					
Keeping warm at 72°C heater ON/OFF	at 72°C heater ON/OFF	60	60					

Program number		13	14	15	16
Program name		Jam	User program 1	User program 2 gluten-free	Baking
Loaf weight					
Timer		•	•	•	
Browning			•	•	•
Signal for the adding of ingredients					
Dauer Duration		1:20	3:00	3:00	0:30
1st kneading (Heater on/off)	Motor ON/OFF				
	Motor ON/OFF 29 s / 1 s		6-14	0-45 kneading without pause	
	Kneading without pause				
1st rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s no kneading	15	20-60	20-60	
2nd kneading	Motor ON/OFF 29 s / 1 s				
	Kneading without pause		5-20	5-20	
	Motor ON/OFF 29 s / 1 s				
	(Heater ON/OFF)				
2nd rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s				
	Smooth dough ON/OFF 0.5 s / 4.5 s		5-120	5-120 without smoothing	
	HEATER ON/OFF 5 s / 25 s				
Kneader removal (if desired)					
3rd rising	Heater ON/OFF 5 s / 25 s no kneading	90 stirring ON/ OFF Heater ON/OFF 25s/5s	0-120	0-120	
Baking	Heater ON/OFF 5 s / 25 s	20 Stir	10-80	10-100	10-120 min in 10 increments
Keeping warm	at 72°C heater ON/OFF		0-60	0-60	

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

QUESTIONS AND ANSWER CONCERNING THE USE OF THE BREADMAKER

The bread sticks in the pan after baking

Allow the bread to cool off for approx. 10 minutes. Stand the pan on its head - if appropriate, lightly waggle the blade (kneader connection) at the underside of the bread pan. Before placing the kneading blade, fill the hole in it with heat-resisting margarine (full-fat), this avoids, that dough may penetrate between kneading blade and shaft and may bake there. Before baking is commenced, rub a little oil on the kneaders.

If you intend to make jam in the breadmaker we recommend to buy a second bread pan exclusively for making jam, as bread may stick in the pan of jam has been prepared in the same one before.

How can the holes in the bread from the kneader be avoided?

Before the last raising phase, you can remove the kneader with floured fingers (see the timing of the program process on the display).

Should you not wish to do that, after baking use the hooked skewer. If care is taken, larger holes are avoidable.

The dough flows over the bread pan

This may happen, when wheat flour is used, as wheat contains more gluten and thus rises more. In this case reduce the flour amount and adapt the other ingredients. The bread will nevertheless have the desired volume. add 1 tablespoon of liquid butter or margarine.

The bread rises, but sinks in the baking phase

If a "V"-formed channel appears in the bread flour gluten is missing, that means that the flour contains too little protein (occurs in rainy summers) or the flour is damp.

Help:

- Add to the flour 1 tablespoon of wheat gluten for every 500 g of flour.
- Use a shorter programm, e.g. SCHNELL or ULTRA-SCHNELL.

If the bread sinks like a funnel in the middle then it could be that:

- the water temperature was too high,
- too much water was used.
- flour gluten is missing.

When can the Breadmaker lid be opened during the baking process?

Basically it is always possible when the kneading is taking place. In this time, one can add small amounts of flour or liquid when applicable.

If the bread has to have a particular appearance after baking, take the following steps: before the last raising, carefully and shortly open the lid (see the program process table), make a cut in the crust with a sharp pre-warmed knife, strew corns on the surface or spread a potato-flour and water mixture on the crust so that it shines after baking. This is the last phase in which the BREADMAKER lid can be opened, otherwise the bread will sink.

What is wholemeal flour?

Wholemeal flour can be made from all sorts of grain, even wheat. The designation whole meal means that the flour is ground from the whole grain and thus has more roughage. Therefore wheat wholemeal flour is darker. Wholemeal bread is not necessarily darker as is often assumed.

What has to taken into account when using rye flour?

Rye flour does not contain any binding substances, thus bread made from it does not rise very much. To make it edible, a RYE WHOLEMEAL BREAD must be made with leaven dough.

The dough will only rise when using rye flour that contains no gluten, if at least $\frac{1}{4}$ of the amount is replaced by wheat flour type 550.

What means binding substances in the flour?

The higher the type figure in the above schedule, the lower the contained binding substances. This means in general that flours with high type figures do not rise as much as flour with low type figures. The flour with the highest portion of binding substances is wheat flour of type 550.

Which are the different kind of flour and how are they used?

Corn, rice, potato flour

- is ideal for persons suffering from a gluten allergy or from sprue or coeliakia. In the following you will find

recipes as well as contact addresses of manufacturers for special allergy products.

Spelt flour

- is quite expensive, but completely free of chemical deposits, as spelt only grows on very poor ground and does not tolerate any fertilizers. Sprout flour is ideal for persons suffering from allergies. All recipes for flour types 405 – 550 – 1050 can also be prepared with spelt flour.

Hard wheat flour (durum/semolina)

- is ideal for French baguette due to its consistency, but can be replaced by hard wheat semolina.

How can fresh bread be made more edible?

If a boiled mashed potato is added to the dough, the fresh bread is more edible.

In what proportion can one use rising substances?

It can be bought in various quantities, so the manufacturer's instructions on the packing have to be followed and the quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough. The rising capacity of yeast is depending on the freshness of the yeast as well as of the water quality. If the water is very soft, the yeast will rise much more, so it may become necessary to reduce the yeast by up to 25 % if you live in regions with soft water.

The bread tastes of yeast

If sugar is used, leave it out, but the bread will not be so brown.

Add to the water a quantity of spirits vinegar, for a small loaf = 1 tablespoon - for a large loaf 1.5 tablespoons.

Replace the water with buttermilk or kefir, which is possible with all recipes and is recommended due to the freshness of the bread.

Why has bread from the breadmaker another taste than out of the oven?

This is due to the different humidity. In an oven, the bread becomes more dry because of the larger space, in the breadmaker, the bread remains more humid.

What do the type figures mean with flour?

The lower the figure the less roughage is contained in the flour and the lighter it is and the more it rises because it contains a higher proportion of gluten.

Please find below a schedule with the different types for Germany, Austria, and Switzerland as well as some rough explanations

	Description	German Type No.	Austrian Type No.	Swiss Type No.
Wheat flour	very fine, white, for cake	405	480	400
	white flour for bread	550	780	550
	medium flour	1050	1600	1100
	wholemeal flour, rough	1600	1700	1900
Rye flour	very fine	815	500	720
	fine	997	960	1100
	medium	1150	960	1100
	wholemeal, rough	1740	2500	1900

TROUBLE SHOOTING - APPLIANCE

Default	Cause	Remedy
Smoke coming out of the baking chamber or vents	Ingredients sticking to baking chamber or on the outside of the baking tin	Switch off the machine, disconnect the mains plug; wait until cooled down, then clean the baking chamber and tin.
Bread has partly collapsed and is moist at the bottom	Bread remained too long in tin after being kept warm	Remove bread at the latest after end of keep-warm function, to allow the steam to escape.
Bread cannot be easily removed from the tin.	The loaf is sticking to the kneading knife.	Before baking the next bread, clean kneading knife and shaft after. If necessary fill the tin with warm water and soak for 30 minutes. The kneading knife can then be easily removed
Ingredients have not been properly mixed or the bread has not been properly baked.	Incorrect program	Check selected menu; set another program.
	START/STOP key was touched while breadmaker was operating	Discard ingredients and start anew
	The lid was opened several times during operation	The lid should only be opened when display reads more than 1:30. Ensure that the lid is properly closed after it has been opened.
	Prolonged power failure during operation	Discard ingredients and start anew.
	Kneader rotation is blocked.	Check whether kneader is blocked by grains. Remove tin and check whether catch rotates. If not send breadmaker for repair.

TROUBLE SHOOTING - RECIPES

Mistake	Cause	Remedy
Bread rises too much.	Too much yeast, too much flour not enough salt, or a combination of these causes	a/b
Bread does not rise or only insufficiently	No or insufficient yeast	a/b
	Old yeast.	e
	Liquid too hot	c
	Yeast came into contact with liquid	d
	Wrong or old flour.	e
Dough rises and flows over the baking tin.	Too much or insufficient liquid.	a/b/g
	Not enough sugar	a/b
Bread has collapsed.	Very soft water so that yeast fermentation is stronger.	f/k
	Too much milk has influenced yeast fermentation	c
Bread is dented after baking.	Bread volume larger than the bread pan causing it to collapse	a/f
	Too early or too fast yeast fermentation due to warm water, warm baking chamber or high humidity level.	c/h/i
Stiff, lumpy texture	Not enough gluten in the flour.	l
	Too much liquid	a/b/h
	Too much flour or insufficient liquid	a/b/g
	Not enough yeast or sugar	a/b
Not baked in the centre.	Too much fruit, wholemeal or other ingredients.	b
	Old or poor quality flour	e
	Too much or insufficient liquid.	a/b/g
Open, coarse texture or full of holes.	High amount of moisture.	h
	Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt.	g
	Too much water.	g
	No salt.	b
	High amount of moisture; water was too warm.	h/i
	Liquid was too hot.	c

Mistake	Cause	Remedy
Mushroom-like surface that has not been baked properly	Bread volume larger than the tin	a/f
	Too much flour, particularly with white bread.	f
	Too much yeast or insufficient salt.	a/b
	Too much sugar	a/b
Unevenly sliced or lumpy bread.	Sweet ingredients in addition to the sugar.	b
	Bread has not cooled down sufficiently.	j
	Flour was not properly kneaded in at the sides	g/l

Remedying the mistakes

- a Measure the ingredients correctly.
- b Match the quantity of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.
- c Use another liquid or allow it too cool down to room temperature.
- d Add the ingredients in the sequence listed in the recipe. Produce a small hole in the centre and immediately add the crumbled or dried yeast. Avoid direct contact between yeast and liquid.
- e Only use fresh and properly stored ingredients.
- f Reduce the overall quantity; do not use more than the specified quantity of flour. Reduce all ingredients by one third.
- g Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used then the amount of liquid must be reduced.
- h Use 1-2 tablespoons less during wet weather.
- i Do not use the timing program in hot weather. Use cold liquids. Use the program SCHNELL or ULTRA-SCHNELL to shorten the rising phases.
- j Immediately remove the bread from the tin after baking and allow it to cool down on a grid for at least 15 minutes before it is cut.
- k Diminish the yeast or all ingredients by one quarter of the specified amount.
- l Add one tablespoon of wheat gluten to the dough.

COMMENTS ON BAKING

1. Ingredients

As each ingredient has a particular role in the success of bread-making, the measuring is important as the correct order of adding ingredients.

The important ingredients, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) affect the successful results in the preparation of bread and dough.

Therefore always use the appropriate quantities in the correct proportions to one another.

Use lukewarm ingredients if you are immediately starting to bake. If the TIME program is to be used, the ingredients must be cold so that the yeast does not ferment too soon.

Margarine, butter and **milk** only affect the taste of the bread.

Sugar can be reduced by 20 % so that the crust will be lighter and thinner without otherwise affecting the baking results. Should you prefer a softer and lighter crust, you can replace the sugar with honey.

Gluten, that is formed through kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mixture contains 40% wholemeal flour and 60% white flour.

Should you wish to add **whole grains**, soften them up overnight. Appropriately reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).

Leaven is indispensable in the making of rye flour bread. It contains milk and vinegar acid bacteria that cause the bread to be light and slightly sour. Making it up oneself takes up quite some time. Therefore we use in the following recipes concentrated leaven-dough powder which comes in packs of 15 g (for 1 kg of flour). The quantities in the recipes ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ - 1 bag) must be adhered to cut down on bread crumbing.

If leaven-dough powder is used in other concentrations, (packs of 100 g for 1 kg flour), 1 kg flour must be reduced by 80 g or as appropriate to suit the recipe.

Liquid leaven dough, available packed in bags, can also be used well. As far as quantities are concerned adjust to the details on the packing. Fill the leaven dough into a measuring jug and add the appropriate quantity of liquid mentioned in the recipe.

Wheat leaven dough, that can also be bought dried, improves the dough quality, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven dough.

Bake leaven bread in the BASIS or the VOLLKORN programs, so that it rises and bakes properly.

Wheat bran should be added to the dough when a particularly roughage-full and light bread is required. Use 1 ES for 500 g of flour and raise the quantity of liquid by ½ ES.

Wheat germ is a natural helper out of grain protein. It makes the bread lighter, gives a better volume, sinks less often and is more wholesome. This is particularly the case with wholemeal breads and pastries and those made from self-ground flour.

Colour malt, which we use in several recipes, is a dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker crumb and crust (such as black bread). A rye malt is also available and is not so dark. Such malts are available in whole food shops.

Bread seasoning can be added to all mixed breads. The quantity used depends on the taste and the information of the manufacturer.

Pure lecithin powder is a natural emulsion that raises the baking volume, makes the crumb tender and softer and prolongs the freshness.

All the above boldly-printed baking substances and ingredients are available in whole food, health food shops and the health food departments of grocery stores or from flour mills.

2. Adjusting the ingredients

In cases where certain ingredients are increased or reduced, ensure that the proportions in the original recipe are maintained. In order to achieve a perfect result, take note of the following basic rules on adjusting the ingredients:

Liquid/flour: The dough must be soft (not too soft), slightly sticky and not stringy. Light dough is in a ball, whereas

with heavier dough, such as rye wholemeal or other wholemeal breads, this is not the case. Check the dough 5 minutes after the first kneading. Should it be too moist, add more flour until the correct consistency is achieved. If the dough is too dry, knead in spoonful by spoonful of water.

Replacing liquids: Should you replace ingredients in the recipes which contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the appropriate liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break them into the measuring jug and fill up with liquid to the required level. If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by ¼ to ½ TS, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

Always first add the liquid and then the yeast. Only in case of very heavy dough such as rye bread, we recommend to fill in first the flour and the dry yeast and to pour the liquid on top to ensure proper kneading. However, if this is combined with the TIME function, make sure, that any contact between yeast and liquid is avoided until the program starts.

In order to prevent the yeast from fermenting too soon (in particular using the time delay), contact between the yeast and the liquid must be avoided.

Always use the same units in measuring, which means that with the indication of tablespoon and teaspoons either use the measuring spoon supplied with baking automatic or spoons which are normally used in the household.

Weighing in grams is preferable due to their accuracy.

The supplied measuring jug can be used for millilitres measurements.

Abbreviations in the recipes mean:

tbsp	=	tablespoon (or measuring spoon large)
tsp.	=	level tea spoon (or measuring spoon small)
g	=	grams
ml	=	millilitres
bag	=	bag package dry yeast of 7 g content for 500 g flour - corresponds to 20 g fresh yeast

4. Adding of fruit, nuts or corn

Should you wish to include further ingredients, this can be done in all programs (except jams) as soon as the peep

sound is heard. If the ingredients are added too soon, they can be ground up by the kneader.

Should there be no sizes mentioned in the recipes because they do not exist in the prescribed program, then the small and also the large quantities will be successful for the appropriate type in the mentioned program. The programs without size selection are programmed appropriately.

5. Bread weights and volumes

In the following recipes you will find exact details of bread: However, you will see that the weights for pure white bread are less than those for wholemeal bread. This is because white flour rises more and therefore is somewhat limited. In spite of these exact weight details, certain differences may occur. The actual bread weight is very much dependant on the humidity in the air on preparation. All breads that have a high proportion of wheat will achieve a great-

er volume and in the highest weight class will rise above the pan edge after the last raising. Nevertheless, they do not overflow. The bread bulging over the pan edge will be somewhat lighter browned as the bread in the pan. It is recommended to use the FAST program for sweet breads.

The baking results are in particular dependant upon the local situation (soft water, high humidity, great heights state of the ingredients, etc.). For this reason, the figures in the recipes are only clues and have to be adapted accordingly. If one or other recipe is not successful, do not give up, moreover try to find out the cause and try again, for example with alternative quantity proportions. Before you bake a bread overnight with the timer delay, we recommend that you make a trial bread so that, in certain circumstances, the recipe can be altered.

BREAD RECIPES

PROGRAM 1, BASIC

This program is suitable for almost all bread baking mixtures. If in doubt use the Basic program when you are trying out new recipes off the Internet or from a magazine, for example. To ensure that the dough does not overflow, do not process more than 500 g of flour. In addition, the program is suitable for whole-grain baking mixes, however it is not suitable for gluten-free baking mixes.

At this point we have not explained the use of baking mixes in more detail, because you should always follow the instructions printed on the respective package.

Coarse, light rye bread

Ingredients	Small loaf	Large loaf
Milk or water	190 ml	280 ml
Butter, soft	20 g	30 g
Sugar	$\frac{3}{4}$ tsp. (7 g)	1 tsp. (10 g)
Wheat flour, type 1050	340 g	500 g
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package (5 g)	1 package (7 g)
Salt	$\frac{3}{4}$ tsp. (7 g)	1 tsp. (10 g)

You can change the basic recipe with caraway or a bread spice mixture for bread.

PROGRAM 2, BASIC - GLUTEN-FREE

Please note: For gluten-free flours you must scrape the flour residues off the edge of the baking pan and onto the dough with a silicone dough scraper.

When the remaining time of „1:15“ is shown in the appliance display, you can brush a mixture of 1 egg yoke and 1 tsp. cream onto the top of the loaf. Then the bread will also be brown from the top. At the same you can also sprinkle oil-bearing seeds or herbs onto the bread.

It is not possible to select the size of the loaf in this program. Nevertheless, depending on the quantity of ingredients used you can bake large or small loaves.

Schär dark sandwich loaf

Zutaten	Small loaf	Large loaf
Bread mix, dark	375 g	500 g
Vegetable oil	4 g	6 g
Dry yeast	1 package (7 g)	10 g
Water, lukewarm	470 ml	630 ml
Salt	¾ tsp.	1 tsp.

You can add the following, as desired

caraway or	2 tsp	3 tsp
walnuts or	50 g	75 g
roasted onions or	50 g	75 g
bacon bits or	50 g	75 g
flaxseed	1 tbsp.	1½ tsp.

PROGRAM 3, WHOLE GRAIN**Basic recipe - whole-grain**

Ingredients	Small loaf	Large loaf
Water, lukewarm	220 ml	330 ml
Whole-grain wheat flour	340 g	500 g
Vinegar (brandy vinegar)	2 tsp.	1 tbsp.
Dry yeast	5 g (= 2 tsp.)	1 package (7 g)
Salt	1 tsp.	2 tsp.

If you would rather use spelt flour instead of whole-grain wheat flour, for the small loaf, use 4 g dry yeast, and for the large loaf use 5 g dry yeast.

PROGRAM 4, WHOLE GRAIN EXTRA

You should use this program if you grind your flour yourself. Always use cold liquid for freshly ground flour, because the flour or grist is already warm.

PROGRAM 5, WHOLE GRAIN, FAST

With this program the loaves do not rise as much as they do with program 3 whole-grain. The loaves have a significantly reduced rising time, consequently do not use this program to make sour-dough bread.

Spelt whole-grain toast bread

Ingredients	
Milk	280 ml
Whole-grain spelt flour	200 g
Spelt flour (type 630)	200 g
Butter, soft	50 g
Dry yeast	5 g (= 2 tsp.)
Salt	¾ tsp. (= 7 g)

Tip: Instead of butter you can simply use a seasoning oil, such as chilli oil or herb oil, for example.

PROGRAM 7, BASIC, SUPER-FAST

In this program you can only work with the product, „Dr. Oetker Hefeteig Garant“. This product is a baking powder/dry yeast mix that you can get in supermarkets. This program is not suitable for breads with rye, grist, or heavy breads in general. Also breads from baking mixes that already contain dry yeasts cannot be baked with this program.

Gluten-free raisin bread

Ingredients	
Schär Brot-Mix C (Bread Mix C)	350 g
Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 package
Sugar	60 g
Eggs	2
Buttermilk	250 ml
Raisins	100 g

PROGRAM 8, DOUGH

In this program only the dough is prepared, the bread is then baked in the oven.

Basic batter for baking sheet cake

Ingredients		Sugar	80 g
Wheat flour	300 g	Butter, soft	80 g
Egg	1	Roll out this basic dough on a greased baking sheet and cover with fruit (e.g. plums, apples). Tip: If you desire you can also sprinkle with crumble (Streusel). The dough can also be baked in a spring form pan (28 mm diameter).	
Milk	60 ml		
Dry yeast	1 package (7 g)		

PROGRAM 9, DOUGH, FAST**Pizza dough for 1 baking sheet**

Ingredients	
Wheat flour	300 g
Dry yeast	1 package (7 g)
Salt	½ tsp.
Water, lukewarm	120 ml
Vegetable oil	30 ml

Prepare the dough. Place the prepared dough on a greased baking sheet, pull it out or roll it out. Cover with a damp cloth, let rise for 40 minutes. Then cover with ingredients as desired. In the oven bake at 220°C for 35 - 40 minutes (the precise baking time depends on the covering used).

PROGRAM 10, DOUGH SUPER-FAST**Tomato-pepper bread**

Ingredients

Water, lukewarm 150 ml

Vegetable oil 35 ml

Wheat flour, type 550 350 g

Dried tomatoes in oil, cut into fine strips 70 g

Roasted onions (ready-made product) 1 tbsp.

Garlic gloves, finely diced 1

Oregano 1 tsp.

Salt 1 level tsp. (7 g)

Sugar 1 tsp. (10 g)

Dr. Oetker Hefeteig Garant 1 package

Preserved green pepper 1 tsp.

Tip: Instead of oil, you can also use 50 ml pesto.

PROGRAM 11, DOUGH GLUTEN-FREE**Buns (Brötchen) from the baking sheet**

Ingredients

Schär Brot-Mix C (Bread Mix C) 300 g

Dry yeast 10 g

Vegetable oil 1 tbsp.

Water, lukewarm 200 ml

Salt 1 pinch

Prepare dough in the dough program, take it out of the baking pan, with floured hands shape 6 - 8 buns, in this process knead in a little flour, as needed. Place baking paper on a baking sheet, place the buns on it and cover with a damp cloth. Let rise, until the buns have doubled in size. Preheat oven to 200 C upper heat and lower heat, bake buns for approx. 25 minutes.

PROGRAM 12, PASTA DOUGH

Add the ingredients to the baking pan and start program 12. Any flour residues can be scraped off the edge of the baking pan with a silicone scraper.

If you like pasta, we recommend that you purchase a pasta machine, with which the dough can be easily rolled out and cut in strips. For the first trials, naturally a good rolling pin also suffices.

Divide the finished dough into 4 to 5 portions and wrap each portion in plastic wrap so that the dough does not dry out. Sprinkle a large chopping board with flour and also roll the rolling pin in the flour. When the dough is extremely soft, knead in a little of the flour used for the dough. With your hands form a flat dough cake and sprinkle it with flour. Now use the rolling pin to roll out the dough to all sides until it has the thickness you desire. Follow these instructions for each portion of dough. When rolling out, every so often sprinkle again with flour and turn the dough from time to time so that nothing firmly adheres to it. Then roll up the individual, flat dough cake. If it still sticks, let it dry briefly, but not too long, otherwise the dough will break apart. Cut the dough cake into strips; you determine the width of the strips. Fluff up the cut noodles and ideally boil them in plenty of salted water. Caution: The noodles cook quickly, depending on the type of noodle this is 2 to 5 minutes. In this regard the following applies: The thinner the noodles, the more quickly they are cooked.

If you are working with a pasta machine, process the dough as specified by the manufacturer.

You can also roll out the dough in the form of sheets, to use for lasagne, tortellini, ravioli, wontons, etc.

Dough recipes for pasta dough

Note: We have used size L eggs (egg white and egg yoke weigh 58 g per egg). If you are using smaller or larger eggs, weigh the eggs without shell. For wholegrain flour it may be necessary to use a little more liquid.

Egg noodles (4 portions)

Ingredients	
Wheat flour	400 g
We recommend durum wheat flour or Spaetzle flour because noodles made with these flours do not over-cook as easily.	400 g
Eggs	4
Vegetable oil	1 tbsp.
Water	approx. 2 tbsp.

Durum wheat noodles without egg (4 portions)

Ingredients	
Durum wheat semolina	400 g
Water	180 ml

PROGRAM 13, JAM**Berry jam**

Ingredients	
Berries as desired*	800 g
Jam sugar type 2:1	500 g
Lemon juice	2 tbsp.

*You can use strawberries (in this case only use 700 g because this jam foams somewhat), raspberries, blueberries, blackberries, or also red currants. Cherries are not as suitable. Thoroughly mix berries, jam sugar, and lemon juice and pour the mixture into the backing pan with kneader inserted. Start program 13. After the program ends, pour the jam out of the backing pan into screw-cap jars – caution, the jam is very hot, danger of burn injuries! Tightly seal the jars with a lid, turn them upside down and let them cool.

PROGRAM 14, USER PROGRAM 1

The user program enables you to individually adjust the kneading, rising, or baking times. You can use the following bread recipe with the basic settings of the user program.

Whole-grain bread "multi-grain"

Ingredients	Small loaf	Large loaf
Water	240 ml	360 ml
Whole-grain rye flour	140 g	200 g
Whole-grain spelt flour	140 g	200 g
Spelt flour	70 g	100 g
Honey	¾ tbsp. (= 7 g)	1 tbsp. (= 10 g)
Salt	¾ tsp. (= 7 g)	1 tsp. (= 10 g)
Sour-dough (from Seitenbacher)	50 g	75 g (1 package)
Dry yeast	5 g	1 package (7 g)
Sunflower seeds	60 g	90 g

USER PROGRAM 15, GLUTEN-FREE IN THE BASIC SETTING

It is not possible to select the size of the loaf in this program. Nevertheless, depending on the quantity of ingredients used you can bake large or small loaves.

Sour-dough bread, gluten-free

Ingredients

Hammermühle bread mix for sour-dough bread 500 g

Dry yeast 10 g

Sugar

1 tsp.

Water, lukewarm

400 ml

PROGRAM 16, BAKING

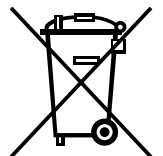
You can use the baking program to bake all breads longer, as needed.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68456**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Dimensions :	Env. 36,9 x 26,7 x 30,6 cm (L / l / h)
Puissance :	600 W, 220–240 V~, 50 Hz
Poids :	Env. 5,5 kg
Moule :	Dimensions intérieures env. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (L / l / h)
Contenance :	750 - 1 000 g de pain
Cordon d'alimentation :	Env. 120 cm posé
Coque :	Acier inoxydable
Couvercle :	Couvercle avec hublot et poignée
Équipement :	14 programmes enregistrés, deux programmes personnels (un pour le pain sans gluten) à paramétrer individuellement, sélecteur pour trois degrés de cuisson de la croûte réglables, sélecteur pour le poids du pain, affichage de la progression du programme sur un écran
Accessoires :	Moule amovible avec revêtement céramique Whitford®, pale de pétrissage, gobelet mesureur, cuillère de mesure, crochet pour retirer la pale de pétrissage, mode d'emploi avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. **ATTENTION** : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées
6. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.

- DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL
8. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 9. Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil, utilisez toujours des manchettes ou des gants de protection. Juste après la cuisson, le Backmeister est brûlant.
 10. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
 11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
 12. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi qu'avant de le nettoyer, veuillez le mettre hors service à laide de veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Laissez refroidir l'appareil.
 13. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, à la suite d'un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé. Dans pareil cas, laissez vérifier ou réparer l'appareil par le service après-vente. Ne réparez pas vous-même l'appareil car vous perdriez dans ce cas automatiquement vos droits de garantie.
 14. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil est susceptible d'entraîner des détériorations. N'utilisez l'appareil qu'à ses fins prévues.
 15. Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plateau de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. Ceci doit être plus particulièrement pris en considération lorsque l'appareil travaille en mode préprogrammé, lorsqu'il fonctionne sans surveillance. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, vous placer l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
 16. Le Backmeister doit être placé distant au moins de 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche. Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur de bâtiments.
 17. Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pende pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
 18. Ne jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
 19. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (p.e. de la confiture).
 20. N'extrayez jamais le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
 21. Surtout lorsque vous faites du pain blanc, ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule. A cet effet, veuillez tenir compte de nos consignes.
 22. En essayant de nouvelles recettes restez dans la proximité pour surveiller l'appareil. Avant de programmer le cuisson automatique pendant la nuit, essayez tout d'abord la recette une première fois au cours de la journée afin que vous puissiez constater si les rapports des ingrédients utilisés sont bien équilibrés ou pas, si la pâte n'est pas trop épaisse ou trop liquide ou si la quantité est trop importante, donnant lieu à un débordement éventuel du moule.
 23. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans que la moule est mise en place et contient des ingrédients.
 24. Pour enlever le pain, ne jamais frapper la moule sur une table pour éviter des endommagements.
 25. Attention : n'utilisez jamais d'objets pointus tels que des couteaux, etc. pour détacher le

pain du moule. Le revêtement pourrait alors se rayer.

26. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil étant donné qu'il y a sinon risque d'incendie ou de court-circuit.



MISE EN GARDE :

L'appareil est très chaud pendant et après l'utilisation !



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. En déballant l'appareil, vérifiez que rien ne manque et qu'aucune pièce n'est abîmée.
2. Avant la première utilisation, retirez de l'espace intérieur tous les matériaux d'emballage ainsi que toutes les pièces détachées. Conservez les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
3. Avant la première utilisation, rincez brièvement le moule du Backmeister® à l'eau chaude et un produit à vaisselle doux et nettoyez la pale de pétrissage.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide bien essoré. L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans l'eau.
5. Séchez bien toutes les pièces. Mettez le moule dans l'appareil.
6. Branchez la prise sur le secteur. L'appareil est maintenant opérationnel.
7. Étant donné que de la fumée peut se dégager lors de la première mise en chauffe, nous recommandons de faire fonctionner l'appareil une première fois avec le moule en place mais vide (sans pale de pétrissage) sur le programme CUISSON pour éliminer les éventuels résidus sur les serpentins chauffants. Nous recommandons de réaliser pour commencer un pain avec un mélange tout prêt bon marché (350 ml d'eau, 500 g de mélange pour pain). Ne pas consommer ce pain, mais le jeter.
8. Laissez refroidir l'appareil quelques instants.
9. Vous pouvez ensuite commencer à faire cuire du pain.

PRISE EN MAIN RAPIDE – LE PREMIER PAIN

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Mise en service ».
2. Ouvrez le couvercle du Backmeister® et retirez le moule (tourner vers la gauche dans le sens antihoraire).
3. Enduisez le trou de la pale de pétrissage d'une épaisse couche de margarine de cuisson pour que la pâte ne pénètre pas dans le creux et y attache en cuisant.
4. Mettez la pale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement dans le moule. Veillez à mettre correctement en place la pale de pétrissage sur l'arbre, sans quoi le revêtement pourrait être abîmé.
5. Mettez les ingrédients dans le moule comme indiqué dans la recette correspondante. Lorsqu'il s'agit de pâtes lourdes, vous obtiendrez un résultat de cuisson optimal en modifiant l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire en mettant en premier les ingrédients secs, puis le liquide. Toutefois, si vous utilisez la fonction de

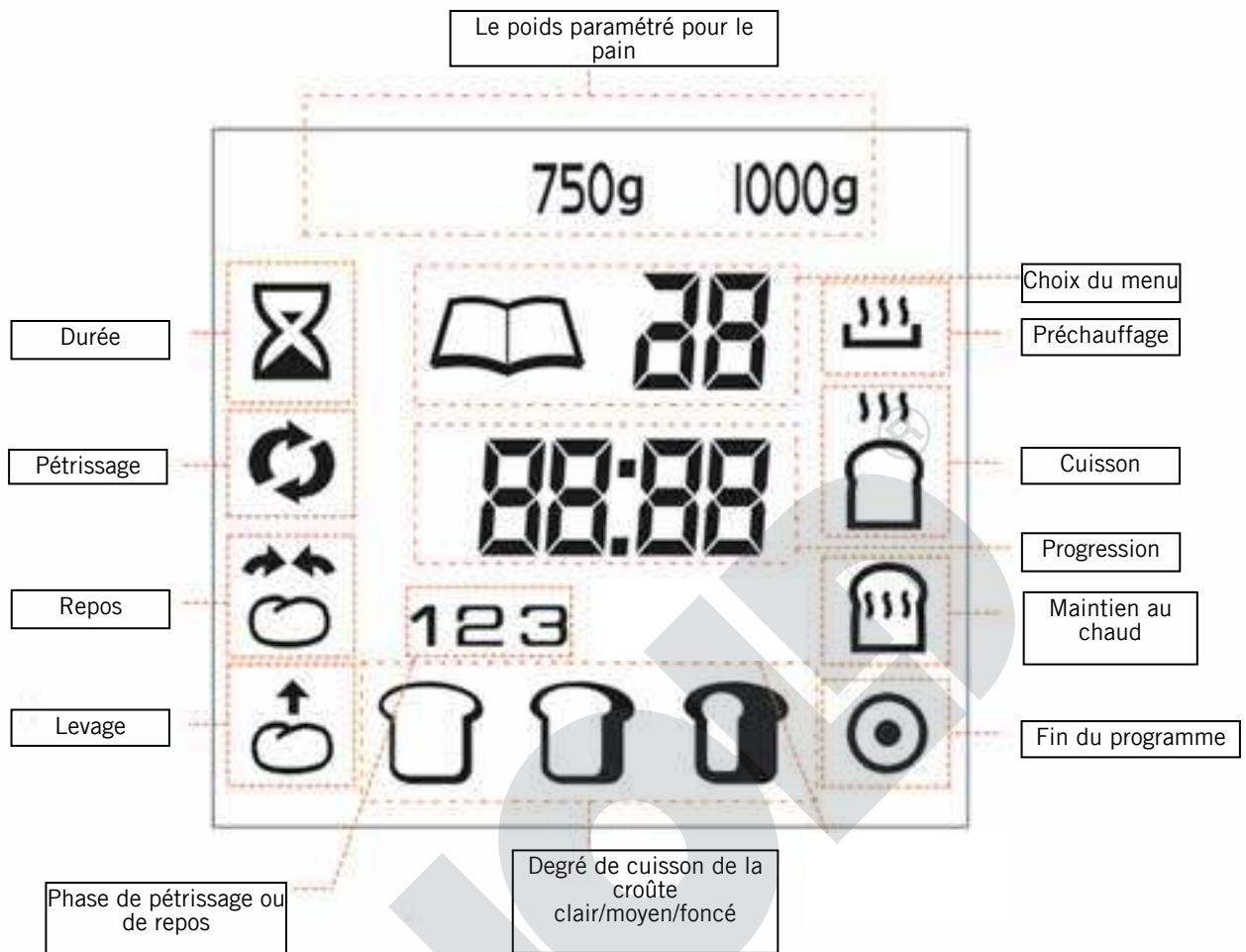
- sélection de la durée, veillez à ce que la levure n'entre pas trop tôt en contact avec le liquide.
6. Remplacez le moule dans l'appareil. Pour cela, tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 7. Fermez le couvercle du Backmeister®.
 8. Branchez la prise mâle dans une prise de courant murale.
 9. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche MENU. Appuyez sur cette jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité (par ex. 1 pour le programme de base) s'affiche à l'écran. Vous trouverez des explications sur les différents programmes à partir de la page 64. Pour un pain effectué avec un mélange de pâte standard, vous obtiendrez de bons résultats avec le programme « Base » par exemple.
 10. Sélectionnez le degré de cuisson de la croûte souhaité à l'aide de la touche DEGRÉ DE CUISSON (clair – moyen – foncé). Attention ! La sélection du degré de cuisson de la croûte n'est pas possible avec tous les programmes de cuisson. Vous trouverez des explications à ce sujet en page 65.
 11. Sélectionnez la taille du pain souhaitée à l'aide de la touche TAILLE DU PAIN. Attention ! La sélection de la taille du pain n'est pas possible avec tous les programmes de cuisson. Vous trouverez des explications à ce sujet en page 65.
 12. Lorsque vous avez effectué tous les réglages souhaités, appuyez sur la touche MARCHE / ARRÊT. Attention : si vous souhaitez interrompre le programme, vous pouvez le faire à l'aide de la touche MARCHE / ARRÊT. Cependant, pour des raisons de sécurité, la touche MARCHE / ARRÊT réagit ensuite avec un délai de temporisation. Il est donc normal que l'appareil ne réagisse pas immédiatement après une pression de la touche, mais uniquement après quelques secondes. Veuillez patienter jusqu'à ce que la pression de la touche soit confirmée par un signal sonore (après env. 3 secondes). Ne pas appuyer plusieurs fois sur la touche.
 13. Lorsque votre pain est cuit, le Backmeister® signale par un bip répété que le pain peut être retiré. Si vous souhaitez retirer le pain avant la fin du temps de maintien au chaud, appuyez sur la touche MARCHE / ARRÊT et maintenez-la enfoncée un court instant jusqu'à ce que l'interruption du programme ait été confirmée par un signal sonore.
 14. Retirez le moule avec précaution. Pour éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine adapté. Tournez le moule avec l'ouverture vers le bas et faites glisser le pain sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse. Si le pain ne glisse pas d'un coup sur la grille, bougez plusieurs fois dans un sens puis dans l'autre l'entraînement de la pale de pétrissage par le bas jusqu'à ce que le pain tombe. Attention ! L'entraînement de la pale de pétrissage peut être encore très chaud. Ici aussi, utilisez un gant de cuisine adapté. En aucun cas, vous ne devez taper le moule contre un rebord ou un plan de travail. Le moule pourrait se déformer.
 15. Si la pale de pétrissage reste plantée dans le pain, vous pouvez la retirer avec le crochet fourni. Passez le crochet sous le pain encore chaud dans l'orifice de la pale de pétrissage et calez-le sur le bord inférieur de la pale, idéalement là où se trouve la pale de pétrissage. Ensuite, tirez avec prudence la pale de pétrissage vers le haut à l'aide du crochet. Vous pouvez alors voir à quel endroit dans le pain se trouve la pale de pétrissage et la retirer.
 16. Puis, nettoyez le moule conformément aux indications de la page 68.



MISE EN GARDE :
L'appareil est très chaud!



EXPLICATION DES SYMBOLES SUR L'ÉCRAN



AFFICHAGE À L'ÉCRAN



RÉGLAGE DE BASE :

Dès que la prise mâle est branchée sur la prise de courant, l'écran affiche 2:55 (les deux points entre les chiffres ne clignotent pas). Le programme 1 (Base), le degré moyen

de cuisson de la croûte et le poids du pain de 750 g sont affichés.

Pendant le fonctionnement, vous pouvez connaître l'état d'avancement du programme sur le compteur à rebours, ainsi qu'avec les symboles apparaissant à l'écran. Les indications signifient :



Pétrissage (1+2) = Apparaît à chaque fois que l'appareil est en phase de pétrissage.



LEVAGE (1-3) = Indique les différentes phases de levage de la pâte.

Au début de l'affichage LEVAGE 3, vous pouvez retirer la pale de pétrissage si vous le souhaitez (voir aussi le tableau des programmes)



CUISSON = La cuisson est en cours.



MAINTIEN AU CHAUD = Le pain est maintenu au chaud pendant une heure.

Les messages suivants apparaissant à l'écran signalent des erreurs :

HHH : Lorsque cette indication apparaît à l'écran après avoir appuyé sur la touche MARCHE / ARRÊT, cela signifie

que l'appareil est encore trop chaud du fait de la cuisson précédente. Laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert pendant 10 à 20 minutes supplémentaires.

E EO et E E1 : Lorsque cet affichage apparaît, cela signifie que la sonde thermique présente un défaut. Veuillez faire vérifier l'appareil par notre service après-vente.

LES TOUCHES

Touche MARCHE / ARRÊT

Pour démarrer et terminer le déroulement du programme. La touche MARCHE / ARRÊT vous permet d'interrompre le programme dans n'importe quelle position. Pour des raisons de sécurité, cette touche répond avec un léger temps d'attente. Vous devez donc maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. L'écran affiche la position de départ du programme de base. Si vous souhaitez utiliser un autre programme, veuillez le sélectionner à l'aide de la touche MENU.

MENU

La touche MENU vous permet d'accéder aux différents programmes qui sont décrits en détail dans le tableau « Déroulement chronologique ». L'écran affiche le numéro correspondant au programme et indique ainsi le programme sélectionné. On utilise les programmes pour les préparations suivantes (tableau en page suivante) :

Numéro du programme	Nom du programme	Utilisation
1	BASE	Le programme standard pour tous les pains, comme par ex. les pains blancs et pains bis
2	BASE sans gluten	Le programme standard pour tous les pains sans gluten
3	PAIN COMPLET	Pour le pain complet
4	PAIN COMPLET extra	Pour les pains réalisés avec une farine moulue par vos soins
5	PAIN COMPLET rapide	Pour une préparation plus rapide de pain complet
6	BASE rapide	Pour la préparation plus rapide des pains blancs et des pains bis

Numéro du programme	Nom du programme	Utilisation
7	BASE ultra-rapide	Préparation très rapide du pain, veuillez respecter la partie recette
8	PÂTE	Pour préparer de la pâte, sans fonction cuisson
9	PÂTE rapide	Pour préparer de la pâte plus rapidement, sans fonction cuisson
10	PÂTE ultra-rapide	Pour préparer de la pâte très rapidement, sans fonction cuisson
11	PÂTE sans gluten	Pour préparer de la pâte sans gluten, sans fonction cuisson
12	PÂTE À NOUILLES	Pour la préparation de pâte à nouilles
13	CONFITURE	Pour faire cuire confitures et marmelades. Pour préparer des confitures, il est nécessaire d'acheter un deuxième moule qui servira exclusivement aux confitures.
14	PROGRAMME PERSO 1	Paramétrage individuel des phases du programme
15	PROGRAMME PERSO 2 sans gluten	Paramétrage individuel des phases du programme pour les aliments sans gluten
16	CUISSON	Pour cuire des pâtes levées ou des pâtes à gâteaux fabriquées séparément (à la main ou dans le programme PÂTE). Ce programme ne convient pas pour la pâte brisée, ni pour la pâte à choux et pâtes similaires.

DEGRÉ DE CUISSON

Cette touche permet de régler le degré de cuisson de la croûte : CLAIR – MOYEN – FONCÉ. Le réglage correspondant s'affiche à l'écran.

Cette option peut être sélectionnée dans les programmes 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 et 16.

TAILLE DU PAIN

Cette fonction permet de régler la taille du pain dans différents programmes :

Niveau I = pour un pain de taille moyenne

Niveau II = pour un gros pain

Pour ces programmes, les recettes sont indiquées pour deux tailles de pain. Dans les recettes, vous trouverez nos recommandations à ce sujet. Vous identifiez le réglage correspondant à l'écran.

En divisant par deux les quantités indiquées dans les recettes, vous pouvez aussi faire des pains plus petits, par exemple pour une famille peu nombreuse ou une personne seule. Dans ce cas, nous recommandons d'utiliser en principe le programme BASE avec TAILLE DE PAIN I. N'oubliez pas que les pains restent alors relativement plats.

DURÉE

Tous les programmes sauf Cuisson

Ne convient pas pour le pain sans gluten, car les résidus de farine doivent toujours être grattés sur le bord du moule et retombent dans la pâte.

Veillez utiliser la fonction de sélection de la durée uniquement pour les recettes que vous avez déjà essayées et réussies sous surveillance, et ne modifiez plus ces recettes par la suite.

ATTENTION : Si la quantité de pâte est trop importante, la pâte peut déborder et attacher sur l'élément chauffant.

Les programmes peuvent commencer à l'issue d'un délai de temporisation. Vous devez ajouter à la durée prédéfinie dans le programme choisi les heures et minutes à l'issue desquelles la durée de préparation doit démarrer.

Mettez les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué, puis mettez le moule dans l'appareil. Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec le liquide.

Exemple :

Il est 20 heures 30 et vous voulez avoir du pain blanc frais à 7 heures du matin, c'est-à-dire 10 heures 30 minutes plus tard.

Branchez la prise mâle de l'appareil dans la prise de courant murale.

Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche MENU et le degré de cuisson de la croûte souhaité à l'aide de la touche DEGRÉ DE CUISSON. Prenons par exemple le programme 1 = Base. Le programme se termine à 7 heures du matin. Commence ensuite une durée de maintien au chaud de 1 heure.

Ainsi, pour pouvoir retirer à 7 heures du matin du pain frais encore tout chaud, vous devez augmenter l'heure du programme de 10 heures 30 minutes lorsqu'il est 20 h 30, en appuyant plusieurs fois sur la touche de durée du programme. Pour ce faire, appuyer sur les touches « TEMPS + » et « TEMPS - ». Vous pouvez présélectionner 15 heures au maximum.

À la fin, appuyez sur la touche MARCHE / ARRÊT pour démarrer le programme de cuisson en différé. Le symbole de durée clignote jusqu'à ce que le programme démarre. La durée restante est affichée à l'écran.

Pour interrompre la présélection de durée, appuyer sur la touche MARCHE / ARRÊT pendant au moins 3 secondes. Ensuite, vous pouvez modifier la présélection de durée en cas de besoin ou commencer immédiatement la préparation du pain.

Attention : Pour la cuisson en différé, ne pas utiliser d'ingrédients facilement périssables, tels que le lait, les œufs, les fruits, les yaourts, les oignons, etc...

PAUSE

Avec la touche de fonction PAUSE, vous pouvez interrompre brièvement le programme pour, par exemple, retirer la pale de pétrissage de la pâte ou pour enduire la surface du pain d'eau ou de lait. Appuyez sur la touche PAUSE pour interrompre le programme en cours. Tant que l'affichage de durée clignote à l'écran, le programme se trouve en fonction pause. Vous pouvez alors, par exemple, retirer la pale de pétrissage ou enduire la surface du pain comme vous le souhaitez. Puis refermez le couvercle. Pour terminer la pause, appuyez de nouveau sur la touche PAUSE. L'affichage de durée ne clignote plus à l'écran et le programme reprend.

Attention : Vous ne pouvez interrompre le déroulement du programme que brièvement, c'est-à-dire pendant env. 5 minutes. Si vous l'interrompez plus longtemps, la pâte risque de mal lever et le pain risque d'être raté.

PROGRAMMES PERSONNELS

Le BACKMEISTER® offre de nombreux programmes, dont deux programmes que nous avons appelé PROGRAMME

PERSO et PROGRAMME PERSO SANS GLUTEN car vous pouvez les programmer vous-même. Vous pouvez modifier le réglage de base préprogrammé en usine, ainsi que le déroulement des différentes phases du programme, ou supprimer complètement différentes étapes du programme. Vous avez ainsi toute liberté pour fabriquer votre pain personnalisé ou préparer une pâte. Ensuite, nous donnons les consignes suivantes pour le réglage de base et l'utilisation du PROGRAMME PERSO :

PROGRAMMATION PERSONNALISÉE

Les deux programmes contiennent les possibilités de choix suivantes

DEGRÉ DE CUISSON réglable

Présélection de la durée réglable

Niveaux I et II non réglable

Le déroulement préprogrammé correspond au programme BASE. Les durées de phases programmées sont réglables, conformément à ce qui est indiqué.

PROGRAMME PERSO STANDARD (programme personnalisé 1)

Section	Préréglé	Durée réglable
Durée totale	3:00 heures	
1er pétrissage	10 minutes	6-14 minutes
1er levage	20 minutes	20-60 minutes
2ème pétrissage	15 minutes	5-20 minutes
2ème levage	25 minutes	5-120 minutes
3ème levage	45 minutes	0-120 minutes
Cuisson	65 minutes	10-80 minutes
Maintien au chaud	60 minutes	0-60 minutes

PROGRAMME PERSO SANS GLUTEN (programme personnalisé 2)

Section	Préréglé	Durée réglable
Durée totale	3 heures	
1er pétrissage	10 minutes	0-45 minutes
1er levage	20 minutes	20-60 minutes
2ème pétrissage	15 minutes	5-20 minutes
2ème levage	25 minutes	5-120 minutes

3ème levage	45 minutes	0-120 minutes
Cuisson	65 minutes	10-100 minutes
Maintien au chaud	60 minutes	0-60 minutes

Procédez de la manière suivante :

Choisir le PROGRAMME PERSONNALISÉ souhaité avec la touche correspondante. Choisir la section souhaitée avec la touche PROGRAMME PERSO 1 ou 2. Le symbole Pétrissage 1 s'affiche à l'écran, ainsi que la durée programmée dans cette section 0:10.

Les touches « TEMPS + » et « TEMPS - » permettent d'ajuster la durée paramétrée. Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche à l'écran (le cas échéant au-delà de « 0 »).

Sauvegarder la modification à l'aide de la touche PROGRAMME PERSO 1 ou 2. Appuyer de nouveau sur cette touche pour que la prochaine section de programme et la durée qui y est programmée s'affichent à l'écran : (Levage 1 et 0:20).

Si la durée maximale réglable indiquée pour la section du programme concernée est dépassée en raison d'une pression de la touche « TEMPS + » et « TEMPS - », l'écran affiche 0, si la configuration ci-dessus le permet. Cette section est alors ignorée durant le déroulement du programme.

Chaque programmation doit être sauvegardée par une pression de la touche PROGRAMME PERSO 1 ou 2 afin que la section de programme suivante puisse être programmée. Lorsque toutes les sections sont programmées comme vous le souhaitez, terminez la programmation en appuyant sur la touche MARCHE / ARRÊT. L'écran affiche la durée programmée du programme personnalisé. Le programme démarre soit immédiatement, soit à l'issue de la durée réglée.



MISE EN GARDE :

L'appareil est très chaud pendant et après l'utilisation !

LES FONCTIONS DU BACKMEISTER®

Fonction du signale acoustique

Le signale acoustique est audible

- lorsque la touche menu ou la touche ZEIT/Temp,
- lorsque toutes les touches de programme sont actionnées,
- pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients, ce signale retentit aussi dans la fonction décalée et ne peut pas être désactivée.
- après la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs fois un son bête pendant la phase de maintien à chaud,
- à la fin de la phase de maintien à chaud pour indiquer que le programme est terminé et le pain peut être enlevé, ce signale retentit ne peut pas être désactivée.

Fonction de répétition

Au cas où, pendant le service du Backmeister®, il y a une panne de courant, l'appareil se remet automatiquement en service après le rétablissement du courant et continue son travail là où il a été interrompu dans la mesure où la panne de courant n'a pas duré plus de 2 minutes.

Lorsque la panne de courant a duré plus de 2 minutes et que l'affichage indique le réglage de base, le Backmeister® doit être démarré de nouveau. Ceci n'est possible que

lorsque la pâte se trouvait en phase de pétrissage lors de l'interruption du programme. Sinon, il faut recommencer dès le début.

Versez les ingrédients requis dans le récipient dans l'ordre prescrit et introduisez ce dernier dans l'appareil. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du liquide.

Fonctions de sécurité

Après que le programme est démarré il n'est plus recommandable d'ouvrir le couvercle, sauf pendant les phases de pétrissage, mais dans aucun cas dans les phases de levée et de cuisson.

Lorsque la température dans l'appareil est trop élevée pour un nouveau programme sélectionné (supérieure à 40 °C), H:HH apparaît sur l'affichage lors d'un nouveau démarrage. Dans ce cas, retirez le récipient et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et qu'il se trouve de nouveau au début du programme sélectionné initialement.

L'appareil ne dispose pas d'un chauffage dans le couvercle pour des raisons de sécurité. Donc, la croûte reste plus clair.

Lorsque le display montre E:EE après avoir pressé la touche START/STOP, le réglage de température est en panne. Dans ce cas, veuillez envoyer l'appareil à notre service.

DÉROULEMENT DE PROGRAMME DU BACKMEISTER®

1. Mise en place du moule

Tenez le moule avec les deux mains à son bord et placez-le au milieu du socle de l'espace de cuisson.

Tournez le moule à droite jusqu'à ce qu'elle s'engage. Brossez le creux du pétrin avec de la margarine pour éviter que la pâte y colle, puis placez le deux pétrin sur l'arbres d'entraînement.

2. Remplissage des ingrédients

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette.

En cas de pâtes très lourdes on peut changer l'ordre. Dans ce cas il est important d'éviter tout contact entre le liquide et la levure avant le début du programme.

3. Sélection du déroulement de programme

Sélectionnez le déroulement de programme souhaité au moyen de la touche menu. Sélectionnez l'échelon suivant le programme. Sélectionnez le brunissement souhaité. Vous pouvez retarder le déroulement au moyen de la touche de sélection de temps. Actionnez la touche start.

4. Mélange et pétrissage de la pâte

Le Backmeister® mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance adéquate.

5. Temps de repos

Après le premier pétrissage, un temps de repos est prévu pendant lequel le liquide pénètre la levure et la farine.

6. Levée de la pâte

Après le dernier pétrissage, le Backmeister® génère la température optimale pour la levée de la pâte.

7. Cuisson

L'appareil à faire du pain règle la température et le temps de cuisson automatiquement.

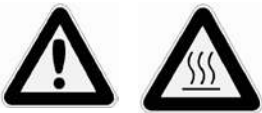
8. Maintien à chaud

Lorsque le pain est fini, un son bîpe est audible plusieurs fois afin de signaler que le pain ou autres peuvent être retirés. Un temps de maintien à chaud d'1 heure commence simultanément. Pour enlever le pain avant la fin de ce phase pressez la touche START/STOP.

9. Fin du déroulement de programme

A la fin du déroulement de programme, le récipient doit être tourné à gauche et retiré au moyen de chiffons à plat et être renversé. Si le pain ne tombe pas automatiquement

sur la grille, agitez l'entraînement de pétrissage plusieurs fois du dessous jusqu'à ce que le pain tombe. Lorsque le pétrisseur demeure dans le pain, servez-vous de la broche à crochet. Introduisez-la, sur le dessous du pain encore chaud, dans l'ouverture (presque) ronde du pétrisseur et coinciez-la au bord inférieur du pétrisseur à l'endroit où se trouve l'aile du pétrisseur. Tirez le pétrisseur ensuite avec précaution vers le haut en vous servant de la broche à crochet. Vous voyez ainsi à quel endroit se trouve l'aile du pétrisseur dans le pain. Vous pouvez couper le pain légèrement à cet endroit et retirer le pétrisseur entièrement.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Vous devrez patienter une trentaine de minute jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi et qu'il puisse ensuite être de nouveau utilisé pour la cuisson et la préparation de la pâte.

Avant le nettoyage, n'oubliez pas de toujours mettre l'appareil hors marche et de débrancher la fiche du câble de raccordement de l'appareil de la prise d'alimentation secteur et de laisser refroidir l'appareil.

1. Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le récipient de cuisson du Backmeister en utilisant un nettoyant non agressif. Nettoyez également le pétrisseur. Après utilisation, laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Utilisez uniquement un nettoyant non agressif, en aucun cas un détergent chimique, de l'essence, du décape-fours ou des produits qui risqueraient de rayer la surface.
3. Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson au moyen d'un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne remplissez jamais d'eau la chambre de cuisson. Essuyez l'extérieur du moule de cuisson au moyen d'un chiffon humide. De l'intérieur, vous pouvez rincer le moule avec un peu de nettoyant.

Veuillez ne pas laisser le moule trop longtemps sous l'eau.

4. Aussi bien le pétrisseur que l'arbre d'entraînement devraient être immédiatement nettoyés après utilisation. Si le pétrisseur demeure dans le moule, vous aurez par la suite des difficultés à le retirer. Dans pareil cas, vous devriez remplir le récipient d'eau chaude que vous devrez y laisser pendant une trentaine de minutes. Ensuite, vous pourrez enlever le pétrisseur pour le nettoyer. Le récipient de cuisson est revêtu d'une enduction antiadhésive Whitford®. Pour cette raison, ne le nettoyez avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et

n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.

5. Au cours de la cuisson, la vapeur du pain génère de l'eau de condensation qui s'accumule entre le couvercle intérieur et extérieur, cette eau s'échappe ensuite au niveau du couvercle une fois la cuisson terminée. Ceci est tout à fait normal. Les modifications de couleur du

couvercle qui en résultent sont sans importance, ne vous inquiétez pas, vous pourrez les enlever avec un peu de produit à récurer. Avant de ranger l'appareil après emploi, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est impeccablement nettoyé et bien sec. Rangez l'appareil à couvercle fermé.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

Numéro du programme		1		2	3		4	5
Nom du programme		Base		Base sans gluten	Pain complet		Pain complet extra	Pain complet rapide
Poids du pain		ST. I	ST. II		ST. I	ST. II		
Présélection de la durée		•	•		•	•	•	•
Degré de cuisson de la croûte		•	•		•	•	•	•
Signal pour l'ajout d'ingrédients		•	•		•	•	•	•
Durée		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
1er pétrissage (chauffage marche / arrêt)	Moteur MARCHÉ / ARRÊT	2	2	2	2	2	2	2
	Moteur MARCHÉ / ARRÊT	4	4	4	4	4	4	3
	Pétrissage sans pause	4	4	4	3	4	15	5
1er levage	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s sans pétrissage	20	20	20	25	25	25	5
2ème pétrissage	Moteur MARCHÉ / ARRÊT 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	Ajouter 10 ingrédients Affichage 1:43
	Pétrissage sans pause	Ajouter 5 ingrédients Affichage 2:15	Ajouter 5 ingrédients Affichage 2:20	Ajouter 5 ingrédients Affichage 2:15	Ajouter 5 ingrédients Affichage 2:50	Ajouter 5 ingrédients Affichage 2:55	Ajouter 5 ingrédients Affichage 2:50	5
	Moteur MARCHÉ / ARRÊT 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(chauffage MARCHÉ / ARRÊT)							
2ème levage	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Lisser pâte MARCHÉ / ARRÊT 0,5 s / 4,5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	CHAUFFAGE MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Retrait de la pale de pétrissage (si vous le souhaitez)		Affichage 1:45	Affichage 1:50	Affichage 1:45	Affichage 2:05	Affichage 2:10	Affichage 2:05	Affichage 1:30
3ème levage	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s sans pétrissage	45	45	45	65	65	65	35
Cuisson	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s	60	65	65	60	65	75	55
Maintien au chaud	à 72 °C chauffage MARCHÉ / ARRÊT	60	60	60	60	60	60	60

DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

Numéro du programme		6	7	8	9	10	11	12
Nom du programme		Base rapide	Base ultra-rapide	Pâte	Pâte rapide	Pâte ultra-rapide	Pâte sans gluten	Pâte à nouilles
Poids du pain								
Présélection de la durée		•	•	•	•	•	•	•
Degré de cuisson de la croûte		•	•					
Signal pour l'ajout d'ingrédients		•	•					
Durée		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1 ^{er} pétrissage (chauffage marche / arrêt)	Moteur MARCHÉ / ARRÊT	2	2	2	2			
	Moteur MARCHÉ / ARRÊT 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Pétrissage sans pause	5	2	14	3	5	12	11
1 ^{er} levage	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s sans pétrissage	10	15		8	15	50	
2 ^{ème} pétrissage	Moteur MARCHÉ / ARRÊT 29 s / 1 s				4			
	Pétrissage sans pause	Ajouter 5 ingrédients Affichage 1:45			10			
	Moteur MARCHÉ / ARRÊT 29 s / 1 s	5						
	(chauffage MARCHÉ / ARRÊT)							
2 ^{ème} levage	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s			20	15			
	Lisser pâte MARCHÉ / ARRÊT 0,5 s / 4,5 s			0,5				
	CHAUFFAGE MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s			9,5				
Retrait de la pale de pétrissage (si vous le souhaitez)		Anzeige 1:40						
3 ^{ème} levage	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s sans pétrissage	30		40				
Cuisson	Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s / 25 s	70	60					
Maintien au chaud	à 72 °C chauffage MARCHÉ / ARRÊT	60	60					

Numéro du programme		13	14	15	16
Nom du programme		Confiture	Programme perso 1	Programme perso 2 sans gluten	Cuisson
Poids du pain					
Présélection de la durée		•	•	•	
Degré de cuisson de la croûte			•	•	•
Signal pour l'ajout d'ingrédients					
Durée		1:20	3:00	3:00	0:30
1er pétrissage (chauffage marche / arrêt)	Moteur MARCHE / ARRÊT				
	Moteur MARCHE / ARRÊT		6-14	0-45 Sans PAUSE	
	Pétrissage sans pause				
1er levage	Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s / 25 s sans pétrissage	15	20-60	20-60	
2ème pétrissage	Moteur MARCHE / ARRÊT 29 s / 1 s				
	Pétrissage sans pause		5-20	5-20	
	Moteur MARCHE / ARRÊT				
	(chauffage MARCHE / ARRÊT)				
2ème levage	Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s / 25 s				
	Lisser pâte MARCHE / ARRÊT 0,5 s / 4,5 s		5-120	5-120 Sans lissage	
	CHAUFFAGE MARCHE / ARRÊT 5 s / 25 s				
Retrait de la pale de pétrissage (si vous le souhaitez)					
3ème levage	Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s / 25 s sans pétrissage	Mélange 90 min. MARCHE / ARRÊT Chauffage MARCHE / ARRÊT 25 s / 5 s	0-120	0-120	
Cuisson	Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s / 25 s	20 mélanges	10-80	10-100	10-120 min par étapes de 10 minutes
Maintien au chaud	à 72 °C chauffage MARCHE / ARRÊT		0-60	0-60	

QUESTIONS CONCERNANT L'APPAREIL ET L'UTILISATION

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Le pain colle dans le récipient après la cuisson.

Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 minutes env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrisseur). Appliquez un peu de margarine dans le creux du pétrin pour éviter que la pâte y colle. Appliquez un peu d'huile sur le pétrisseur avant la cuisson. Si vous utilisez l'appareil pour préparer de la confiture, nous recommandons d'acheter une moule qui est utilisé exclusivement pour la confiture.

Comment éviter les trous dans le pain (par le pétrisseur) ?

Vous pouvez retirer les pétrisseurs avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l'affichage). Lorsque vous ne désirez pas faire cela, utilisez la broche à crochets après la cuisson. En procédant avec précaution, un grand trou peut être évité.

La pâte dépasse les bords de la moule

Cela arrive de temps en temps en utilisant de la farine fine de blé. Dans ce cas

- réduisez la quantité de farine et des autres ingrédients,
- ajoutez 1 petite cuillère de beurre fondu à la farine.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson ?

Lorsqu'un creux en „V“ se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d'albumen (trop de pluie pendant l'été) ou que la farine est trop humide.

- Remède : Ajoutez 1 cuillerée à soupe de gluten de blé à 500 g de farine.
- Utilisez un programme plus vite (SCHNELL ou ULTRA-SCHNELL).

Lorsque le pain s'affaisse en forme d'entonnoir dans le milieu,

- la température de l'eau était éventuellement trop élevée ou
- vous avez utilisé trop d'eau,
- la farine manque de gluten.

Le pain n'est pas suffisamment doré ?

Mélangez 1 jaune d'œuf avec un peu de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après le dernier pétrissage.

Quand le couvercle du Backmeister® peut-il être ouvert pendant la cuisson ?

Fondamentalement, ceci est possible pendant la phase de pétrissage. Pendant ce temps, il est possible d'ajouter, si nécessaire, un peu de farine ou de liquide. Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder: ouvrez brièvement et avec précaution le couvercle avant la dernière levée (indication sur l'affichage) et grattez p. ex. une décoration dans la croûte qui se forme en utilisant un couteau préchauffé ou saupoudrez de graines ou appliquez un mélange de farine de pommes de terre et d'eau sur la croûte de pain pour qu'elle brille après la cuisson. Pendant le temps indiqué, il est possible d'ouvrir le Backmeister pour la dernière fois que sinon, le pain retombe.

Qu'est-ce que la farine complète ?

La farine complète est fabriquée à partir de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation „complète“ signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu'elle contient par conséquent davantage de substances de lest. La farine de blé complète est ainsi un peu plus foncée. Le pain complet n'est pas forcément un pain noir.

De quoi faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un „PAIN DE SEIGLE COMPLET“ au levain. La pâte lève uniquement lorsqu'en cas d'utilisation de farine de seigle ne contenant pas de gluten, au moins ¼ de la quantité indiquée est remplacé par de la farine du type 550.

Comment utiliser les différentes types de farine?

Farine de maïs, de riz, de pommes de terres

- particulièrement pour les personnes allergiques ou souffrant de sprue ou de cœliac. Avec les recettes vous trouvez aussi des adresses de fabricants pour les produits diététiques.

Farine d'épéautre

- es très cher mais ne contient aucunes résidus chimiques, comme l'épéautre ne tolère pas des fertilisateurs et ne pousse que sur les terrains très pauvres. Vous pouvez toujours remplacer la farine de blé des types 405 - 550 - 1050 par la farine d'épéautre.

Farine de blé dur (DURUM)

- est idéale pour préparer des baguettes, on peut la remplacer par la semoule de blé.

Quelle est la colle végétale?

Les farines avec les chiffres de type le plus hautes contiennent le moins de colle végétale. La pâte se leve le mieux avec les farines de types 405 et 550.

Comment le pain frais devient-il plus digeste ?

Le pain frais devient plus digeste en ajoutant 1 pomme de terre cuite écrasée à la farine.

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours respecter les indications du fabricant et calculer

la quantité requise pour la quantité de farine utilisée. Si vous habitez dans une région avec de l'eau très douce, la pâte se lève plus, donc on peut réduire la levure. Il faut éventuellement quelques essais pour trouver la relation optimale de levain et d'eau.

Lorsque le pain a le goût de levure :

Dans la mesure où vous avez utilisé du sucre, supprimez celui-ci, le pain devient cependant moins brun.

Ajoutez à l'eau du vinaigre ordinaire, pour un pain de faible poids = 1 ½ cuillerée à soupe, pour un grand pain = 2 cuillerées à soupe.

Remplacez l'eau par du lait de beurre ou du kéfir, ce qui est d'ailleurs possible pour toutes les recettes et ce qui augmente la fraîcheur du pain.

Le tableau ci-dessous contient une liste des défauts pouvant se présenter éventuellement :

Quelle est la signification des chiffres de type de la farine ?

Moins le chiffre de type est élevé, moins la farine contient de substances de lest, plus elle est claire et plus elle se lève étant qu'il contient une quantité de gluten plus élevée.

	Allemagne	Explication
Farine de blé, type	405	farine de blé très fine et blanche
	550	farine de blé fine, blanche, pour pain
	1050	farine moyennement moulue
	1600	farine grossièrement moulu pour pain complet
Farine de seigle, type	815	farine très fine
	997	farine fine
	1150	farine moyennement moulue
	1740	farine grossièrement moulu pour pain complet

DÉFAUTS DE L'APPAREIL

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche d'appareil de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule à la suite de la cuisson et de la phase de maintien à température.	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrisseur.	Nettoyez la lame et l'arbre du pétrisseur une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, la lame de pétrissage peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit à cœur.	Réglage de programme erroné	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine fonctionnait	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement	Le couvercle n'a le droit d'être ouvert que si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été fermé après son ouverture.
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	La rotation du pétrisseur est bloquée.	Vérifier si le pétrisseur n'est pas bloqué par des graines. Retirez le moule et vérifiez si le toc d'entraînement tourne. Si ce n'est pas le cas, expédiez l'appareil au service après-vente.

FAUTE DE RÉALISATION DES RECETTES

Faute	Cause	Remède
Le pain lève de trop	Trop de levure de boulangerie, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment.	Pas de levure de boulangerie ou pas assez Levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée Liquide trop chaud La levure de boulangerie est entrée au contact de liquide Farine pas appropriée ou trop vieille Trop ou pas assez de liquide Pas assez de sucre	a/b e c d e a/b/g a/b
La pâte lève de trop et déborde du moule de cuisson	De l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie Trop de lait influence la fermentation de la levure	f/k c
Le pain est retombé	Volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe Fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée.	a/f c/h/i
Le pain présente de creux après cuisson.	Pas assez de colle dans la farine Trop de liquide	L a/b/h
Structure lourde et contenant des grumeaux	Trop de farine ou pas assez de liquide	a/b/g
	Pas assez de levure de boulangerie ou de sucre	a/b
	Trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients Farine trop vieille ou plus avariée	b e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	Trop ou pas assez de liquide Humidité élevée Recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	a/b/g h g

Faute	Cause	Remède
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	Trop d'eau	g
	Pas de sel	b
	Humidité élevée, eau trop chaude	h/i
Surface en forme de champignon, pas cuite	Liquide trop chaud	c
	Volume du pain plus important que le moule	a/f
	Quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc	f
	Trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel	a/b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	Trop de sucre	a/b
	Ingrédients sucrés en plus du sucre	b
Restants de farine sur la croûte du pain	Le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	j
	Lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

Elimination des différents points critiques

- a Mesurez correctement les ingrédients.
- b Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
- c Prenez un autre type de liquide ou laissez-le se refroidir à température ambiante.
- d Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous avez délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- e Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
- f Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.
- g Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite correspondamment.
- h En présence d'un temps très humide, prenez 1 à 2 cuillères à soupe (CS) de moins.
- i Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction «Sélection de temps». Utilisez des liquides froids.
- j Dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 minutes sur une grille avant d'en couper une tranche.
- k Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d'ingrédients par ¼ par rapport aux quantités indiquées.
- l Ajoutez à la farine 1 cuillère à soupe de colle de froment.

REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

1. INGRÉDIENTS

Etant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est aussi importante que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

Les ingrédients les plus importants tels que liquide, farine, sel, sucre et levure (il est possible d'utiliser de la levure fraîche ou de la levure sèche) influencent le résultat lors de la préparation de pain et de pâte. Utilisez pour cette raison toujours les quantités correspondantes dans le rapport adéquat.

Utilisez les ingrédients à l'état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous sélectionnez le programme „sélection de temps“, les ingrédients doivent

être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.

La margarine, le beurre et le lait influencent simplement le goût du pain.

Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire sans que le résultat restant soit influencé. Lorsque vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par du miel.

Le gluten qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.

Lorsque vous désirez ajouter des **grains de blé entiers**, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).

Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la poudre de levain concentrée disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - 3/4 - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain devienne friable.

Lorsque vous utilisez de la **poudre de levain** en une concentration différente (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d'1 kg de farine de 80 g env. resp. l'adapter suivant la recette.

Le levain liquide disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Le levain de blé sec également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.

Faites cuire le pain à levain dans le programme „base“ ou „pain complet“ pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.

Ajouter du **son de froment** à la pâte pour faire un pain très léger et riche en lest. Utilisez 1 cuillerée à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillerée à soupe.

Le gluten de blé est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste. C'est surtout dans le cas de pain et de pâtisserie de farine complète et de farine moulue à la maison que l'effet est nettement sensible.

Le malt torréfié indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également

disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.

L'épice de pain peut être ajoutée à tous pains bis. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.

La **poudre de lécithine** pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime ou dans les moulins.

2. ADAPTATION DES INGRÉDIENTS

Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, tenez compte que les rapports quantitatifs doivent correspondre à la recette originale. Afin d'obtenir un résultat optimal, les règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients doivent être respectées :

Liquides/farine : la pâte devrait être molle (pas trop molle), coller légèrement sans tirer de fils. Une boule se forme dans le cas de pâtes légères. Cela n'est pas le cas pour les pâtes lourdes. Contrôlez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Lorsqu'elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la consistance correcte. Lorsque la pâte est trop sèche, ajoutez en pétrissant de l'eau cuiller par cuiller.

Remplacement de liquide : lorsque vous remplacez des ingrédients d'une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondante doit être réduite. En cas d'utilisation d'oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et remplissez du liquide jusqu'à la quantité prescrite.

Lorsque vous habitez à une grande altitude (à partir de 750 m), la pâte lève plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite d'1/4 jusqu'à d'1/2 cuillerée à thé afin d'éviter une levée excessive. Il en est de même pour les régions où l'eau est particulièrement douce.

3. ADJONCTION ET MESURE DES INGRÉDIENTS ET QUANTITÉS

Ajouter toujours le liquide en premier et la levure en dernier. Afin que la levure ne fermente pas trop rapidement (plus particulièrement en cas d'utilisation de la présélection de temps), éviter tout contact entre la levure et le liquide.

Utilisez, pour la mesure, toujours les mêmes unités de mesure, c.-à-d. utilisez, lors de l'indication de cuillerée à soupe ou de cuillerée à thé, les cuillers graduées jointes à l'appareil ou les cuillers que vous utilisez dans votre cuisine.

Les indications en grammes devraient être pesées pour assurer l'exactitude. Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué. Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes :

CS = cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)

CT = cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)

g = gramme

ml = millilitre

sachet = sachet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 10-15 g de levure fraîche

4. Ajouter des fruits, des noix ou des graines

Lorsque vous désirez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire, dans tous les programmes (sauf confiture) toujours lorsque vous entendez le son bip. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrisseur. Dans ce cas également, il est possible de sélectionner l'échelon I ou II dans différents programmes.

Au cas où aucun échelon ne serait indiqué dans une recette étant que les programmes proposés ne disposent pas d'échelons, il est possible de préparer aussi bien les grandes quantités que les petites quantités proposées

5. POIDS DE PAIN ET VOLUME

Les recettes suivantes contiennent des indications exactes du poids de pain que notre experte, Madame Blum, a déterminé après la cuisson des pains. Vous constaterez que le poids d'un pain blanc pur est plus faible que celui

d'un pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage et que des limites sont ainsi posées. Malgré ces indications pondérales exactes, de faibles écarts sont possibles. Le poids réel du pain dépend essentiellement de l'humidité de l'air qui règne lors de la préparation.

Tous les pains avec une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus grand et dépassent, dans la classe pondérale la plus élevée, après la levée le bord du récipient. Toutefois, ils ne débordent pas. Le bourrelet de pain au-dessus du bord de récipient est ainsi moins bruni que le pain dans le récipient.

Lorsque, pour les pains sucrés, le programme rapide est proposé.

Résultats de cuisson

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés.

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. Lorsqu'une recette ne réussit pas immédiatement, tentez de trouver la cause et essayez p. ex. d'autres rapports quantitatifs.

Avant de préparer un pain avec présélection de temps dans la nuit, nous recommandons de faire d'abord un pain d'essai afin de pouvoir modifier la recette si nécessaire.

RECETTES

PROGRAMME 1, BASE

Ce programme convient pour presque tous les mélanges pour pâte à pain. Vous devez utiliser le programme de base en cas de doute si, par exemple, vous essayez de nouvelles recettes trouvées sur Internet ou dans un journal. Ne travaillez pas plus de 500 g de farine afin que la pâte ne déborde pas. En outre, le programme est adapté aux mélanges de pâte pour pain complet, mais pas aux mélanges pour pâtes à pain sans gluten.

Toutefois, nous n'avons pas détaillé davantage ici l'utilisation de mélanges pour pâte à pain car vous devez toujours vous conformer aux consignes indiquées sur l'emballage.

Pain de campagne blanc

Ingrédients	Petit pain	Gros pain
Lait ou eau	190 ml	280 ml
Beurre, mou	20 g	30 g
Sucre	¾ càc (7 g)	1 càc (10 g)
Farine de blé Type 1050	340 g	500 g
Levure déshydratée	¾ sachet (5 g)	1 sachet (7 g)
Sel	¾ càc (7 g)	1 càc (10 g)

La recette de base peut être modifiée avec du carvi ou un mélange d'épices pour pain tout prêt selon vos goûts personnels.

PROGRAMME 2, BASE SANS GLUTEN

Attention : dans le cas des farines sans gluten, vous devez gratter les résidus de farine sur le bord du moule avec une spatule en silicone. Si la durée résiduelle « 1:15 » est affichée sur l'écran de l'appareil, vous pouvez enduire le dessus du pain avec un mélange composé d'un jaune d'œuf et d'une cuillère à café de crème. Ensuite, le pain dorera également sur le dessus. Si vous le souhaitez, vous pouvez également parsemer le pain d'herbes ou de graines oléagineuses.

Aucun choix de la taille du pain n'est possible dans ce programme. Selon la quantité d'ingrédients utilisée, vous pouvez cependant cuire de petits ou de gros pains.

Pain noir façonné Schär

Ingrédients	Petit pain	Gros pain
Mélange pour pain noir	375 g	500 g
Huile	4 g	6 g
Levure déshydratée	1 sachet (7 g)	10 g
Eau, tiède	470 ml	630 ml
Sel	¾ càc	1 càc

Selon les goûts, vous pouvez ajouter

carvi ou	2 càc	3 càc
noix ou	50 g	75 g
oignons frits ou	50 g	75 g
lardons ou	50 g	75 g
graines de lin	1 càc	1 ½ càc

PROGRAMME 3, PAIN COMPLET

Recette de base du pain au blé complet

Ingrédients	Petit pain	Gros pain
Eau, tiède	220 ml	330 ml
Farine de blé complet	340 g	500 g
Vinaigre (vinaigre d'alcool)	2 càc	1 càc
Levure déshydratée	5 g (= 2 càc)	1 sachet (7g)
Sel	1 càc	2 càc

Si vous préférez utiliser de la farine d'épeautre à la place de la farine de blé complet, dosez 4 g de levure déshydratée pour un petit pain et 5 g pour un gros pain.

PROGRAMME 4, PAIN COMPLET EXTRA

Vous devez utiliser ce programme si vous broyez ou concassez votre farine vous-même. Avec de la farine fraîchement moulue, utilisez toujours du liquide froid car la farine est déjà chaude dans ce cas.

PROGRAMME 5, PAIN COMPLET RAPIDE

Avec ce programme, le pain ne lève pas autant qu'avec le programme 3 Pain complet. Le pain est soumis à un temps de repos fortement réduit. Par conséquent, il n'est pas possible de préparer du pain avec du levain dans ce programme.

Toast complet à l'épeautre

Ingrédients		Beurre, mou	50 g
Lait	280 ml	Levure déshydratée	5 g (= 2 càc)
Farine d'épeautre complète	200 g	Sel	¾ càc (= 7 g)
Farine d'épeautre type 630	200 g	Astuce : vous pouvez également utiliser de l'huile aromatisée, comme par ex. de l'huile pimentée ou de l'huile aux herbes, à la place du beurre.	

PROGRAMME 7, BASE ULTRA-RAPIDE

Dans ce programme, vous pouvez uniquement travailler avec de la levure « Hefeteig Garant » de la marque Dr. Oetker. Ce produit est un mélange de levure déshydratée et de levure chimique vendu en supermarchés. Le programme convient pour des pains contenant du seigle, de la farine grossière ou des pains lourds en général. De même, les pains réalisés à partir de mélanges tout prêts contenant déjà de la levure déshydratée ne peuvent pas être cuits dans ce programme.

Pain aux raisins secs sans gluten

Ingrédients	
Mélange pour pain C Schär	350 g
Levure « Hefeteig Garant » de Dr. Oetker	1 sachet
Sucre	60 g
Œufs	2 pièces
Petit-lait	250 ml
Raisins secs	100 g

PROGRAMME 8, PÂTE

Dans ce programme, seule la pâte est préparée pour être cuite par la suite dans un four.

Pâte de base pour gâteau cuit sur plaque

Ingrédients	
Farine de blé	300 g
Œuf	1 pièce
Lait	60 ml
Levure déshydratée	1 sachet (7 g)
Sucre	80 g
Beurre, mou	80 g

Étaler cette pâte de base sur une plaque graissée et la garnir avec, par exemple, des fruits (par ex. quetsches, pommes). Astuce : Si vous le souhaitez, vous pouvez également parsemer de la pâte émiettée par dessus. La pâte peut également être cuite dans un moule à manqué (diamètre 28 cm).

PROGRAMME 9, PÂTE RAPIDE**Pâte à pizza pour 1 plaque**

Ingrédients	
Farine de blé	300 g
Levure déshydratée	1 sachet (7 g)
Sel	½ càc
Eau, tiède	120 ml
Huile	30 ml

Préparer la pâte. Abaisser ou étaler la pâte terminée sur une plaque de cuisson graissée. Couvrir avec un torchon humide et laisser reposer 40 minutes. Ensuite, garnir avec les ingrédients selon vos goûts. Faire cuire au four env. 35 à 40 minutes à 220 °C (le temps de cuisson exact dépend de la garniture).

PROGRAMME 10, PÂTE ULTRA-RAPIDE**Pain au poivre et aux tomates**

Ingrédients		Origan	1 càc
Eau, tiède	150 ml	Sel	1 càc, rase (7 g)
Huile	35 ml	Sucre	1 càc (10 g)
Farine de blé Type 550	350 g	Levure « Hefeteig Garant » de Dr. Oetker	1 sachet
Découper des tomates séchées conservées dans l'huile en fines lanières	70 g	Poivre vert confit	1 càc
Oignons frits (produit fini)	1 càc		
Gousse d'ail, coupée finement	1 pièce		

Astuce : vous pouvez utiliser 50 ml de pesto à la place de l'huile.

PROGRAMME 11, PÂTE SANS GLUTEN**Petits pains sur plaque**

Ingrédients	
Mélange pour pain B Schär	300 g
Levure déshydratée	10 g
Huile	1 càc
Eau, tiède	200 ml
Sel	1 pincée

Préparer la pâte avec le programme, la retirer du moule, former 6 à 8 petits pains avec les mains farinées et, le cas échéant, fariner également légèrement le plan de travail. Placer du papier de cuisson sur une plaque, y placer les petits pains et couvrir avec un torchon humide. Laisser reposer jusqu'à ce que les petits pains aient doublé de volume. Préchauffer le four à 200 °C avec chaleur en haut et en bas, puis cuire les petits pains pendant 25 minutes environ.

PROGRAMME 12, PÂTE À NOUILLES

Verser les ingrédients nécessaires dans le moule et démarrer le programme 12. Détacher les éventuels résidus de farine avec une spatule en silicone durant le déroulement du programme.

Si vous aimez les nouilles, nous vous recommandons d'investir dans un laminoir permettant d'étaler la pâte facilement et de la découper en lanières. Bien entendu, un bon rouleau à pâtisserie suffit pour les premiers essais.

Divisez la pâte terminée en 4 à 5 portions, et enroulez chaque portion dans du film alimentaire afin que la pâte ne s'assèche pas. Parsemez de la farine sur une grande planche et roulez également le rouleau à pâtisserie dans de la farine.

Si la pâte est très souple, pétrissez-la en y ajoutant un peu de la farine utilisée pour la réaliser. Pressez la pâte à la main pour former une galette plate et parsemez-la de farine. Maintenant, étalez la pâte de tous les côtés avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur souhaitée. Procédez de la même manière avec chaque portion de pâte. Lorsque vous étalez la pâte, parsemez-la régulièrement de farine et retournez-la afin qu'elle ne colle pas. Ensuite, assembler les différentes galettes étalées. Si la pâte colle encore, la laisser sécher un court instant, mais pas trop longtemps sinon elle se craquèle. Découper la galette en lanières à la largeur que vous aurez définie vous-même. Secouer les nouilles découpées et, idéalement, les cuire immédiatement dans de l'eau bouillante salée. Attention : les nouilles cuisent très rapidement ; en fonction de leur nature, la cuisson dure 2 à 5 minutes env. La règle est la suivante : plus les nouilles sont fines, plus elles cuisent rapidement. Si vous travaillez avec un laminoir, travaillez la pâte conformément aux consignes du fabricant. Vous pouvez également étaler la pâte en plaques afin de l'utiliser pour réaliser des lasagnes, des tortellinis, des raviolis, des wan-tans ou autres.

Recettes de pâtes à nouilles

Remarque : nous avons utilisé des œufs de taille L (le blanc et le jaune pèsent 58 g à eux deux). Si vous utilisez des œufs plus petits ou plus gros, pesez les œufs sans coquille. Avec de la farine complète, il peut être nécessaire d'utiliser plus de liquide.

Nouilles aux œufs (4 portions)

Ingrédients	
Farine de blé Nous recommandons l'utilisation de farine de blé dur ou de farine à Spätzle car les nouilles préparées avec cette farine cuisent plus longtemps.	400 g
Œufs	4 pièces
Huile	1 càs
Eau	env. 2 càs

Nouilles de blé dur sans œufs (4 portions)

Ingrédients	
Semoule de blé dur	400 g
Eau	180 ml

PROGRAMME 13, CONFITURE**Confiture aux baies**

Ingrédients	
Baies de votre choix*	800 g
Sucre gélifiant type 2:1	500 g
Jus de citron	2 càs

* Vous pouvez utiliser des fraises (dans ce cas, n'utiliser que 700 g car cette confiture mousse un peu), des framboises, des myrtilles, des mûres ou des groseilles. Les cerises se prêtent moins à cette recette. Mixer finement les baies, le sucre gélifiant et le jus de citron et verser le mélange dans le moule avec le pétrin installé. Démarrer le programme 13. Une fois le programme terminé, verser la confiture dans des bocaux. Attention, la confiture est très chaude : risque de brûlures ! Bien fermer les bocaux avec un couvercle, les retourner et les laisser refroidir.

PROGRAMME 14, PROGRAMME PERSONNEL 1

Le programme personnel vous permet de régler vous-même les temps de pétrissage, de levage ou de cuisson. La recette de pain suivante peut être réalisée avec le réglage de base du programme personnel.

Pain complet « multicéréales »

Ingrédients	Petit pain	Gros pain
Eau	240 ml	360 ml
Farine complète de seigle	140 g	200 g
Farine d'épeautre complète	140 g	200 g
Farine d'épeautre	70 g	100 g
Miel	¾ càc (= 7 g)	1 càc (= 10 g)
Sel	¾ càc (= 7 g)	1 càc (= 10 g)
Levain (marque Seitenbacher)	50 g	75 g (1 sachet)
Levure déshydratée	5 g	1 sachet (7 g)
Graines de tournesol	60 g	90 g

PROGRAMME PERSONNEL 15, RÉGLAGE DE BASE SANS GLUTEN

Aucun choix de la taille du pain n'est possible dans ce programme. Selon la quantité d'ingrédients utilisée, vous pouvez cependant cuire de petits ou de gros pains.

Pain au levain sans gluten

Ingrédients	
Mélange pour pain au levain Hammermühle	500 g
Levure déshydratée	10 g
Sucre	1 càc
Eau, tiède	400 ml

PROGRAMME 16, CUISSON

Le programme de cuisson permet, en principe, de recuire tous les pains en cas de besoin.

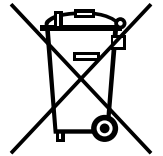
CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.




TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODELL 68456**TECHNISCHE GEGEVENS**

Afmetingen:	Ca. 36,9 x 26,7 x 30,6 cm (l/b/h)	
Vermogen:	600 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Gewicht:	Ca. 5,5 kg	
Bakvorm:	Inwendige afmeting ca. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (l/b/h)	
Inhoud:	750 – 1.000 g broodgewicht	
Snoer:	Ca. 120 cm vast gemonteerd	
Behuizing:	Rvs	
Deksel:	Deksel met kijkvenster en greep	
Uitvoering:	14 opgeslagen programma's, twee eigen programma's (een voor glutenvrij brood) voor individuele instelling, keuzetoets voor drie instelbare bruiningsgraden, keuzetoets voor broodgewicht, weergave van het programmaverloop via display	
Toebehoren:	Uitneembare bakvorm met Whitford®-keramieklaag, kneder, maatbeker, maatlepel, haakspies, bedieningshandleiding met recepten	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij ondertoezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. **VOORZICHTIG** - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.

- DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL
9. Als het apparaat niet wordt gebruikt, alsmede voor het reinigen, a.u.b. eerst de stekker uit het stopcontact trekken. Vóór het afnemen van afzonderlijke delen het apparaat laten afkoelen.
 10. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde voedingskabel, na foutieve werking of als het apparaat op enige manier is beschadigd. Laat in dit geval het apparaat door de klantenservice controleren resp. repareren. A.u.b. niet zelf repareren. U raakt uw recht op garantie kwijt.
 11. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan tot beschadiging leiden. Het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden gebruiken.
 12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
 13. Het apparaat altijd zo plaatsen dat het niet van het werkvlak glijdt wat bij het kneden van een zwaar deeg kan gebeuren. Bij zeer gladde werkvlakken adviseren wij het apparaat op een dunne rubbermat te plaatsen om het slipgevaar te voorkomen.
 14. De Backmeister® dient tijdens het bedrijf op een afstand van tenminste 10 cm t.o.v. andere voorwerpen te worden geplaatst. Het apparaat uitsluitend binnen gebouwen gebruiken.
 15. Let erop dat de voedingskabel niet in aanraking met hete oppervlakken komt en niet over het werkvlak heen hangt opdat bijv. kinderen er niet aan kunnen trekken.
 16. Het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of op een hete bakoven plaatsen.
 17. Wees heel voorzichtig bij het bewegen van het apparaat, wanneer dit met hete vloeistoffen (confiture) is gevuld.
 18. De bakvorm nooit tijdens het bedrijf uit het apparaat nemen.
 19. Vul in het bijzonder bij witbrood geen grotere hoeveelheden in de bakvorm dan aangegeven. Als dit het geval is, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of het deeg stroomt over. Let op onze desbetreffende instructies.
 20. Bij het testen van een nieuw recept dient u bij de eerste keer in de buurt te blijven om het bakproces te controleren.
 21. Schakel het apparaat nooit in wanneer de bakvorm er niet ingezet is of deze niet met ingrediënten gevuld is. onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
 22. Om het brood eruit te nemen mag de bakvorm in geen geval tegen een kant of werkvlak worden getikt, omdat dit tot beschadiging kan leiden.
 23. Let op: Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals messen e.d. om het brood uit de bakvorm te halen. Dit kan krassen veroorzaken op de coating.
 24. Metalen folies of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gebracht omdat hierdoor het gevaar van brand of kortsluiting ontstaat.
 25. Het apparaat nooit met een handdoek of ander materiaal afdekken. Hitte en damp moeten kunnen ontwijken. Er kan brand ontstaan als het apparaat met brandbaar materiaal wordt afgedekt of in aanraking komt, bijv. met gordijnen.
 26. Voordat u een bepaald brood tijdens de nacht wilt bakken, test eerst het recept zodat u kunt vaststellen of de onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
 27. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.

28. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker

veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



LET OP:

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als het apparaat voor commerciële doeleinden of op een manier wordt gebruikt die niet overeenkomt met de bedieningshandleiding.

INGEBRUIKNEMING

1. Controleer bij het uitpakken van het apparaat of alle onderdelen volledig en onbeschadigd aanwezig zijn.
2. Neem vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en alle losse onderdelen uit de binnenruimte. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
3. Spoel vóór het eerste gebruik de bakvorm van de Backmeister® kort uit met warm water en een zacht afwasmiddel en reinig de kneder.
4. Veeg het apparaat van buiten af met een goed uitgedrukte, vochtige doek. Het apparaat mag in geen geval in water worden gedompeld.
5. Droog alle onderdelen goed af. Zet de bakvorm in het apparaat.
6. Steek de stekker in het stopcontact. Nu is het apparaat bedrijfsklaar.
7. Omdat bij de eerste opwarming rook kan ontstaan, adviseren wij om het apparaat een keer met ingezette lege bakvorm (zonder kneder) in het programma BAKKEN te laten doorlopen, om eventuele resten op de verwarmingsslangen te verwijderen. Wij adviseren om eerst een brood te ballen van een goedkope bakmix (350 ml water, 500 g broodbakmix). Eet dit brood niet op maar gooi het weg.
8. Laat het apparaat enige tijd afkoelen.
9. Daarna kunt u met het bakken beginnen.

SNEL BEGINNEN – HET EERSTE BROOD

1. Bereid het apparaat voor zoals omschreven staat in het hoofdstuk „Ingebruikneming“.
2. Open het deksel van de Backmeister® en neem de bakvorm eruit (naar links draaien tegen de wijzers van de klok in).
3. Strijk het gat van de kneder dik in met hittebestendige margarine, zodat het deeg niet in de holle ruimte kan doordringen en daar kan vastkoeken.
4. Zet de kneder op de aandrijfas in de bakvorm. Let erop dat u de kneder in de juiste richting plaatst, omdat er anders schade aan de deklaag kan optreden.
5. Doe de ingrediënten in de bakvorm zoals aangegeven staat in het desbetreffende recept. Bij zware deegsoorten behaalt u een optimaal bakresultaat, als u de volgorde van de ingrediënten verandert, d.w.z. eerst de droge ingrediënten en daarna de vloeistof erin doen. Let er echter bij het gebruik van de tijdkeuzefunctie op dat de gist niet voortijdig in contact komt met de vloeistof.
6. Zet de bakvorm weer in het apparaat. Draai hierbij de vorm met de wijzers van de klok mee, totdat deze vastklikt.
7. Sluit het deksel van de Backmeister®.
8. Steek de netstekker in een stopcontact.
9. Kies het gewenste programma uit via de toets MENU. Druk net zo vaak op deze toets totdat het gewenste programmanummer (b v. 1 voor het basisprogramma) op het display verschijnt. U krijgt instructies bij de afzonderlijke programma's vanaf pagina 90. Voor een

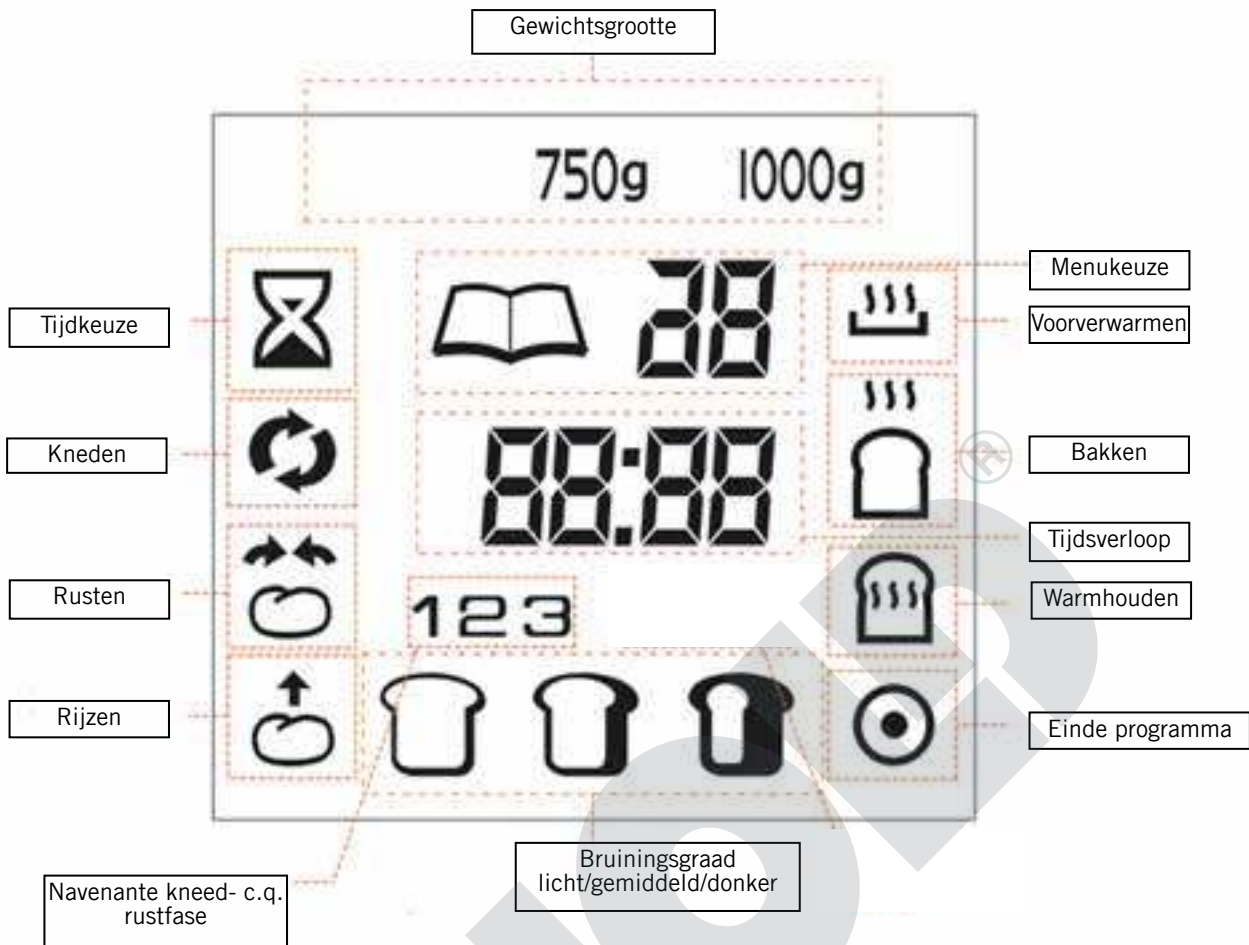
- brood uit een standaardbakmengsel behaalt u bv. in het programma „Basis“ goede resultaten.
10. Selecteer de gewenste bruiningsgraad via de toets BRUINING (licht – gemiddeld – donker). Neem a.u.b. in acht dat de keuze voor de bruiningsgraad niet bij alle bakprogramma's mogelijk is. Instructies hiervoor krijgt u op pagina 91.
 11. Selecteer de gewenste broodgrootte via de toets BROODGROOTTE. Neem a.u.b. in acht dat de keuze voor broodgrootten niet bij alle bakprogramma's mogelijk is. Instructies hiervoor krijgt u op pagina 91.
 12. Als u alle gewenste instellingen hebt uitgevoerd, drukt u op de START/STOP-toets. Attentie: Als u het programma wilt afbreken, kunt u dit uitvoeren via de START/STOP-toets. De START/STOP-Taste reageert dan echter om veiligheidsredenen met tijdvertraging. Het is daarom normaal dat het apparaat niet onmiddellijk na het indrukken van de toets reageert, maar pas na enkele seconden. Wacht a.u.b. totdat het indrukken van de toets door een akoestisch signaal wordt bevestigd (na ca. 3 seconden). Niet meerdere malen op de toets drukken a.u.b.
 13. Als uw brood afgebakken is, signaleert de Backmeister® door meerdere malen te piepen dat het brood kan worden weggenomen. Als u het brood wilt wegnemen voordat de warmhoudtijd is afgelopen, drukt u op de toets START/STOP en houdt u deze kort ingedrukt, totdat het afbreken van het programma door een pieptoon is bevestigd.
 14. Neem de bakvorm voorzichtig eruit. Om brandwonden te voorkomen dient u hierbij geschikte pannenlappen te gebruiken. Draai de bakvorm met de opening naar beneden en laat het brood ter afkoeling op een koekrooster glijden. Voor zover het brood niet direct op het koekrooster valt, beweegt u de kneedaandrijving enkele keren heen en weer, totdat het brood eruit valt. Let hierbij op dat de kneedaandrijving nog heet kan zijn. Gebruik ook hier gebruik pannenlappen. U mag in geen geval de bakvorm tegen een rand of werkblad slaan. De bakvorm zou hierbij vervormd kunnen raken.
 15. Als de kneder in het brood blijft steken, kunt u hem losmaken met de meegeleverde haakspies. Breng deze aan de onderkant van het nog warme brood in de opening van de kneder en kantel hem aan de onderrand van de kneder liefst daar waar de vleugel van de kneder zich bevindt. Trek dan de kneder door middel van de haakspies voorzichtig naar boven. Hierbij kan men zien op welke plaats de vleugel van de kneder zich in het brood bevindt, en deze eruit trekken.
 16. Reinig de bakvorm vervolgens zoals omschreven staat op pagina 94 .

**LET OP:**

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!



VERKLARING VAN DE SYMBOLEN OP HET DISPLAY



DISPLAY-INDICATIE

BASISINSTELLING:



Zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt op het display 2:55 (de dubbele punt tussen de getallen knippert niet). Het programma 1 (Basis), de gemiddelde bruiningsgraad en het gewicht van het brood 750 g worden aangegeven. Tijdens het gebruik kan de stand van het programma zowel bij de teruglopende

tijdsaanduidingen als bij de symbolen op het display worden afgelezen. De gegevens betekenen:



Kneeden (1+2) = verschijnt telkens als het apparaat in de kneedfase is.



RIJZEN (1-3) = hiermee worden de verschillende rijfsfasen aangegeven. Aan het begin van display RIJZEN 3 kan desgewenst de kneder worden weggenomen (zie ook programmatabel).



BAKKEN = er wordt gebakken.



WARMHOUDEN = het bakmateriaal wordt nog 1 uur warmgehouden.

De volgende meldingen op het display duiden op storingen:

HHH: Als deze indicatie verschijnt na het indrukken van de START/STOP-toets, is het apparaat nog te heet door het voorafgaande bakken. Laat het apparaat met open deksel nog eens 10 tot 20 minuten afkoelen.

E E0 en E E1: Als deze indicatie verschijnt, duidt dit op een defect bij de temperatuursensor. Laat het apparaat a.u.b. controleren door onze klantenservice.

DE TOETSEN**START/STOP-toets**

Om het programmaverloop te starten en te beëindigen. Met de START/STOP-toets kunt u het programma op elke positie afbreken. Om veiligheidsredenen reageert deze toets met een lichte tijlvertraging; houd daarom de toets net zolang ingedrukt totdat een pieptoon te horen is. Op het display verschijnt de beginpositie van het basisprogramma. Als u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit met de MENU-toets.

MENU

Met de MENU-toets roept u de afzonderlijke programma's op, die in de tabel „Tijdsverloop“ uitvoerig omschreven staan. Op het display verschijnt het bij het programma horende nummer en dit geeft het geselecteerde programma aan. Men gebruikt de programma's voor de volgende voorbereidingen (tabel volgende pagina):

Programma-nummer	Programmanaam	Gebruik
1	BASIS	Het standaardprogramma voor alle broden, zoals b.v. witte- en gemengde broden
2	BASIS glutenvrij	Het standaardprogramma voor alle glutenvrije broden
3	VOLKOREN	Voor volkorenbrood
4	VOLKOREN Extra	Voor brood van zelf gemalen meel
5	VOLKOREN SNEL	Voor een snellere voorbereiding van volkorenbrood
6	BASIS SNEL	Voor een snellere voorbereiding van witte- en gemengd brood
7	BASIS Supersnel	Heel snel brood bakken, let op het recept
8	DEEG	Voor het maken van deeg, zonder bakfunctie
9	DEEG SNEL	Om sneller deeg te maken, zonder bakfunctie
10	DEEG Supersnel	Om sneller deeg te maken, zonder bakfunctie

Programma-nummer	Programmanaam	Gebruik
11	DEEG glutenvrij	Voor het maken van glutenvrij deeg, zonder bakfunctie
12	NOEDELDEEG	Om pastadeeg te maken
13	CONFITUUR	Om confituur en marmelade te koken. Voor de voorbereiding van confituur dient nog een bakvorm te worden aangeschaft, die uitsluitend voor confituur wordt gebruikt.
14	EIGEN PROGRAMMA 1	Individueel instellen van de programmafases
15	EIGEN PROGRAMMA 2 Glutenvrij	Individueel instellen van de programmafases voor glutenvrije levensmiddelen
16	BAKKEN	Om separaat gemaakt gist- of roerdeegsoorten te bakken (handmatig of in het programma DEEG). Dit programma is niet geschikt voor zandtaartdeeg, soesdeeg e. d.

BRUINING

Met deze toets kan de bruining in LICHT - GEMIDDELD - DONKER worden ingesteld. De navenante instelling wordt op het display aangegeven.

Deze optie kan worden gekozen in de programma's 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 en 16.

BROODGROOTTE

Hiermee kunnen in verschillende programma's worden ingesteld:

Stand I = voor een gemiddeld gewicht van het brood

Stand II = voor een hoog gewicht van het brood

Bij deze programma's zijn de recepten weergegeven voor twee formaten brood. In de recepten vindt u hiertoe onze adviezen. U herkent de navenante instelling op het display. Bij halvering van de in de recepten genoemde hoeveelheden kunnen ook kleinere broden worden gebakken, bv. voor

kleine en single huishoudens. In dit geval adviseren wij in beginsel het programma BASIS op BROODGROOTTE I te gebruiken. Denk er a.u.b. aan dat de broden dan relatief plat blijven.

TIJDKEUZE

Alle programma's behalve bakken. Niet geschikt voor glutenvrij brood, omdat de meelresten telkens van de rand van de bakvorm in het deeg moeten worden geschrapt.

Gebruik de tijdkeuzefunctie uitsluitend voor recepten die u van tevoren met succes hebt uitgeprobeerd, en verander deze recepten daarna niet meer.

VOORZICHTIG: Bij een te grote hoeveelheid deeg kan het deeg overlopen en vastbranden op het verwarmingselement.

De programma's kunnen met tijdsvertraging worden gestart. Bij de in het desbetreffende programma opgegeven tijd moet u de uren en minuten optellen waarna de voorbereidingstijd moet worden gestart.

Doe de ingrediënten in de opgegeven volgorde in de bakvorm en zet deze in het apparaat. Let er hierbij op dat de gist niet in contact komt met de vloeistof.

Voorbeeld:

Het is 20.30 uur 's avonds en u wilt 's morgens om 7.00 uur vers gebakken wittebrood hebben, dat wil zeggen over 10 uur en 30 minuten.

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Met de toets MENU het gewenste programma uitkiezen en met de toets BRUININGSGRAAD de gewenste bruining invoeren. In het voorbeeld nemen wij programma 1 = Basis. Het programma is om 7 uur 's morgens klaar. Dan begint de warmhoudtijd van een uur.

U moet daarom, om 's morgens om 7.00 uur warm vers brood te kunnen uitnemen, 's avonds om 20.30 uur met de toets TIJD de tijd van het programma verhogen naar 10 uur en 30 minuten door herhaaldelijk op de toets te drukken. Dit gebeurt bij het indrukken van de toetsen „TIJD +“ en „TIJD –“. U kunt maximaal 15 uur vooraf kiezen.

Ten slotte de toets START/STOP indrukken om het bakprogramma met tijdsvertraging te starten. Het symbool voor de tijdkeuze knippert, totdat het programma start. Op het display wordt de nog resterende tijd aangegeven.

Om de tijdprogrammering te onderbreken drukt u minimaal 3 seconden op de toets START/STOP. U kunt dan zo nodig de tijdprogrammering veranderen of onmiddellijk met de voorbereiding van brood beginnen.

Neem a.u.b. in acht: Bij bakken met tijdsvertraging geen licht bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien enz. gebruiken.

PAUZE

Met de functietoets PAUZE kunt u het programma kort onderbreken, om bv. de kneder uit het deeg te nemen of het oppervlak van het brood met water of melk in te strijken. Druk op de toets PAUZE om het lopende programma te onderbreken. Zolang de tijdsindicatie op het display knippert, bevindt het programma zich in de pauzefunctie. Nu kunt u bv. de kneder wegnemen of desgewenst het oppervlak instrijken. Sluit daarna het deksel. Om de pauze te beëindigen drukt u opnieuw op de toets PAUZE. De tijdsindicatie op het display knippert niet meer en het programma wordt voortgezet. **Attentie:** Onderbreek het programmaverloop alleen maar kort gedurende maximaal ca. 5 minuten. Bij langere onderbrekingen kan het rijzen van het brood en zodoende het lukken van het brood gevaar lopen.

EIGEN PROGRAMMA'S

De Backmeister® biedt talrijke programma's, o.a. ook twee programma's die wij EIGEN PROGRAMMA en EIGEN PROGRAMMA GLUTENVRIJ hebben genoemd, omdat men deze zelf kan programmeren. U kunt de af fabriek voorgeprogrammeerde basisinstelling zowel in het tijdsverloop van de afzonderlijke programmafases veranderen als verschillende programmaverlopen geheel weglaten. U hebt daardoor alle mogelijkheden om uw brood individueel te produceren, maar ook om deeg toe te bereiden. Eerst geven wij u de volgende instructies voor de basisinstelling en bediening van het EIGEN PROGRAMMA:

EIGEN PROGRAMMERING

Beide programma's bevatten de volgende keuzemogelijkheden

BRUINING	instelbaar
Tijdprogrammering	instelbaar
Standen I en II	niet instelbaar

Het voorgeprogrammeerde verloop komt overeen met het programma BASIS. De geprogrammeerde tijden van het verloop zijn – zoals aangegeven – instelbaar.

EIGEN PROGRAMMA STANDAARD (eigen programma 1)

Gedeelte	Vooraf ingesteld	Tijdframe instelbaar
Totale tijd	3.01 uur	
1. Kneden	10 minuten	6-14 minuten
1. Rijzen	20 minuten	20-60 minuten
2. Kneden	15 minuten	5-20 minuten
2. Rijzen	25 minuten	5-120 minuten
3. Rijzen	45 minuten	0-120 minuten
Bakken	65 minuten	10-80 minuten
Warmhouden	60 minuten	0-60 minuten

EIGEN PROGRAMMA GLUTENVRIJ (Eigen programma 2)

Gedeelte	Vooraf ingesteld	Tijdframe instelbaar
Totale tijd	3.00 uur	
1. Kneden	10 minuten	0-45 minuten
1. Rijzen	20 minuten	20-60 minuten
2. Kneden	15 minuten	5-20 minuten
2. Rijzen	25 minuten	5-120 minuten
3. Rijzen	45 minuten	0-120 minuten
Bakken	65 minuten	10-100 minuten
Warmhouden	60 minuten	0-60 minuten

Ga als volgt te werk:

Met de desbetreffende toets het gewenste EIGEN PROGRAMMA selecteren. Met toets EIGEN PROGRAMMA 1 c.q. 2 het gewenste gedeelte selecteren. Op het display verschijnt het symbool voor kneden 1 en de in dit gedeelte geprogrammeerde tijd 0:10.

**LET OP:**

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

Via de toetsen „TIJD +“ en „TIJD –“ kan de ingestelde tijd worden aangepast. Druk net zo vaak totdat de gewenste tijd op het display verschijnt (evtl. tot na „0“).

Met toets EIGEN PROGRAMMA 1 c.q. 2 de wijziging opslaan. Deze toets opnieuw indrukken, waardoor het volgende gedeelte van het programma en de daarin geprogrammeerde tijd op het display verschijnen: (Rijzen 1 en 0:20).

Als de daarnaast maximaal instelbare tijd van het desbetreffende gedeelte van het programma door het indrukken van de toetsen „TIJD +“ en „TIJD –“ overschreden is, verschijnt op het display 0, voor zover dit volgens de bovenstaande opstelling mogelijk is. Dit gedeelte wordt dan bij het programmaverloop overgeslagen.

Iedere programmering moet worden opgeslagen door het indrukken van de toets EIGEN PROGRAMMA 1 c.q. 2, opdat het volgende gedeelte van het programma kan worden geprogrammeerd.

Als alle gedeelten volgens uw wensen geprogrammeerd zijn, beëindigt u de programmering door het indrukken van de toets START/STOP. Op het display verschijnt de ingeprogrammeerde tijd van het eigen programma. Het programma wordt ofwel onmiddellijk of volgens de ingestelde tijdkeuze gestart.

DE FUNCTIES VAN DE BACKMEISTER®

Zoemerfunctie

De zoemer klinkt

- Wanneer de Menu- of Tijdkeuze-toetsen worden ingedrukt.
- Ter bevestiging bij het indrukken van de telkens actieve programmatoetsen.
- Tijdens het tweede kneedproces, om aan te geven dat er nu graankorrels, vruchten, noten of andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd. De zoemer kan niet worden uitgeschakeld, bijv. bij gebruik van de tijdkeuzefunctie.
- Na beëindiging van het bakproces piept het apparaat meer dan eens om aan te geven dat het programma nu geheel beëindigd is en het brood uit de bakvorm

kan worden genomen. Vanaf dit tijdstip begint de warmhoudfase.

- Aan het einde van de warmhoudtijd piept het apparaat meer dan eens om aan te geven dat het programma nu geheel beëindigd is en het brood eruit genomen moet worden.

De zoemer-functie kan niet uitgeschakeld worden, bijv. bij gebruik van de tijdkeuzefunctie.

Herhalingsfunctie

Indien tijdens de werking van de Backmeister® de stroom is uitgevallen, hervat het apparaat het programma automatisch daar waar het onderbroken werd, mits de uitval niet langer dan 2 minuten heeft geduurd.

Indien de stroomuitval langer dan 2 minuten duurt en het display de uitgangspositie aangeeft, moet de Backmeister® opnieuw worden opgestart. Dit is alleen mogelijk, wanneer het deeg bij het afbreken van het programma nog niet verder was dan de kneedfase. Eventueel kunt u het gekozen programmaverloop voortzetten. In andere gevallen moet u helemaal opnieuw beginnen.

Veiligheidsfuncties

Zodra een programma is gestart, mag het deksel alleen nog maar tijdens de kneedfasen eventjes voor het toevoegen van ingrediënten worden geopend. Tijdens de rijs- en bakfase dient dit achterwege te blijven, omdat het deeg anders inzakt.

Wanneer de temperatuur in het apparaat voor een nieuw programma nog te hoog is (boven 40 °C), verschijnt bij

een hernieuwde start op het display H:HH. Verwijder in dit geval de broodvorm en wacht tot het apparaat is afgekoeld en weer aan het begin van het oorspronkelijk gekozen programma staat.

Houd er rekening mee dat het apparaat om veiligheidsredenen geen bovenwarmte heeft, daardoor wordt de korst aan de bovenzijde van het brood minder donker, terwijl de onderzijde en de zijkanten donkerder zijn. Om veiligheidstechnische redenen is een extra verwarming in de omgeving van het deksel echter niet toegestaan.

Als na een druk op de START/STOP-toets in het display E:EE verschijnt, is er een defect in de temperatuurregeling. In dit geval verzoeken wij u het apparaat voor controle/ reparatie naar onze klantenservice te zenden.

HET PROGRAMMA VAN DE BACKMEISTER

1. De bakvorm plaatsen

De bakvorm met antikleef-coating met beide handen aan de rand vasthouden en lichtelijk schuin in het midden van de sokkel in het bakinterieur plaatsen. Met de wijzers van de klok mee draaien tot hij vastklikt. Bestrijk de gaten van de kneedhaak dik met hittebestendige margarine, om te voorkomen dat het deeg in de holte binnendringt en daar kan vastbakken. Zet de kneedhaak op de aandrijfassen.

2. Ingrediënten erin doen

De ingrediënten moeten in de volgorde die in het recept wordt aangegeven in de bakvorm worden gedaan.

Bij zeer zware degen, bijv. degen die overwegend rogge bevatten, adviseren wij u de volgorde van de ingrediënten te wijzigen en eerst meel en gist erin te scheppen en als laatste de vloeistof erin te gieten. Bij gebruik van de tijdkeuze-functie dient u er evenwel op te letten dat de gist niet te vroeg met de vloeistof in aanraking komt.

3. Programma kiezen

Kies het gewenste programma met behulp van de Menu-toets. Kies afhankelijk van het programma de gewenste stand. Kies de gewenste bruining. Met de Tijdkeuze-toets kunt u de tijd voorprogrammeren. Druk op de Start-toets.

4. Deeg mengen en kneden

De Backmeister mengt en kneedt het deeg automatisch zo lang tot het de juiste consistentie heeft.

5. Rusttijd

Na het eerste kneedproces is een rusttijd ingepland, waarin de vloeistof in de gist en het meel kan doordringen.

6. Deeg laten rijzen

Na de laatste kneedfase bereikt de Backmeister de optimale temperatuur voor het rijzen van het deeg.

7. Bakken

De broodbakautomaat regelt de baktemperatuur en -tijd automatisch.

8. Warmhouden

Wanneer het product klaar is, klinkt er meerdere malen een pieptoon om aan te geven dat het brood of de etenswaren kunnen worden verwijderd. Tegelijkertijd begint een warmhoudtijd van 1 uur. Druk op de START/STOP-toets, als u het brood er vóór afloop van de warmhoudtijd uit wilt halen.

9. Einde van het programma

Draai de broodvorm na beëindiging van het programmaverloop met behulp van pannenlappen lichtjes tegen de wijzers van de klok in en neem de bakvorm eruit. Zet de bakvorm op zijn kop en laat het brood om af te koelen op een taartrooster glijden. Als het brood niet dadelijk op het taartrooster valt, beweeg dan de kneedaandrijving van onderen enkele malen heen en weer totdat het brood eruit

valt. In geen geval mag u de bakvorm tegen een kant of werkvlak tikken om het brood los te maken. De bakvorm zou zich daarbij kunnen vervormen.

Na beëindiging van het programma met behulp van ovenwantsen de broodvorm eruit nemen, op de kop zetten, en indien het brood niet direct op het rooster valt, de kneedaandrijving van onderaf enkele malen heen en weer bewegen tot het brood eruit valt. Indien de kneedhaak in het brood vast blijft zitten, neemt u de bijgeleverde haakspies in de hand. Steek deze aan de onderkant van het nog warme brood in de (bijna) ronde opening van de kneedhaak en kantel hem langs de onderste rand van de kneedhaak, bij voorkeur op de plaats waar de vleugel van de kneedhaak zit.

Trek vervolgens de kneedhaak met behulp van de haakspies voorzichtig omhoog. Hierbij kunt u zien op welke plaats in het brood de vleugel van de kneedhaak zich bevindt. Het brood op die plaats iets insnijden en de kneedhaak er in zijn geheel uittrekken.



SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



Voor het schoonmaken moet u altijd het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

1. Reinig voor het eerste gebruik de broodvorm van de Backmeister met een mild afwasmiddel en maak de kneedhaak schoon.
2. Na het gebruik laat u het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het schoonmaakt of opbergt. Het duurt ongeveer een half uur, voordat het apparaat is afgekoeld en weer kan worden gebruikt voor het bakken of het maken van deeg.
3. Gebruik alleen een mild afwasmiddel en in geen geval chemische producten, benzine, bakovenspray of schurende producten.
4. Verwijder alle ingrediënten en kruimels met een vochtige doek van deksel, behuizing en bakruimte. Dompel het apparaat nooit onder water en giet ook geen water in de bakruimte.
5. Bakvorm aan de buitenkant met een vochtige doek schoonvegen. De binnenkant kunt u met een beetje afwasmiddel uitspoelen. Zet de vorm niet voor langere tijd onder water.
6. Maak de kneedhaak en de drijf-as meteen na gebruik schoon. Als de kneedhaak in de vorm achterblijft, is hij later moeilijk te verwijderen. In dat geval vult u de broodvorm ong. een half uur met warm water. Daarna kunt u de kneedhaak los- en schoonmaken.
7. De bakvorm is voorzien van een antikleef-coating. Gebruik daarom bij het schoonmaken geen metalen voorwerpen, die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Het is normaal, dat de kleur van de coating metertijd verandert. Dit heeft geen invloed op de functie.
8. Voordat u het apparaat opbergt, dient u zich ervan te overtuigen, dat het volkomen is afgekoeld en dat het schoon en droog is. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

TIJDSHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

Programmanummer		1		2	3		4	5
Programmanaam		Basis		Basis Glutenvrij	Volkoren		Volkoren extra	Volkoren snel
Broodgewicht		ST. I	ST. II		ST. I	ST. II		
Tijdprogrammering		•	•		•	•	•	•
Bruiningsgraad		•	•		•	•	•	•
Signaal om ingrediënten toe te voegen		•	•		•	•	•	•
Duur		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
1. Kneeden (Verwarming aan/uit)	Motor AAN/UIT	2	2	2	2	2	2	2
	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3
	Kneeden zonder pauze	4	4	4	3	4	15	5
1. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s							
		20	20	20	25	25	25	5
2. Kneeden	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	10 ingrediënten toevoegen Display 1:43
	Kneeden zonder pauze	5 ingrediënten toevoegen Display 2:15	5 ingrediënten toevoegen Display 2:20	5 ingrediënten toevoegen Display 2:15	5 ingrediënten toevoegen Display 2:50	5 ingrediënten toevoegen Display 2:55	5 ingrediënten toevoegen Display 2:50	5
	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(Verwarming AAN/UIT)							
2. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Deeg glad maken AAN/ UIT 0,5 s / 4,5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	VERWARMING AAN/ UIT 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Wegnemen kneder (indien gewenst)		Display 1:45	Display 1:50	Display 1:45	Display 2:05	Display 2:10	Display 2:05	Display 1:30
3. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	45	45	45	65	65	65	35
Bakken	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	60	65	65	60	65	75	55
Warm- houden	bij 72 °C verwarming AAN/UIT	60	60	60	60	60	60	60

TIJDSHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

Programmanummer		6	7	8	9	10	11	12
Programmanaam		Basis Snel	Basis Supersnel	Deeg	Deeg Snel	Deeg Supersnel	Deeg Glutenvrij	Noedeldeeg
Broodgewicht								
Tijdprogrammering		•	•	•	•	•	•	•
Bruiningsgraad		•	•					
Signaal om ingrediënten toe te voegen		•	•					
Duur		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1. Kneden (Verwarming AAN/UIT)	Motor AAN/UIT	2	2	2	2			
	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Kneden zonder pauze	5	2	14	3	5	12	11
1. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	10	15		8	15	50	
2. Kneden	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s				4			
	Kneden zonder pauze	5 ingrediënten toevoegen Display 1:45			10			
	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s	5						
	(Verwarming AAN/UIT)							
2. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s			20	15			
	Deeg glad maken AAN/UIT 0,5 s / 4,5 s			0,5				
	VERWARMING AAN/UIT 5 s / 25 s			9,5				
Wegnemen kneder (indien gewenst)		Display 1:40						
3. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	30		40				
Bakken	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	70	60					
Warmhouden	bij 72 °C verwarming AAN/UIT	60	60					

Programmanummer		13	14	15	16
Programmanaam		Confituur	Eigen programma 1	Eigen programma 2 Glutenvrij	Bakken
Broodgewicht					
Tijdprogrammering		•	•	•	
Bruiningsgraad			•	•	•
Signaal om ingrediënten toe te voegen					
Duur		1:20	3:00	3:00	0:30
1. Kneeden (Verwarming AAN/UIT)	Motor AAN/UIT				
	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s		6-14	0-45 ohne PAUSE	
	Kneeden zonder pauze				
1. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	15	20-60	20-60	
2. Kneeden	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s				
	Kneeden zonder pauze		5-20	5-20	
	Motor AAN/UIT 29 s / 1 s				
	(Verwarming AAN/UIT)				
2. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s				
	Deeg glad maken AAN/ UIT 0,5 s / 4,5 s		5-120	5-120 ohne Glätten	
	VERWARMING AAN/ UIT 5 s / 25 s				
Wegnemen kneder (indien gewenst)					
3. Rijzen	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	90 min roeren AAN/UIT Verwarming AAN/ UIT 25 s/5 s	0-120	0-120	
Bakken	Verwarming AAN/UIT 5 s / 25 s	20 Rusten	10-80	10-100	10-120 min in stappen van 10 min.
Warmhouden	bij 72 °C verwarming AAN/UIT		0-60	0-60	

VRAGEN OVER HET APPARAAT EN DE WERKING

Het brood blijft na het bakken in de broodvorm vastzitten?

Het brood in de broodvorm ca. 10 minuten laten afkoelen – de broodvorm omkeren – indien nodig de vleugel (kneedhaakaansluiting) licht heen en weer bewegen. Bestrijk het gat in de kneedhaak dik met hittebestendige margarine (geen halfvetmargarine!) voordat u hem er inzet, zodat er bij het kneden geen deeg in de tussenruimte binnendringen en vastbakken kan. De kneedhaak voor het bakken met wat olie invetten.

Als u met het apparaat ook confituren wilt maken, adviseren wij u voor brood en confituren telkens een eigen bakvorm te gebruiken, omdat de broden door de zuren die er ontstaan niet meer zo goed uit de vorm gehaald kunnen worden. Extra bakvormen en kneedhaken kunt u bij onze klantenservice bestellen.

Hoe kunt u gaten in het brood (kneedhaak) voorkomen?

Strooi wat meel op uw vingers en verwijder de kneedhaken voordat het deeg voor de laatste maal rijst (zie Tijdschema van de programma's en aanduiding op het display).

Wanneer u dit niet wilt, gebruik dan na het bakken de haakspies. Wanneer u dit voorzichtig doet, kunt u een groot gat voorkomen.

Het deeg loopt bij het rijzen over de bakvorm heen.

Dit gebeurt vooral bij het gebruik van tarwemeel dat op grond van het hogere gehalte aan kleefstoffen beter rijst.

Oplissing:

- De hoeveelheid meel reduceren en de overige ingrediënten aanpassen. Het klaargebakken brood heeft nog altijd een groot volume.
- 1 EL vloeibare margarine bij het meel doen.

Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in.

Wanneer in het midden van het brood een "V"-vormige kuil ontstaat, is het meel niet kleverig genoeg. De reden hiervoor is dat het graan te weinig eiwitten bevat (dit komt voor bij verregende zomers), of

- dat het meel te vochtig is.

Oplissing: Aan het brooddeeg voor 500 g meel 1 EL tarwekleefmiddel toevoegen.

- het brood in het programma SNEL of ULTRA-SNEL backen.

Wanneer het brood trechtervormig in het midden inzakt, kan de oorzaak zijn dat

- de watertemperatuur te hoog was,
- er teveel water gebruikt is
- het meel te weinig kleefmiddel bevat.

Het brood is aan de bovenzijde niet bruin genoeg.

Roer 1 eierdooier en 1 TL zoete of zure room door elkaar en bestrijk daarmee het deeg na de laatste kneedfase.

Wanneer kan het deksel van de Backmeister® tijdens het bakproces worden geopend?

In principe is dit altijd mogelijk tijdens het kneedproces. Gedurende deze tijd kunnen indien nodig nog geringe hoeveelheden meel of vloeistof worden toegevoegd.

Wanneer het brood na het bakken een bepaald uiterlijk moet hebben, gaat u als volgt te werk: u opent voor de laatste rijfsfase (zie tabel Tijdschema van het programma en de aanduiding op het display) voorzichtig en kort het deksel en maakt bijv. met een scherp, voorverwarmd mes een inkeping in de zich vormende broodkorst, u strooit hier graankorrels op, of bestrijkt de broodkorst met een mengsel van aardappelmeel en water zodat de korst na het bakken mooi glanst. Binnen de aangegeven tijdsduur mag u de Backmeister® voor het laatst openen, omdat het brood anders inzakt.

Wat is volkorenmeel?

Van alle graansoorten kan volkorenmeel worden gemaakt, d.w.z. ook van tarwe. De benaming volkoren betekent dat het meel uit de hele graankorrel wordt gemalen en dus ook meer ballaststoffen bevat. Volkorentarwemeel is daarom iets donkerder. Volkorenmeel hoeft echter geen donker brood op te leveren, zoals meestal wordt gedacht.

Waarop moet worden gelet bij het gebruik van roggemeel?

Roggemeel bevat geen kleefstoffen en het brood rijst daarom nauwelijks. "VOLKOREN-ROGGEBROOD" moet met zuurdesem worden gemaakt, omdat het anders slecht wordt verdragen.

Het deeg rijst alleen wanneer men bij gebruik van roggemeel, dat geen kleefstoffen bevat, minimaal ¼ van

de aangegeven hoeveelheid door meel van het type 550 vervangt.

Wat is kleefstof in het meel?

Hoe hoger het type-getal des te minder kleefstof het meel bevat en des te minder het deeg rijst. Het hoogste kleefstofgehalte bevat meel met het type-getal 550.

Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?

Maïs, rijst, aardappelmeel

- zijn met name geschikt voor mensen die allergisch voor gluten zijn of die aan “spruw” of “coeliakie” lijden. Overeenkomstige recepten alsmede de adressen van fabrikanten van speciale ingrediënten vindt u in het receptengedeelte van deze bedieningshandleiding.

Speltmeel

- is zeer duur, echter ook volkomen vrij van chemische middelen, omdat spelt, die op zeer magere grond groeit, geen meststoffen opneemt. Speltmeel is daarom met name geschikt voor mensen die aan allergieën lijden. Er kunnen alle recepten die de meeltypes 405 - 550 - 1050 dragen, zoals in de bedieningshandleiding beschreven, worden gebruikt.

Harde-tarwemeel (DURUM)

- is vanwege zijn consistentie met name geschikt voor stokbrood en kan worden vervangen door harde-tarwegries.

Hoe kan men vers brood beter verdragen?

Wanneer u 1 gepureerde gekookte aardappel door het meel kneedt, kunt u vers brood beter verdragen.

In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

Zowel bij gist als bij zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden te koop zijn, moet u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking houden en een hoeveelheid

gebruiken die in verhouding staat tot de gebruikte hoeveelheid meel.

Voor de gistkracht is ook de hardheid van het water van groot belang, bij heel zacht water fermenteert de gist heviger, zodat de hoeveelheid gist in streken met zacht water met ca. ¼ dient te worden gereduceerd. De beste verhouding gist tot water moet evenwel eerst worden uitgetest en eventueel nogmaals worden gewijzigd.

Wat kan men doen wanneer het brood naar gist smaakt?

Indien suiker is gebruikt, deze weglaten, waardoor het brood echter ook minder bruin wordt.

Aan het water gewone azijn toevoegen,
voor een klein brood = 1 ½ EL,
voor een groot brood 2 EL.

Het water vervangen door karnemelk of yoghurt, wat overigens bij alle recepten mogelijk is en voor de versheid van het brood ook aan te bevelen is.

Waarom smaakt het brood uit de bakoven anders dan het brood uit de BACKMEISTER®?

Dat komt door de verschillende vochtigheid: in de bakoven wordt het brood door de grotere bakruimte aanmerkelijk droger gebakken. In de BACKMEISTER blijft het brood vochtiger.

Wat betekenen de type-getallen bij het meel?

Hoe lager het type-getal, des te minder ballaststoffen het meel bevat en des te lichter het is. Omdat de aanduiding van de afzonderlijke meelsoorten van land tot land verschilt, volgt hier een kort overzicht:

		Duitsland type	Oostenrijk type	Zwitserland type
Tarwemeel	Zeer fijn gemalen meel, voor koek	405	480	400
	Fijn gemalen meel, ideaal voor brood	550	780	550
	Middelfijn gemalen meel	1050	1600	1100
	Volkorenmeel, grof gemalen	1600	1700	1900
Roggemeel	Zeer fijn gemalen meel	815	500	720
	Fijn gemalen meel	997	960	1100
	Middelfijn gemalen meel	1150	960	1100
	Grof gemalen meel, volkorenmeel	1740	2500	1900

FOUT AAN HET APPARAAT

Fout	Oorzaak	Oplossing
Er ontwijkt rook uit de bakruimte of de luchtopeningen.	Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de vorm.	Stekker uit het stopcontact trekken, buitenkant van de vorm resp. bakruimte schoonmaken.
Het brood is ten dele ingezakt en aan de onderkant vochtig.	Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven.	Brood uiterlijk na afloop van de warmhoudfase uit de vorm nemen.
Het brood laat zich slecht uit de vorm nemen.	De onderkant van het brood hangt vast aan het kneedmes.	Kneedmes en -as na het bakken schoonmaken. Hiervoor eventueel warm water ong. 30 minuten in de vorm laten staan. Dan kunt u het kneedmes goed wegnemen en schoonmaken.
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed doorgebakken.	Verkeerde programma ingesteld.	Controleer het gekozen menu en de andere instellingen nogmaals.
	Start/Stop-toets ingedrukt, terwijl de machine in bedrijf was	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Deksel meermaals geopend, terwijl de machine in bedrijf was	Het deksel mag alleen worden geopend als op het display KNEAD of RISE 2 staat aangegeven. Na de voorlaatste rijfsfase het deksel niet meer openen.
	Stroom langere tijd uitgevallen tijdens het bakken	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Het roteren van de kneedhaken is geblokkeerd.	Controleren of de kneedhaken door korrels e.d. geblokkeerd zijn. Bakvorm wegnemen en kijken of de meenemer draait. Als dat niet het geval is, het apparaat naar de klantendienst opsturen.

FOUT BIJ DE RECEPTEN

Fout	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst te sterk	Te veel gist, te veel meel, te weinig zout, of meerdere van deze oorzaken	a/b
Brood rijst helemaal niet of niet genoeg	Geen of te weinig gist Te oude of bedorven gist Vloeistof te heet Gist is met vloeistof in contact gekomen Verkeerd of te oud meel Te veel of te weinig vloeistof Te weinig suiker	a/b e c d e a/b/g a/b
Deeg rijst te sterk en druipt over de rand van de bakvorm	Door heel zacht water rijst de gist sterker Te veel melk beïnvloedt de werking van de gist.	f/k c
Brood is in elkaar gezakt	Broodvolume te groot voor de vorm, daarom zakt het in elkaar	a/f m
Brood heeft na het bakken een deuk	Te vroege of te snelle werking van de gist door te warm water, een warme bakruimte of een te hoog vochtgehalte. Te weinig kleefstof in het meel. Te veel vloeistof	c/h/i l a/b/h
Zware, klonterige structuur	Te veel melk of te weinig vloeistof Te weinig gist of suiker Te veel vruchten, volkoren of andere ingrediënten Te oud of slecht meel	a/b/g a/b b e
Brood in het midden niet doorgebakken	Te veel of te weinig vloeistof Hoog vochtgehalte, Recepten met vochtige ingrediënten, b.v. yoghurt	a/b/g h g
Open, grove structuur met gaten	Te veel water Hoog vochtgehalte, te warm water Te hete vloeistof	g/b h/i c
Schimmelachtig, niet gebakken oppervlak	Broodvolume groter dan de vorm Hoeveelheid meel te groot, vooral bij witbrood Te veel gist of te weinig zout of te veel suiker Behalve de suiker nog andere zoete ingrediënten	a/f f a/b b
Broodsmeden onregelmatig of plakkerig	Brood niet voldoende afgekoeld (damp ontweken)	j
Meelresten op de korst van het brood	Meel bij het kneden aan de zijkanten niet goed in het deeg verwerkt	g l

Oplossing van de fouten

- a Meet en weeg de ingrediënten zorgvuldig af.
- b Pas de hoeveelheden correct aan en controleer of u een van de ingrediënten vergeten hebt.
- c Neem een andere vloeistof of laat deze tot kamertemperatuur afkoelen.
- d Voeg de ingrediënten toe in de voorgeschreven volgorde. Maak een klein kuiltje in het midden en doe daar de gebrokkelde of droge gist in. Vermijd direct contact van de gist met de vloeistof.
- e Gebruik alleen verse ingrediënten, die op de juiste wijze bewaard zijn.
- f Reduceer de totale hoeveelheid ingrediënten. Gebruik in geen geval meer meel dan aangegeven. Reduceer alle ingrediënten eventueel met 1/3.
- g Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als u vochtige ingrediënten gebruikt, moet de hoeveelheid vloeistof gereduceerd worden.
- h Bij zeer vochtig weer 1-2 eetlepels minder gebruiken
- i Bij warm weer niet met tijdselectie werken. Gebruik koude vloeistoffen.
- j Neem het brood meteen na het bakken uit de vorm en laat het op een rooster minstens een kwartier afkoelen, voordat u het snijdt.
- k Gebruik minder gist of reduceer eventueel alle ingrediënten met ¼.
- l Voeg een eetlepel tarwekleefstof bij het deeg.
- m Het brood in het programm SNEL of ULTRA-SNEL bakken.

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN**1. INGREDIËNTEN**

Omdat ieder ingrediënt een bepaalde rol speelt voor het resultaat van het brood, is bij het toevoegen van de ingrediënten het afmeten net zo belangrijk als de juiste volgorde.

De belangrijkste ingrediënten, zoals vloeistof, meel, zout, suiker en gist (zowel droge als verse gist kan worden gebruikt) hebben een grote invloed op het resultaat bij de bereiding van brood en deeg. Gebruik daarom altijd de betreffende hoeveelheden in een juiste verhouding tot elkaar.

Gebruik de ingrediënten lauwwarm, wanneer u het product direct bereidt. Wanneer u het programma "Tijdkeuze" kiest, moeten de ingrediënten koud zijn, zodat de gist niet te vroeg fermenteert.

Margarine, boter en **melk** beïnvloeden uitsluitend de smaak van het brood.

De hoeveelheid **suiker** kan met 20 % worden verminderd, zodat de korst lichter en dunner wordt zonder dat daardoor het overige bakresultaat wordt beïnvloed. Indien u een zachtere en lichtere korst prefereert, kunt u de suiker door honing vervangen.

Gluten, die tijdens het kneden in het meel ontstaan, zorgen voor de structuur van het brood. Het ideale meelmengsel bestaat uit 40 % volkorenmeel en 60 % witmeel.

Wanneer u hele **graankorrels** wilt toevoegen, laat deze dan eerst een nacht inweken. Verlaag de hoeveelheid meel en de vloeistof (tot 1/5 minder) dienovereenkomstig.

Zuurdesem is onmisbaar bij het gebruik van roggemeel. Het bevat melk- en azijnzuurbacteriën, die ervoor zorgen dat het brood lucht wordt en subtiel aangezuurd is. U kunt zelf zuurdesem maken, wat echter enige tijd vergt. Daarom gebruiken wij in de onderstaande recepten geconcentreerd zuurdesempoeier, dat in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel) verkrijgbaar is. De gegevens in de recepten (½ - ¾ - 1 pakje) moeten worden aangehouden, omdat het brood bij te kleine hoeveelheden gaat kruimelen.

Indien u **zuurdesempoeier** in andere concentraties (verpakkingen van 100 g voor 1 kg meel) gebruikt, moet u 1 kg meel met ca. 80 g verminderen, c.q. volgens het recept aanpassen.

Vloeibaar zuurdesem dat in zakjes verpakt te koop is, kan eveneens goed worden gebruikt. Houd u zich met betrekking tot de hoeveelheid aan de gegevens op de verpakking. Giet de vloeibare zuurdesem in de maatbeker en vul dit aan met de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof.

Tarwezuurdesem, dat eveneens gedroogd te koop is, verbetert de deegsamenstelling en de smaak en houdt

het brood langer vers. Het heeft een zachtere smaak dan roggezuurdesem.

Bak uw zuurdesembrood in het "BASIS-" of "VOLLKOREN"-programma, zodat het goed rijst en goed gebakken wordt.

Bakkersgist vervangt de zuurdesem en is alleen bepalend voor de smaak. Er kan in de Backmeister® zeer goed mee worden gebakken. Let op onze speciale recepten.

Tarwezemelen voegt u aan het deeg toe, wanneer u een bijzonder ballastrijk en luchtig brood wilt maken. Gebruik 1 EL voor 500 g meel en verhoog de hoeveelheid vloeistof met ½ EL.

Tarwekleefstof is een natuurlijke hulpstof van graaneiwwitten. Het zorgt ervoor dat het brood luchtiger wordt, een groter volume heeft, minder vaak inzakt en lichter verteerbaar is. Met name bij gebakken volkorenproducten en gebakken producten van zelfgemalen meel is dit effect heel duidelijk.

Kleurmout, dat we in enkele recepten vermelden, is een donker gebrand gerstemout. Het wordt gebruikt om een donkerdere kruim en korst te verkrijgen (bijv. bij donker brood). Er is ook een roggemout verkrijgbaar, dat niet zo donker is. Deze moutsoort is verkrijgbaar in natuurvoedingwinkels.

Broodkruiden kunt u aan al onze rogge-tarwe-broden toevoegen. De hoeveelheid wordt bepaald door uw smaak en de gegevens van de fabrikant.

Puur lecithine-poeder is een natuurlijke emulgator die het volume van de producten verhoogt, de kruim zachter en weker maakt en de producten langer vers houdt.

Alle hierboven genoemde - vetgedrukte - bakhulpmiddelen en ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformwinkels, reformafdelingen van supermarkten of in molens. U kunt deze bakartikelen ook per catalogus bestellen bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

2. AANPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Indien u de hoeveelheden van de ingrediënten verhoogt of verlaagt, houd er dan rekening mee, dat de

hoeveelheidsverhoudingen met het originele recept overeen moeten komen. Om een perfect resultaat te bereiken, moeten de volgende basisregels voor de aanpassing van de ingrediënten in acht worden genomen:

Vloeistoffen/meel: Het deeg moet week zijn (niet te week), iets kleven, maar geen draden vormen. Een bal ontstaat bij lichte deegsoorten. Bij zware deegsoorten, zoals volkorenrogge, of korrelbroden is dat niet het geval. Controleer het deeg 5 minuten na de eerste kneedfase. Indien het nog te vochtig is, moet u meel toevoegen tot het deeg de juiste consistentie heeft. Is het deeg te droog, kneed er dan lepelgewijs water doorheen.

Vervangen van vloeistoffen: Indien u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark, yoghurt enz.), moet de bijbehorende hoeveelheid vloeistof worden aangepast. Wanneer u eieren gebruikt, sla deze dan in de maatbeker stuk en vul het geheel aan met vloeistof tot de voorgeschreven hoeveelheid.

Indien u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. De hoeveelheid gist kan in dergelijke streken met ¼ tot ½ TL worden verminderd, om een overmatig rijzen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor streken waar zeer zacht water wordt gebruikt.

3. Toevoegen en afmeten van de ingrediënten en hoeveelheden

Altijd eerst de vloeistof en het laatst de gist toevoegen. Om te voorkomen dat de gist te snel gaat werken (met name bij gebruik van de tijdkeuze), moet u ervoor zorgen dat de gist en de vloeistof niet met elkaar in contact komen.

Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z. gebruik voor het afmeten in EL en TL ofwel de bij de bakautomaat geleverde maatlepels ofwel lepels zoals u die thuis gebruikt.

De hoeveelheden in grammen moet u nauwkeurig wegen. Voor de hoeveelheden in milliliters kunt u de bijgeleverde maatbeker gebruiken.

De afkortingen in de recepten betekenen:

EL = afgestreken eetlepel (of maatlepel groot)

TL = afgestreken (grote) theelepel (of maatlepel klein)

g = gram

ml = milliliter

Pckg. pakje = pakje droge gist met een inhoud van 7 g voor 500 g meel – komt overeen met 20 g verse gist

4. Toevoegen van vruchten, noten of graankorrels

Wanneer u ingrediënten wilt toevoegen kunt u dat in alle programma's (behalve confituren) alleen doen, wanneer de pieptoon te horen is. Indien u de ingrediënten te vroeg toevoegt, worden ze door de kneedhaak vermalen.

Wanneer in de recepten geen standen worden aangegeven, omdat deze in de voorgestelde programma's niet aanwezig zijn, dan lukken zowel de kleine als de grote hoeveelheden die wij voor het betreffende model voorstellen, in het aangegeven programma.

De programma's zonder standschakeling zijn hierop geprogrammeerd.

5. GEWICHT EN VOLUME VAN HET BROOD

In de onderstaande recepten vindt u precieze gegevens m.b.t. het gewicht van het brood, die onze adviseuse, mevrouw Blum, na het bakken van de broden heeft vastgesteld. U zult vaststellen dat de gewichten bij zuiver witbrood lager zijn dan bij volkorenbrood. Dit komt doordat witmeel sterker rijst en de gewichten daarop gebaseerd zijn.

Ondanks deze precieze gewichtsgegevens, kunnen er kleine afwijkingen voorkomen. Het daadwerkelijke gewicht van

het brood hangt in grote mate af van de luchtvochtigheid tijdens de bereiding.

Alle broden met een overwegend tarwe-aandeel bereiken een groter volume en komen in de hoogste gewichtsklasse na de laatste rijfsfase boven de rand van de broodvorm uit. Ze stromen echter niet over. De broodbolling boven de rand van de broodvorm is daarom iets minder bruin dan het brood binnen de broodvorm.

6. BAKRESULTATEN

Het bakresultaat hangt met name af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water - hoge luchtvochtigheid - grote hoogte - samenstelling van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de gegevens in de recepten richtwaarden, die eventueel moeten worden aangepast. Wanneer een bepaald recept niet in een keer lukt, laat de moed dan niet zakken, maar tracht de oorzaak te achterhalen en probeer bijv. eens andere hoeveelhedsverhoudingen.

Wij adviseren, voordat u met behulp van de Tijdkeuze 's nachts brood gaat bakken, eerst een proefbrood te bakken, zodat u indien nodig het recept nog kunt wijzigen.

RECEPTEN

PROGRAMMA 1, BASIS

Dit programma is geschikt voor alle broodbakmixen. In geval van twijfel moet altijd het basisprogramma worden gebruikt, bijvoorbeeld bij het uitproberen van nieuwe recepten van internet of uit een tijdschrift. Gebruik niet meer dan 500 g meel, om te voorkomen dat het deeg overloopt. Het programma is ook geschikt voor volkoren bakmixen, maar niet voor glutenvrije bakmixen.

Het gebruik van bakmixen wordt hier niet nader toegelicht, omdat daarvoor de aanwijzingen op de verpakking van de betreffende mix moet worden gevolgd.

Boerenwit

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Melk of water	190 ml	280 ml
Boter, zacht	20 g	30 g
Suiker	¾ tl (7 g)	1 tl (10 g)
300 g tarwemeel type 1050	340 g	500 g
Droge gist	¾ zakje (5 g)	1 zakje (7 g)
Zout	¾ tl (7 g)	1 tl (10 g)

Het basisrecept kan met karwij of met kant-en-klare broodspecerijen aan de persoonlijke smaak worden aangepast.

PROGRAMMA 2, BASIS GLUTENVRIJ

Let op: Bij glutenvrij meel moet u de meelresten met een siliconen deegschrapper van de rand van de bakvorm op het deeg schuiven. Als het display van het apparaat nog slechts 1:15 looptijd aangeeft, kan de bovenkant van het brood worden besmeerd met een mengsel van 1 eigeel en 1 theelepel room. Dan wordt het boord aan de bovenkant ook bruin. Er kunnen ook oliehoudende zaden of kruiden op het brood worden gestrooid.

Dit programma kan niet worden ingesteld op verschillende formaten brood. Door de hoeveelheid ingrediënten aan te passen kunt u toch grote of kleine broden bakken.

Schär donker blikbrood

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Broodmix donker	375 g	500 g
Olie	4 g	6 g
Droge gist	1 zakje (7 g)	10 g
Water, lauwwarm	470 ml	630 ml
Zout	¾ tl	1 tl

Naar smaak toe te voegen:

karwij of	2 tl	3 tl
walnoten of	50 g	75 g
gebakken uien of	50 g	75 g
spekblokjes of	50 g	75 g
lijnzaad	1 el	1 ½ tl

PROGRAMMA 3, VOLKOREN**Basisrecept volkorentarwebrood**

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Water, lauwwarm	220 ml	330 ml
Volkorentarwemeel	340 g	500 g
Azijn (natuurazijn)	2 tl	1 el
Droge gist	5 g (= 2 tl)	1 zakje (7 g)
Zout	1 tl	2 tl

Wanneer speltmeel wordt gebruikt in plaats van volkorentarwemeel, dan is voor het kleine brood 4 g droger gist nodig en voor het grote brood 5 g droge gist.

PROGRAMMA 4, VOLKOREN EXTRA

Dit programma is bestemd voor bakken met zelf gemalen of gebroken meel. Gebruik bij vers gemalen meel altijd koude vloeistof, omdat het meel al warm is.

PROGRAMMA 5, VOLKOREN SNEL

Bij dit programma rijzen de broden minder hoog dan bij programma 3 (volkoren). De broden rijzen veel korter, daarom kan met dit programma geen brood met zuurdesem worden gebakken.

Volkorensplettoast

Ingrediënten	
Melk	280 ml
Volkorenspletmeel	200 g
Spletmeel type 630	200 g

Boter, zacht	50 g
Droge gist	5 g (= 2 tl)
Zout	¾ tl (= 7 g)

Tip: In plaats van boter kan op een gekruide olie worden gebruikt, zoals chili-olie of kruidenolie.

PROGRAMMA 7, BASIS SUPERSNEL

In dit programma mag alleen gistdeeg van “Dr. Oetker Hefeteig Garant” worden gebruikt. Dit is te koop in de supermarkt als mengsel van bakpoeder en droge gist. Het programma is niet geschikt voor brood met rogge, gebroken meel of andere stevige broodsoorten. Dit programma mag ook niet worden gebruikt met bakmixen die al droge gist bevatten.

Glutenvrij rozijnenbrood

Ingrediënten	
Schär broodmix C	350 g
Gistdeeg van “Dr. Oetker Hefeteig Garant”	1 zakje
Suiker	60 g
Eieren	2 stuks
Karnemelk	250 ml
Rozijnen	100 g

PROGRAMMA 8, DEEG

Dit programma bereidt alleen het deeg dat vervolgens in de oven moet worden gebakken.

Basisdeeg voor plaatkoek

Ingrediënten	
Tarwemeel	300 g
E	1 stuk
Melk	60 ml
Droge gist	1 zakje (7 g)
Suiker	80 g
Boter, zacht	80 g

Rol het basisdeeg uit op een ingevette bakplaat en beleg het bijvoorbeeld met fruit (pruimen, appels).
Tip: Desgewenst kan er strooisel naar keuze op worden gestrooid. Het deeg kan ook in een springvorm (28 cm doorsnede) worden gebakken.

PROGRAMMA 9, DEEG SNEL**Pizzadeeg voor 1 bakplaat**

Ingrediënten	
Tarwemeel	300 g
Droge gist	1 zakje (7 g)
Zout	½ tl
Water, lauwwarm	120 ml
Olie	30 ml

Deeg bereiden. Leg het bereide deeg op een ingevette bakplaat, trek of rol het uit. Dek het af met een vochtige doek en laat 40 minuten rusten. Beleg het deeg dan met ingrediënten naar keus. Bak in de oven op 220 °C gedurende ca. 35 - 40 minuten (de precieze baktijd hangt af van het beleg).

PROGRAMMA 10, DEEG SUPERSNEL**Tomatenpeperbrood**

Ingrediënten	
Water, lauwwarm	150 ml
Olie	35 ml
Tarwemeel type 550	350 g
Gedroogde tomaten in olie, in smalle reepjes gesneden	70 g
Gebakken uiten (kant-en-klaarproduct)	1 el
Knoflookteen, fijn gehakt	1 stuk

Oregano	1 tl
Zout	1 tl, afgestreken (7 g)
Suiker	1 tl (10 g)
Gistdeeg van "Dr. Oetker Hefeteig Garant"	1 zakje
Ingemaakte groene peper	1 tl

Tip: In plaats van olie kan ook 50 ml pesto worden gebruikt.

PROGRAMMA 11, DEEG GLUTENVRIJ**Plaatbroodjes**

Ingrediënten	
Schär broodmix C	300 g
Droge gist	10 g
Olie	1 el
Water, lauwwarm	200 ml
Zout	1 snufje

Bereid het deeg met het deegprogramma, haal het uit de bakvorm, wrijf de handen in met meel en verdeel het meel in 6 - 8 broodjes, kneed zo nodig wat meel mee. Bekleed een bakplaat met bakpapier, verdeel de broodjes erover en dek de plaat af met een vochtige doek. Laat rijzen tot de broodjes tweemaal zo groot zijn geworden. Verhit de oven voor op 200 °C (onder en boven) en bak de broodjes ca. 25 minuten.

PROGRAMMA 12, PASTADEEG

Vul de bakvorm met de benodigde ingrediënten en start programma 12. Eventuele meelresten kunnen tijdens het programma met een siliconen schraper van de rand van de bakvorm worden losgemaakt.

Wie graag pasta eet, kan het beste een speciale pastamachine kopen, waarin het deeg makkelijk kan uitgerold en in repen gesneden kan worden. Om mee te beginnen volstaat een goede deegroller ook.

Verdeel het bereide deeg in 4 tot 5 porties en wikkel elke portie in vershoudfolie, zodat het deeg niet uitdroogt.

Bestrooi een groot werkblad met meel en rol de deegroller ook door het meel. Als het deeg heel zacht is, kneed er dan wat meel door. Druk het deeg met de hand uit tot een lap en bestrooi deze met meel. Rol nu het deeg met de deegroller naar alle kanten uit tot het de gewenste dikte heeft. Herhaal dit voor de andere porties deeg. Strooi voor het uitrollen telkens weer meel en keer het deeg af en toe, om te voorkomen dat het aan de roller of het werkblad kleeft. Rol dan elke dunne deeglap apart op. Even laten drogen als deze nog plakt, maar niet te lang want anders valt het deeg uiteen. Snijd de deeglappen in repen van de breedte naar wens. De gesneden pasta losschudden en liefst meteen koken in ruim kokend water met zout. Attentie: De pasta is heel snel gaar, de kooktijd hangt af van het soort pasta en is ca. 2 tot 5 minuten. Dunnere pasta is sneller gaar dan dikkere pasta.

Bij gebruik van een pastamachine, moeten de aanwijzingen van de fabrikant worden gevolgd.

Het deeg kan ook worden uitgerold voor het maken van lasagne, tortellini, ravioli, wan-tan enzovoort.

Deegrecepten voor pastadeeg

Aanwijzing: In de recepten is uitgegaan van eieren van maat L (per ei wegen eiwit en eigeel 58 g). Bij gebruik van kleinere of grotere eieren: weeg de eieren zonder schaal.

Bij volkorenmeel kan evt. iets meer vloeistof worden toegevoegd.

Eierpasta (4 Porties)

Ingrediënten	
Tarwemeel	400 g
Bij gebruik van durumtarwemeel of spätzle wordt de pasta bij het koken niet zo snel te zacht.	400 g
Eieren	4 stuks
Olie	1 el
Water	ca. 2 el

Pasta van durumtarwemeel zonder ei (4 Porties)

Ingrediënten	
Durumtarwegriesmeel	400 g
Water	180 ml

PROGRAMMA 13, JAM**Bessenjam**

Ingrediënten	
Bessen naar keuze*	800 g
Geleisuiker type 2:1	500 g
Citroensap	2 el

*Bijvoorbeeld aardbeien (gebruik dan slechts 700 g omdat deze jam nogal schuimt), frambozen, bospessen, bramen of aalbessen. Kersen zijn minder geschikt. Pureer de bessen met de geleisuiker en het citroensap en doe de puree over in de bakvorm met geplaatste kneder. Start programma 13. Na afloop van het programma de jam vanuit de bakvorm overgieten in potten met schroefdeksel. – Pas op dat u zich niet brandt, want de jam is erg heet! Draai de deksels goed op de glazen potten, keer ze om en laat de jam afkoelen.

PROGRAMMA 14, EIGEN PROGRAMMA 1

In het eigen programma kunnen individuele kneed-, rijs- en baktijden worden ingesteld. Het volgende broodrecept kan worden bereid met de basisinstelling van het eigen programma.

Volkorenbrood meergranen

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Water	240 ml	360 ml
Volkorenroggemeel	140 g	200 g
Volkorenspeeltmeel	140 g	200 g
Speeltmeel	70 g	100 g
Honing	¾ el (= 7 g)	1 el (= 10 g)
Zout	¾ tl (= 7 g)	1 tl (= 10 g)
Zuurdesem (firma Seitenbacher)	50 g	75 g (1 zakje)
Droge gist	5 g	1 zakje (7 g)
Zonnebloempitten	60 g	90 g

EIGEN PROGRAMMA 15, BASISINSTELLING GLUTENVRIJ

Dit programma kan niet worden ingesteld op verschillende formaten brood. Door de hoeveelheid ingrediënten aan te passen kunt u toch grote of kleine broden bakken.

Glutenvrij zuurdesembrood

Ingrediënten	
Hammermühle mix voor zuurdesembrood	500 g
Droge gist	10 g
Suiker	1 tl
Water, lauwwarm	400 ml

PROGRAMMA 16, BAKKEN

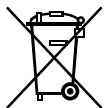
Met dit bakprogramma kunnen in principe alle soorten brood naar behoefte worden afgebakken.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen>. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezonde en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68456

SPECIFICHE TECNICHE

Misure:	Circa 36,9 x 26,7 x 30,6 cm (lung./largh./alt.)
Potenza:	600 W, 220-240 V~, 50 Hz
Peso:	Circa 5,5 kg
Cestello:	Misure interne circa 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (lung./largh./alt.)
Capacità:	750 – 1.000 g di pane
Cavo di alimentazione:	120 cm circa, montato in maniera fissa
Scocca:	Acciaio inox
Coperchio:	Coperchio con oblò e manico
Dotazioni:	14 programmi memorizzati, due programmi personali (di cui uno per pane senza glutine) programmabili individualmente, tasto di selezione per tre gradi di doratura impostabili, tasto di selezione peso del pane, indicazione dell'esecuzione programma tramite display
Accessori:	Cestello asportabile con rivestimento ceramico Whitford®, pala impastatrice, misurino a bicchiere, misurino a cucchiaio, gancio, istruzioni per l'uso con ricettario



Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
- Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- CAUTELA** - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
- Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
- Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL
8. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
 9. L'apparecchio non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
 10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
 11. Quando l'apparecchio è inutilizzato, nonché prima della pulizia, spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica. Prima di asportare i singoli componenti lasciar raffreddare l'apparecchio.
 12. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica sempre mediante la spina, mai tramite il cavo.
 13. Non trasportare l'apparecchio per il cavo di collegamento.
 14. Usare l'apparecchio solo in interni.
 15. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni. Usare l'apparecchio soltanto per lo scopo previsto.
 16. Posizionare l'apparecchio di modo che non possa scivolare dal piano di lavoro, ad es. quando impasta una pasta pesante. Ciò va tenuto presente in particolare in caso di partenza differita tramite temporizzazione quando l'apparecchio lavora incustodito. Se i piani di lavoro sono molto lisci l'apparecchio va collocato su un tappetino in gomma sottile, al fine di prevenire rischi di scivolate.
 17. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
 18. Quando è in funzione il Backmeister® deve trovarsi ad una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. Usare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
 19. Fare in modo che il cavo non tocchi alcuna superficie calda e non penda dal bordo di tavoli, di modo che ad es. i bambini non possano strattonnarlo.
 20. Non appoggiare mai l'apparecchio su o accanto a fornelli a gas o elettrici o su un forno caldo.
 21. Nello spostare l'apparecchio pieno di liquidi caldi (confettura) è richiesta la massima prudenza.
 22. Non estrarre mai il cestello ad apparecchio in funzione.
 23. Non riempire il cestello con quantità di ingredienti superiori a quelle indicate, in particolare non per il pane bianco. Così facendo, infatti, il pane non cuoce in maniera uniforme oppure l'impasto trabocca. Osservare le nostre avvertenze in merito.
 24. La prima volta che si sperimenta una nuova ricetta è meglio rimanere nei paraggi della macchina a sorvegliare il processo.
 25. Non lasciar mai surriscaldare l'apparecchio a cestello non inserito.
 26. Per sformare il pane non sbattere mai il cestello contro spigoli o piani di lavoro, in quanto così facendo lo si danneggia.
 27. Attenzione: non utilizzare mai oggetti affilati come coltelli ecc. per rimuovere il pane dalla teglia. Si rischia di graffiare il rivestimento.
 28. Nell'apparecchio non devono mai venir introdotte pellicole metalliche o altri materiali, in quanto ciò crea il rischio di incendi o cortocircuiti.
 29. Non coprire mai l'apparecchio con stracci o altri materiali. Calore e vapore devono infatti poter essere dissipati e fuoriuscire. Se l'apparecchio è coperto o entra in contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, può scoppiare un incendio.
 30. Prima di preparare un determinato tipo di pane di notte, sperimentare la ricetta per accertarsi che il rapporto reciproco tra gli ingredienti sia corretto, la pasta non sia troppo dura o troppo molle o la quantità eccessiva in quanto in questo caso potrebbe traboccare.
 31. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
 32. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al

cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e la riparazione.

33. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l'utente e causare l'esclusione dalla garanzia.



ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per montaggi errati, utilizzi errati o inadeguati o per riparazioni eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Nello sballare l'apparecchio verificare che tutti i componenti siano integri e presenti.
2. Prima del primo utilizzo estrarre dall'interno dell'apparecchio tutti i materiali da imballo e i componenti spediti alla rinfusa. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
3. Prima del primo impiego lavare brevemente con acqua calda e detersivo delicato sia il cestello che la pala impastatrice della Backmeister®.
4. Strofinare l'apparecchio con un panno umido ben strizzato. L'apparecchio non deve mai essere immerso in acqua.
5. Asciugare bene tutti i componenti. Inserire il cestello nella macchina.
6. Inserire la spina nella presa elettrica. A questo punto l'apparecchio è pronto a funzionare.
7. Dato che al primo riscaldamento può sprigionarsi del fumo, la prima volta raccomandiamo di mettere in funzione l'apparecchio con il cestello inserito ma vuoto (senza pala impastatrice) nel programma BACKEN [COTTURA], in modo da eliminare eventuali residui presenti sulle serpentine di riscaldamento. Consigliamo di produrre inizialmente un pane preparato con una miscela per pane economica (350 ml d'acqua, 500 g di miscela per pane). Si raccomanda di non consumare, bensì di buttare questo pane.
8. Lasciar raffreddare l'apparecchio per qualche tempo.
9. Quindi è possibile iniziare a preparare il pane.

PRIMI PASSI - IL PRIMO PANE

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“.
2. Aprire il coperchio della Backmeister® ed estrarre il cestello (ruotandolo verso sinistra in senso antiorario).
3. Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina resistente al calore, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi.
4. Mettere la pala impastatrice sull'albero motore nel cestello. Prestare attenzione a inserire la pala impastatrice nella giusta direzione, in quanto altrimenti il rivestimento può venir danneggiato.
5. Versare nel cestello gli ingredienti indicati nella ricetta. Per gli impasti pesanti un risultato ottimale può essere ottenuto modificando la sequenza degli ingredienti, ossia mettendo prima i secchi e poi i liquidi. Se si usa la funzione di temporizzazione fare attenzione che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.
6. Reinscrivere il cestello nell'apparecchio girandolo in senso orario finché scatta in posizione.
7. Chiudere il coperchio della Backmeister®.
8. Inserire la spina in una presa elettrica.
9. Selezionare il programma desiderato tramite il tasto „MENU“. Premere questo tasto finché il numero di

programma desiderato (ad es. 1 per il programma base) è visualizzato sul display. Informazioni sui singoli programmi sono fornite da pagina 114. Per un pane fatto con miscela per pane standard, buoni risultati si ottengono ad es. con il programma „Basis“ [Base].

10. Selezionare il grado di doratura desiderato tramite il tasto BRÄUNUNG/Doratura (Hell/chiaro – Mittel/medio – Dunkel/scuro). Si tenga presente che non in tutti i programmi è possibile selezionare il grado di doratura. Indicazioni in merito sono fornite da pagina 114 in poi.
11. Selezionare la grandezza del pane desiderata tramite il tasto BROTRÖSSE [GRANDEZZA PANE]. Si tenga presente che non per tutti i programmi è possibile selezionare la grandezza del pane. Indicazioni in merito sono fornite a pagina 115.
12. Dopo avere effettuato tutte le impostazioni desiderate, premere il tasto START/STOP. Attenzione: Se si desidera interrompere il programma, è possibile farlo con il tasto START/STOP. Per ragioni di sicurezza, il tasto START/STOP reagisce con un certo ritardo. Pertanto è normale che l'apparecchio non reagisca immediatamente alla pressione del tasto, bensì soltanto dopo alcuni secondi. Attendere che la pressione del tasto sia confermata da un segnale acustico (dopo circa 3 secondi). Si raccomanda di non premere ripetutamente il tasto.
13. Quando la cottura è terminata, la Backmeister® avvisa mediante segnali acustici ripetuti che il pane può essere sformato. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo,

premere il tasto START/STOP e tenerlo premuto per qualche istante finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.

14. Estrarre il cestello con cautela. Per evitare ustioni, usare presine idonee. Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l'azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Fare attenzione in quanto l'azionamento della pala impastatrice può essere ancora caldo. Anche in questo caso usare presine idonee. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro in quanto potrebbe deformarsi.
15. Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio nel lato inferiore del pane ancora caldo attraverso l'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio verso il bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente verso l'alto la pala impastatrice. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.
16. Quindi pulire il cestello come illustrato a pagina 118 .

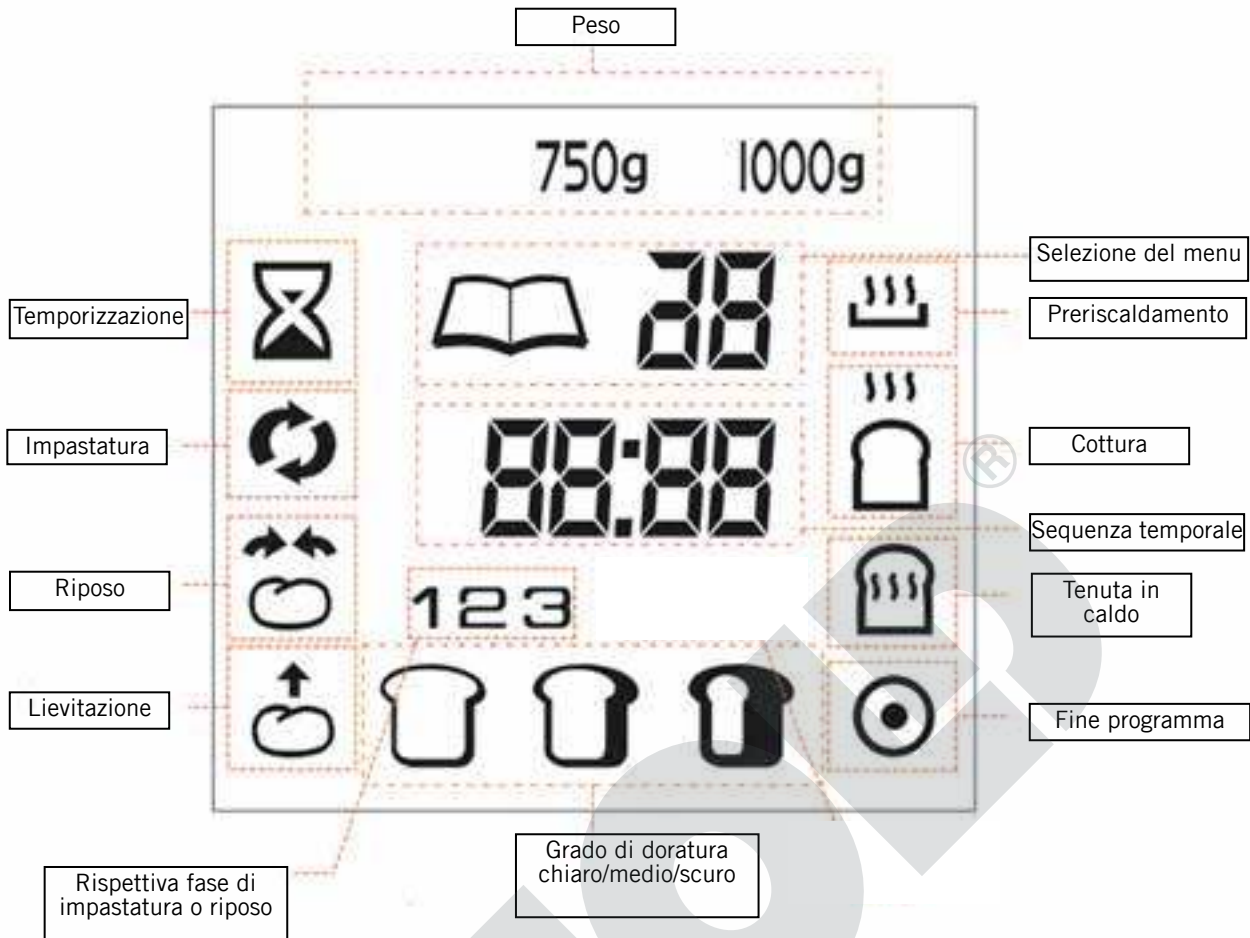


ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!



SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI SUL DISPLAY



INDICAZIONE DEL DISPLAY



IMPOSTAZIONE BASE:

Non appena la spina è inserita in una presa elettrica, il display visualizza 2:55 (i due punti tra le cifre non lampeggiano). E' indicato il programma 1 (Base), il grado di doratura medio e il peso del pane di 750 g.

Durante l'esercizio lo stato del programma può essere compreso sia dal conto alla rovescia del tempo che dai simboli sul display. Le indicazioni significano:



Kneten [Impasto] (1+2) = è visualizzato durante la fase in cui l'apparecchio sta impastando.



GEHEN [LIEVITAZIONE] (1-3) = indica le diverse fasi di lievitazione.

Quando inizia a venir visualizzata la dicitura GEHEN [LIEVITAZIONE] 3, se lo si desidera, è possibile rimuovere la pala impastatrice (vedere anche la tabella dei programmi)



BACKEN [COTTURA] = è in corso la cottura.



WARMHALTEN [TENUTA IN CALDO] = il prodotto è tenuto in caldo per un'altra ora.



I seguenti messaggi del display indicano degli errori:

HHH: Quando premendo il tasto START/STOP compare quest'indicazione l'apparecchio è ancora troppo caldo dalla precedente cottura. Lasciar raffreddare la macchina a coperchio aperto per altri 10 - 20 minuti.

E EO ed E E1: Questa visualizzazione del display indica un guasto del sensore termico. Si raccomanda di far controllare l'apparecchio dalla nostra assistenza clienti.

I TASTI**Tasto START/STOP**

Serve ad avviare e terminare l'esecuzione del programma. Con il tasto START/STOP è possibile interrompere il programma in qualunque posizione. Per ragioni di sicurezza questo tasto reagisce con un leggero ritardo. Pertanto tenerlo premuto finché viene inviato un segnale acustico. Sul display compare la posizione iniziale del programma Base. Se si vuole usare un altro programma, selezionarlo con il tasto MENU.

MENU

Con il tasto MENU si richiamano i singoli programmi dettagliatamente descritti nella Tabella „Sequenza temporale“. Sul display compare il numero corrispondente al programma che, in quanto tale, indica il programma selezionato. Si utilizzano i programmi per le seguenti preparazioni (tabella alla pagina seguente):

Numero del programma	Nome del programma	Uso
1	BASIS [BASE]	Programma standard per tutti i tipi di pani, come ad es. pani bianchi e misti
2	BASIS Glutenfrei [BASE senza glutine]	Programma standard per tutti i pani senza glutine
3	VOLLKORN [INTEGRALE]	Per pani integrali
4	VOLLKORN Extra [INTEGRALE Extra]	Per pani preparati con farina macinata in proprio
5	VOLLKORN SCHNELL [INTEGRALE Rapido]	Per la preparazione rapida di pani integrali
6	BASIS Schnell [BASE Rapido]	Per la preparazione rapida di pane bianco e misto
7	BASIS Superschnell [BASE Superrapido]	Preparazione pane molto rapida, si raccomanda di rispettare il ricettario
8	TEIG [Impasto]	Per la preparazione di impasti, senza funzione di cottura

Numero del programma	Nome del programma	Uso
9	TEIG Schnell [IMPASTO Rapido]	Per una preparazione più rapida degli impasti, senza funzione di cottura
10	TEIG Superschnell [IMPASTO Superrapido]	Per una preparazione molto rapida di impasti, senza funzione di cottura
11	TEIG Glutenfrei [IMPASTO senza glutine]	Per la preparazione di impasti senza glutine, senza funzione di cottura
12	NUDELTEIG [IMPASTO PASTA]	Per la preparazione di paste
13	KONFITÜRE [CONFETTURA]	Per cuocere confetture e marmellate. Per la preparazione di confetture ci si dovrebbe procurare un secondo cestello da usare esclusivamente per queste
14	EIGENPROGRAMM 1 [PROGRAMMA PERSONALE 1]	Impostazione individuale delle fasi del programma
15	EIGENPROGRAMM 2 Glutenfrei [PROGRAMMA PERSONALE 2 Senza glutine]	Impostazione individuale delle fasi del programma per alimenti senza glutine
16	BACKEN [COTTURA]	Per la cottura di paste lievitate o torte preparate separatamente (a mano o nel programma TEIG [IMPASTO]). Questo programma è non idoneo per pasta frolla, pasta da bigné e simili.

BRÄUNUNG [Doratura]

Con questo tasto è possibile impostare la doratura su HELL [CHIARA] - MITTEL [MEDIA] - DUNKEL [SCURA]. La relativa impostazione è indicata sul display.

Questa opzione è selezionabile nei programmi 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 e 16.

BROTGRÖSSE [GRANDEZZA PANE]

Serve a impostare diversi programmi:

Livello I = per peso del pane medio

Livello II = per peso del pane grande

Per questi programmi le ricette sono illustrate per due grandezze del pane.

Nelle ricette sono riportati i nostri consigli in merito. La relativa impostazione è indicata sul display.

Dimezzando le quantità indicate nelle ricette è anche possibile preparare pani più piccoli, ad esempio per single o per nuclei domestici di poche persone. In questo caso consigliamo di usare il programma BASIS [BASE] su BROTRGRÖSSE [GRANDEZZA PANE] I. Si tenga presente che in questo caso i pani rimangono relativamente piatti.

ZEITWAHL [TEMPORIZZAZIONE]

Tutti i programmi tranne Cottura

Non adatto per pane senza glutine, in quanto i residui di farina devono essere continuamente staccati dal bordo del cestello e reincorporati nella pasta con un raschino.

Usare la funzione di temporizzazione solo per ricette già sperimentate con successo sotto sorveglianza e quindi non modificare più tali ricette.

ATTENZIONE: Se la quantità di pasta è eccessiva può traboccare e bruciarsi aderendo all'elemento riscaldatore.

I programmi possono essere avviati differiti nel tempo. Al tempo specificato nel singolo programma bisogna aggiungere le ore e i minuti dopo i quali deve essere avviata la preparazione.

Mettere gli ingredienti nel cestello nella sequenza indicata e quindi inserire il cestello nell'apparecchio. Accertarsi che il lievito non entri in contatto con il liquido.

Esempio:

Sono le ore 20:30 e si vuole avere del pane bianco fresco pronto per le 7:00 del mattino successivo, ovvero tra 10 ore e 30 minuti.

Inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica.

Con il tasto MENU selezionare il programma desiderato e con quello BRÄUNUNG [DORATURA] scegliere la doratura preferita. Nell'esempio viene usato il programma 1 = Basis [Base]. Il programma termina alle 7 del mattino. Quindi inizia il tempo di tenuta in caldo di un'ora.

Pertanto per poter avere il pane fresco caldo alle 7:00 del mattino, la sera alle 20:30 si deve aumentare il tempo del programma di 10 ore e 30 minuti premendo ripetutamente

il tasto ZEIT [TEMPO]. Ciò si effettua premendo i tasti „ZEIT +“ [TEMPO +] e „ZEIT -“ [TEMPO -]. Possono essere preselezionate al massimo 15 ore.

Al termine premere il tasto START/STOP in modo da avviare il programma di panificazione con il differimento temporale. Il simbolo di temporizzazione lampeggia finché il programma è avviato. Il display indica il tempo rimanente. Per interrompere la temporizzazione, premere il tasto START/STOP per almeno 3 secondi. Se necessario, è possibile modificare la temporizzazione oppure iniziare subito a preparare il pane.

Nota bene: Quando si esegue la cottura con differimento temporale non usare ingredienti facilmente deperibili, come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle ecc.

PAUSE [PAUSA]

Con il tasto di funzione PAUSE [PAUSA] è possibile interrompere brevemente il programma, ad es. per rimuovere la pala impastatrice dall'impasto o per spennellare la superficie del pane con acqua, latte ecc. Premendo il tasto PAUSE [PAUSA] il programma attualmente in corso è interrotto. Finché l'ora lampeggia sul display il programma è in pausa. A questo punto è possibile ad es. rimuovere la pala impastatrice o spennellare la superficie a piacimento. Quindi chiudere il coperchio. Al termine della pausa premere nuovamente il tasto PAUSE. L'ora non lampeggia più sul display e il programma prosegue.

Attenzione: Interrompere l'esecuzione del programma solo brevemente, per massimo 5 minuti circa. Interruzioni più lunghe possono infatti pregiudicare la lievitazione della pasta e quindi la riuscita del pane.

PROGRAMMI PERSONALI

La Backmeister® mette a disposizione numerosi programmi, tra cui anche due che abbiamo chiamato EIGENPROGRAMM [PROGRAMMA PERSONALE] e EIGENPROGRAMM GLUTENFREI [PROGRAMMA PERSONALE SENZA GLUTINE], in quanto possono essere programmati in maniera autonoma da ogni singolo utente. L'impostazione base preprogrammata in fabbrica può essere modificata, sia per quanto riguarda la sequenza temporale delle singole fasi del programma che tralasciando diverse sequenze di programma. Ciò offre la possibilità di preparare pani o impasti seguendo una propria ricetta personale. Prima tuttavia forniamo le seguenti avvertenze sull'impostazione base e l'uso del PROGRAMMA PERSONALE:

PROGRAMMAZIONE PERSONALE

Entrambi i programmi consentono le seguenti possibilità di selezione

DORATURA impostabile

Preselezione tempo impostabile

Livelli I e II non impostabili

La sequenza preprogrammata corrisponde al programma BASIS [BASE]. I tempi programmati per l'esecuzione possono essere impostati come indicato.

PROGRAMMA PERSONALE STANDARD (Programma personale 1)

Sezione	Preimpostato	Intervallo temporale impostabile
Tempo totale	3:00 ore	
1° impasto	10 minuti	6-14 minuti
1° lievitazione	20 minuti	20-60 minuti
2° impasto	15 minuti	5-20 minuti
2° lievitazione	25 minuti	5-120 minuti
3° lievitazione	45 minuti	0-120 minuti
Cottura	65 minuti	10-80 minuti
Tenuta in caldo	60 minuti	0-60 minuti

EIGENPROGRAMM GLUTENFREI [PROGRAMMA PERSONALE SENZA GLUTINE] (Programma personale 2)

Sezione	Preimpostato	Intervallo temporale impostabile
Tempo totale	3:00 ore	
1° impasto	10 minuti	0-45 minuti
1° lievitazione	20 minuti	20-60 minuti
2° impasto	15 minuti	5-20 minuti
2° lievitazione	25 minuti	5-120 minuti
3° lievitazione	45 minuti	0-120 minuti
Cottura	65 minuti	10-100 minuti
Tenuta in caldo	60 minuti	0-60 minuti

Procedere come segue:

Con il relativo tasto selezionare il PROGRAMMA PERSONALE desiderato. Con il tasto EIGENPROGRAMM [PROGRAMMA PERSONALE] 1 o 2 selezionare la sezione desiderata. Il display visualizza il simbolo di Impasto 1 e il tempo programmato in tale sezione 0:10.

Con i tasti „ZEIT +“ [TEMPO +] e „ZEIT -“ [TEMPO -] è possibile adattare il tempo impostato. Premere finché il display indica il tempo desiderato (eventualmente oltre allo „0“).

Con il tasto EIGENPROGRAMM [PROGRAMMA PERSONALE] 1 o 2 salvare la modifica. Premendo nuovamente questo tasto viene mostrata la successiva sezione del programma e sul display compare il tempo per questa programmato: (Gehen 1 e 0:20) [Lievitazione 1 e 0:20].

Se il tempo massimo impostabile indicato accanto alla sezione del programma è superato, premendo i tasti „ZEIT +“ [„TEMPO +“] e „ZEIT -“ [„TEMPO -“] il display visualizza 0, sempre che ciò sia possibile secondo la precedente elencazione. Questa sezione è quindi saltata nell'esecuzione del programma.

Affinché sia possibile programmare la successiva sezione del programma, ogni programmazione deve essere salvata premendo il tasto EIGENPROGRAMM [PROGRAMMA PERSONALE] 1 o 2.

Quando tutte le sezioni sono state programmate come desiderato, concludere la programmazione premendo il tasto START/STOP. Sul display compare il tempo programmato per il programma personale. Il programma è avviato immediatamente o dopo il tempo preimpostato.



ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!

FUNZIONI DEL BACKMEISTER

Funzione cicalino

Il cicalino suona

- all'accensione dell'apparecchio,
- quando vengono premuti i tasti Menü/Menu o Zeitwahl/temporizzazione.

- Quale conferma alla pressione dei tasti di programma attivi.
- Durante il secondo impasto, per indicare che possono essere aggiunti cereali, frutta, noci o altro. Non può

essere disinserito, nemmeno ad es. quando si usa la funzione di temporizzazione.

- Alla fine del tempo di cottura è inviato un segnale acustico multiplo indicante che il programma è terminato e il pane può essere estratto dal cestello. A questo punto ha inizio la fase di tenuta in caldo.
- Al termine del tempo di tenuta in caldo è inviato un segnale acustico multiplo indicante che il programma è terminato e il pane può essere estratto dal cestello.

La funzione cicalino non può essere disinserita, ad es. quando si utilizza la funzione di temporizzazione.

Protezione dalle interruzioni dell'energia elettrica

Se durante il funzionamento del Backmeister® si verifica un'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio si riavvia automaticamente non appena la corrente è ripristinata riprendendo la sequenza da dove era stata interrotta purché l'interruzione non sia durata più di 2 minuti.

Se l'interruzione dura più di 2 minuti e il display visualizza l'impostazione base, il Backmeister® deve venir riavviato. Ciò è fattibile soltanto se al momento dell'interruzione della sequenza del programma la pasta era in una fase non successiva a quella di impasto. Eventualmente può essere utile proseguire la sequenza di programma selezionata con l'ausilio del programma personale. Qualora la pasta sia già

nell'ultima fase di lievitazione e l'interruzione dell'energia elettrica si protragga a lungo la pasta non è più utilizzabile e bisogna ricominciare da capo.

Funzioni di sicurezza

Dopo l'avvio del programma il coperchio dovrebbe essere aperto soltanto durante la fase di impasto per aggiungere degli ingredienti, mai durante le fasi di lievitazione e cottura in quanto altrimenti la pasta si sgonfia.

Se la temperatura nell'apparecchio è ancora troppo alta per un nuovo programma selezionato (oltre a 40 °C) al riavvio il display visualizza H:HH. In questo caso, estrarre il cestello e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato e si trovi nuovamente all'inizio del programma originariamente scelto.

Si osservi che, per ragioni di sicurezza, l'apparecchio non dispone di un riscaldamento superiore e pertanto sul lato superiore del pane la crosta è meno scura che non sotto e sui lati. Per ragioni tecniche di sicurezza non è ammesso un riscaldamento aggiuntivo nella zona del coperchio.

Se dopo aver premuto il tasto START/STOP il display visualizza E:EE, vi è un guasto del controllo della temperatura. Inviare l'apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e l'eventuale riparazione.

PREPARAZIONE DI PANE, DOLCI O PASTA

1. Introduzione degli ingredienti

Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina termoresistente, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi. Montare la pala impastatrice con il lato lungo rivolto verso il basso sull'albero motore.

Gli ingredienti devono essere introdotti nel cestello nella sequenza indicata dalla relativa ricetta.

Per le paste molto pesanti consigliamo di modificare la sequenza degli ingredienti e di introdurre prima il lievito secco e la farina e il liquido per ultimo, in modo che la pasta possa venir impastata bene. Tuttavia quando si usa la funzione di temporizzazione occorre accertarsi che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.

2. Inserimento del cestello

Afferrare il cestello con rivestimento antiaderente per il bordo e inserirlo, leggermente inclinato, al centro dello zoccolo del vano cottura. Girare in senso orario finché scatta in posizione.

3. Selezione della sequenza di programma

Con il tasto Menù selezionare la sequenza di programma. Selezionare il livello e la doratura desiderata a seconda del programma. Con il tasto ZEIT è possibile differire nel tempo la sequenza. Premere il tasto START/STOP. Una successiva correzione non è più possibile.

4. Mescolamento e impasto della pasta

Il Backmeister® mescola e impasta automaticamente la pasta finché assume la consistenza corretta.

5. Tempo di riposo

Dopo il primo processo di impasto è previsto un tempo di riposo, in cui il liquido può penetrare lentamente nel lievito e nella farina.

6. Lievitazione della pasta

Dopo l'ultimo impasto il Backmeister® instaura la temperatura ottimale per la lievitazione della pasta.

7. Cottura

La macchina per il pane regola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura.

8. Tenuta in caldo

Quando il prodotto da forno è pronto un segnale acustico multiplo indica che il pane o altro può essere sformato. Contemporaneamente ha inizio un tempo di tenuta in caldo di 1 ora. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere e tenere premuto per qualche istante il tasto START/STOP finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.

9. Fine della sequenza del programma

Al termine della sequenza del programma estrarre il cestello girandolo leggermente in senso orario e servendosi di presine.

Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l'azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro. Così facendo potrebbe infatti deformarsi.

Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio lungo il lato inferiore del pane ancora caldo fino all'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio sul bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente la pala impastatrice verso l'alto. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.

Dopo che tutti i punti del programma sono stati eseguiti si raccomanda di premere il tasto „Start/Stop“ di modo che l'apparecchio torni nella condizione iniziale.



PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina.

Lasciar raffreddare sempre l'apparecchio per almeno mezz'ora prima di pulirlo o riporlo oppure prima di riutilizzarlo per preparare e cuocere paste.

1. Prima del primo impiego lavare i cestelli della Backmeister® con un detersivo delicato e pulire la pala impastatrice. Prima di essere reinseriti nell'apparecchio i componenti devono essere perfettamente asciutti.
2. Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, la scocca e camera di cottura con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non versare mai acqua nella camera di cottura.
3. Strofinare l'esterno del cestello con un panno umido. Internamente il cestello può essere lavato con un po' di detersivo. Si raccomanda di non tenerlo a lungo sott'acqua. Usare solo detersivi delicati, mai detersivi chimici, benzina, pulitori per forni o prodotti abrasivi.
4. Il cestello e la pala impastatrice non devono essere lavati in lavastoviglie.
5. Sia la pala impastatrice che l'albero motore andrebbero lavati immediatamente dopo l'utilizzo. Se la pala impastatrice rimane nel cestello, dopo diventa difficile da togliere. In questo caso mettere dell'acqua calda nel cestello e lasciarcela per circa 30 minuti. Quindi la pala impastatrice può essere tirata fuori.

6. Il cestello è dotato di un rivestimento antiaderente di pregio Whitford®. Pertanto per la pulizia non usare oggetti metallici che potrebbero graffiarne la superficie. E' normale che il colore del rivestimento cambi con il tempo. Tuttavia ciò non ne pregiudica in alcun modo la funzionalità.
7. Per un uso frequente il cestello e la pala impastatrice sono soggetti a usura causata dalle elevate sollecitazioni meccaniche che si creano nella fase di impasto, in

particolare se si lavorano paste integrali o con una quota di cereali elevata. Pertanto di tanto in tanto può rendersi necessaria una sostituzione del cestello e della pala impastatrice. Questi componenti possono essere ordinati al nostro Servizio clienti

8. Prima di riporre l'apparecchio per la conservazione assicurarsi che sia completamente raffreddato, pulito e asciutto. Conservare l'apparecchio a coperchio chiuso.



TABELLA ESECUZIONE TEMPORALE

Numero del programma		1		2	3		4	5
Nome del programma		Basis [Base]		Basis Glutenfrei [Base senza glutine]	Vollkorn [Integrale]		Vollkorn extra [Integrale extra]	Vollkorn Schnell [Integrale Rapido]
Peso del pane		ST. I	ST. II		ST. I	ST. II		
Temporizzazione		•	•		•	•	•	•
Grado di doratura		•	•		•	•	•	•
Segnale di aggiunta degli ingredienti		•	•		•	•	•	•
Durata		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
1° impasto (Riscaldamento ON/OFF)	Motore ON/OFF	2	2	2	2	2	2	2
	Motore ON/OFF 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3
	Impasto senza pausa	4	4	4	3	4	15	5
1° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s niente impasto							
		20	20	20	25	25	25	5
2° impasto	Motore ON/OFF 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	10 Aggiunta ingredienti Indicazione 1:43
	Impasto senza pausa	5 Aggiunta ingredienti Indicazione e 2:15	5 Aggiunta ingredienti Indicazione 2:20	5 Aggiunta ingredienti Indicazione 2:15	5 Aggiunta ingredienti Indicazione 2:50	5 Aggiunta ingredienti Indicazione 2:55	5 Aggiunta ingredienti Indicazione e 2:50	5
	Motore ON/OFF 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(Riscaldamento ON/OFF)							
2° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Lisciatura pasta ON/OFF 0,5 s / 4,5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	RISCALDAMENTO ON/OFF 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Rimozione pala impastatrice (se desiderato)		Indicazione 1:45	Indicazione 1:50	Indicazione 1:45	Indicazione 2:05	Indicazione 2:10	Indicazione 2:05	Indicazione 1:30
3° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s niente impasto	45	45	45	65	65	65	35
Cottura	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s	60	65	65	60	65	75	55
Tenuta in caldo	Riscaldamento a 72 °C ON/OFF	60	60	60	60	60	60	60

Numero del programma		6	7	8	9	10	11	12
Nome del programma		Basis Schnell [Base Rapido]	Basis Super-Schnell [Base Super-rapido]	Teig [Impasto]	Teig Schnell [Impasto Rapido]	Teig Super Schnell [Impasto Super-rapido]	Teig Glutenfrei [Impasto senza glutine]	Nudelteig [Impasto pasta]
Peso del pane								
Temporizzazione		•	•	•	•	•	•	•
Grado di doratura		•	•					
Segnale di aggiunta degli ingredienti		•	•					
Durata		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1° impasto (Riscaldamento ON/OFF)	Motore ON/OFF	2	2	2	2			
	Motore ON/OFF 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Impasto senza pausa	5	2	14	3	5	12	11
1° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s niente impasto	10	15		8	15	50	
2° impasto	Motore ON/OFF 29 s / 1 s				4			
	Impasto senza pausa	5 Aggiunta ingredienti Indicazione 1:45			10			
	Motore ON/OFF 29 s / 1 s	5						
	(Riscaldamento ON/OFF)							
2° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s			20	15			
	Lisciatura pasta ON/OFF 0,5 s / 4,5 s			0,5				
	RISCALDAMENTO ON/OFF 5 s / 25 s			9,5				
Rimozione pala impastatrice (se desiderato)		Indicazione 1:40						
3° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s niente impasto	30		40				
Cottura	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s	70	60					
Tenuta in caldo	Riscaldamento a 72 °C ON/OFF	60	60					

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Numero del programma		13	14	15	16
Nome del programma		Konfitüre [Confettura]	Eigenprogramm 1 [Programma personale 1]	Eigenprogramm 2 Glutenfrei [Programma personale 2 senza glutine]	Backen [Cottura]
Peso del pane					
Temporizzazione		•	•	•	
Grado di doratura			•	•	•
Segnale di aggiunta degli ingredienti					
Durata		1:20	3:00	3:00	0:30
1° impasto (Riscaldamento ON/OFF)	Motore ON/OFF				
	Motore ON/OFF 29 s / 1 s		6-14	0-45 [®] senza PAUSA	
	Impasto senza pausa				
1° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s niente impasto	15	20-60	20-60	
2° impasto	Motore ON/OFF 29 s / 1 s				
	Impasto senza pausa		5-20	5-20	
	Motore ON/OFF 29 s / 1 s				
	(Riscaldamento ON/OFF)				
2° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s				
	Lisciatura pasta ON/OFF 0,5 s / 4,5 s		5-120	5-120 senza lisciatura	
	RISCALDAMENTO ON/OFF 5 s / 25 s				
Rimozione pala impastatrice (se desiderato)					
3° lievitazione	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s niente impasto	Mescolatura 90 min ON/OFF Riscaldamento ON/OFF	0-120	0-120	
Cottura	Riscaldamento ON/OFF 5 s / 25 s	20 Ruhen	10-80	10-100	10-120 min a intervalli di 10 min.
Tenuta in caldo	Riscaldamento a 72 °C ON/OFF		0-60	0-60	

DOMANDE SULL'APPARECCHIO E SUL SUO USO

Dopo la cottura il pane è attaccato al cestello.

Far raffreddare il pane nel cestello per circa 10 minuti. Capovolgere il cestello portandone l'apertura verso il basso, eventualmente smuovere leggermente il trascinatore (attacco pala impastatrice – vite ad alette sul lato inferiore del cestello). Prima dell'inserimento spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina resistente al calore (non margarina a ridotto contenuto di grassi!), di modo che durante l'impasto la pasta non possa penetrare nell'interstizio e qui solidificarsi. Prima della cottura spalmare dell'olio sulla pala impastatrice.

Se con l'apparecchio si preparano anche confetture, raccomandiamo di usare cestelli a sè stanti per il pane e la confettura, in quanto a causa degli acidi che si formano il pane non può essere adeguatamente staccato dal cestello. Stampi e pale impastatrici aggiuntive possono essere ordinate al nostro Servizio clienti.

Come si possono evitare i fori nel pane (pala impastatrice)?

E' possibile rimuovere la pala impastatrice con le dita infarinate prima che la pasta lieviti per l'ultima volta (vedere la sequenza temporale del programma e l'indicazione sul display).

Altrimenti usare il gancio dopo la cottura. Procedendo con cautela è possibile evitare la formazione di un grosso foro.

Durante la lievitazione la pasta trabocca dal cestello.

Ciò accade spesso quando si usa farina di grano che, dato il maggior contenuto di glutine, lievita meglio.

Rimedio:

- ridurre la quantità di farina e adattare il resto degli ingredienti. Il pane finito continua ad avere un grosso volume.
- Aggiungere alla farina 1 cucchiaino di margarina liquida.

Il pane lievita, ma si sgonfia durante la cottura.

Se al centro del pane si forma un avvallamento a „V“ la farina è carente di glutine. Ciò dipende, a sua volta, dal fatto che il cereale contiene troppo poche proteine (succede nelle estati molto piovose) o che la farina è troppo umida.

Rimedio:

- Aggiungere alla pasta del pane 1 cucchiaino di glutine di frumento ogni 500 g di farina.

- Usare un programma con durata minore (ad es. SCHNELL/Rapido)

Se il pane si sgonfia al centro a forma di imbuto, ciò può dipendere dal fatto che

- la temperatura dell'acqua era troppo alta,
- è stata usata troppa acqua
- la farina è carente di glutine.

Il pane non è abbastanza dorato nella parte superiore.

Sbattere 1 tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di panna dolce o acida e dopo l'ultimo impasto spennellare la pasta con tale composto.

Quando si può aprire il coperchio del Backmeister® durante il procedimento di cottura?

In linea di principio ciò è sempre possibile durante la fase di impasto. In questa fase, se necessario, si possono ancora aggiungere piccole quantità di farina o liquido. Se dopo la cottura il pane deve avere un determinato aspetto, procedere come segue: Dopo l'ultimo impasto, ossia prima dell'ultima lievitazione (vedere la Tabella della sequenza temporale dei programmi e l'indicazione del display) aprire il cautamente il coperchio e, ad es. con un coltello caldo affilato preriscaldato, praticare degli intagli sulla crosta in via di formazione oppure cospargerci sopra dei cereali o ancora spennellare la crosta del pane con una miscela di farina di patate e acqua, di modo che dopo la cottura risulti lucente. L'apertura del Backmeister® è possibile un'ultima volta nella sezione temporale indicata. Se ciò si effettua durante l'ultima lievitazione o all'inizio della fase di cottura il pane può sgonfiarsi.

Cos'è la farina integrale?

La farina integrale può essere prodotta da tutti i tipi di cereali, anche dal grano. Integrale significa che la farina è macinata dal chicco intero e quindi ha un maggior contenuto di fibre. Pertanto il pane di grano integrale è leggermente più scuro. Il pane integrale non è tuttavia necessariamente nero, come spesso si presume.

Cosa occorre tener presente se si usa la farina di segale?

La farina di segale non contiene glutine e il pane ricavato dalla stessa non lievita quasi per nulla. Per ragioni di compatibilità è quindi necessario preparare un „PANE

INTEGRALE DI SEGALE“ con lievito naturale. Quando si usa farina di segale, che non contiene glutine, la pasta lievita soltanto se si sostituisce almeno $\frac{1}{4}$ della quantità indicata con farina tipo 550.

Che cos'è il glutine della farina?

Quanto più alto è il numero che contraddistingue la farina tanto meno glutine contiene la stessa e tanto meno lievita la pasta. La maggior quantità di glutine è contenuta nella farina numero 550.

Quali differenti tipi di farina esistono e come vengono utilizzati?

Farina di mais, riso, patate

- particolarmente adatte per gli allergici al glutine e per le persone che soffrono di „sprue“ o „celiachia“. Il ricettario delle presenti istruzioni comprende apposite ricette e indica dei fornitori di prodotti speciali per allergici.

Farina di spelta

- è molto costosa, ma anche completamente priva di sostanze chimiche in quanto la spelta, che cresce su terreni molto poveri, non assorbe concimi. Pertanto la farina di spelta è particolarmente adatta per gli allergici. Possono essere usate tutte le ricette in cui siano indicati i tipi di farina 405 - 550 - 1050, come descritto nelle istruzioni per l'uso.

Farina di grano duro

- per la sua consistenza è adatta in particolare per baguette e può essere sostituita da semola di grano duro.

Come si può rendere più digeribile il pane fresco?

Il pane fresco risulta più digeribile incorporando nella farina una patata lessa ridotta in purea.

In che rapporto si usano gli agenti lievitanti?

Sia per il lievito che per il lievito naturale, che possono essere acquistati in varie quantità, occorre rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione e regolare la quantità in proporzione alla quantità di farina utilizzata. Per quanto riguarda il potere lievitante del lievito molto importante è anche la durezza dell'acqua, infatti se l'acqua è molto dolce il lievito lievita di più e pertanto nelle regioni con acqua dolce la quantità di lievito può essere ridotta di circa $\frac{1}{4}$. Il rapporto ideale tra lievito e acqua va tuttavia sperimentato e quindi eventualmente modificato.

Cosa si può fare se il pane sa di lievito?

Se si è usato lo zucchero ridurlo o eliminarlo del tutto, nel qual caso il pane diviene meno marrone.

Aggiungere all'acqua del normale aceto di acquavite, per un pane piccolo 1 cucchiaino, per uno grande 1,5 cucchiaini. Sostituire l'acqua con latticello o kefir, il che peraltro è possibile per tutte le ricette ed è anche raccomandabile in quanto favorisce la freschezza del pane.

Perché il pane cotto in forno ha un sapore diverso da quello del Backmeister®?

Dipende dalla diversa umidità: In forno, dato il vano cottura molto più grande, il pane cotto è molto più asciutto. Il pane estratto dal Backmeister® è umido.

Cosa significano i numeri che contraddistinguono i diversi tipi di farina?

Quanto più basso è il numero, tanto meno fibre contiene la farina e tanto più questa è chiara. Dato che la denominazione delle singole varietà è diversa da paese a paese, ecco una breve elencazione:

		Germania tipo	Austria tipo	Svizzera tipo
Farina di grano	Farina macinata finissima, per dolci	405	480	400
	Farina macinata fine, ideale per pane	550	780	550
	Farina macinata media	1050	1600	1100
	Farina integrale, macinata grossa	1600	1700	1900
Farina di segale	Farina macinata finissima	815	500	720
	Farina macinata fine	997	960	1100
	Farina macinata media	1150	960	1100
	Farina macinata grossa, farina integrale	1740	2500	1900

POSSIBILE PROBLEMA DELL'APPARECCHIO

Problema	Causa	Rimedio
Dalla camera di cottura o dalle aperture di ventilazione esce del fumo	Possibile al primo utilizzo. Oppure: Gli ingredienti si attaccano nella camera di cottura o sul lato esterno del cestello	Staccare la spina dalla presa, far raffreddare l'apparecchio, quindi estrarre il cestello e pulire sia il lato esterno del cestello che la camera di cottura.
Il pane è parzialmente sgonfio e umido sul lato inferiore	Il pane è rimasto nel cestello troppo a lungo dopo la cottura e la tenuta in caldo	Estrarre il pane dal cestello al massimo alla fine della funzione tenuta in caldo, di modo che il vapore possa fuoriuscire.
Il pane è difficile da estrarre dal cestello	Il lato inferiore del pane appiccica alla paletta impastatrice	Dopo il procedimento di cottura pulire l'albero e la paletta impastatrice, se necessario, versando dell'acqua calda nel cestello e lasciandola per 30 minuti. Successivamente la lama impastatrice è più facile da estrarre e pulire.
Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto internamente	Errata impostazione del programma	Verificare ancora una volta il menu selezionato e le altre impostazioni.
	Il tasto START/STOP è stato premuto mentre la macchina era in funzione	Buttare gli ingredienti e ricominciare.
	Il coperchio è stato aperto più volte durante il funzionamento	Il coperchio dovrebbe venir aperto soltanto durante le fasi di impasto. Non aprire più il coperchio dopo la penultima lievitazione.
	Interruzione dell'energia elettrica di lunga durata	Buttare gli ingredienti e ricominciare.
	La rotazione della pala impastatrice è bloccata	Controllare che il cestello e la pala impastatrice siano correttamente inseriti. Verificare che la pala impastatrice non sia bloccata da grani ecc. Estrarre il cestello e vedere se il trascinatore gira. Altrimenti inviare l'apparecchio al Servizio clienti. Se il trascinatore gira ancora, basta usare un nuovo cestello.

POSSIBILI PROBLEMI NELLE RICETTE

Problema	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo	Troppo lievito, troppa farina, troppo poco sale, acqua troppo dolce o combinazione di queste cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita a sufficienza	Niente o troppo poco lievito	a/b
	Lievito vecchio o conservato male	e
	Liquido troppo caldo	c
	Il lievito è venuto a contatto con liquido	d
	Farina non corretta o vecchia	e
	Troppo o troppo poco liquido	a/b/g
	Troppo poco zucchero	a/b
La pasta lievita troppo e trabocca dal cestello	Acqua molto dolce fa fermentare maggiormente il lievito Troppo latte influenza la fermentazione del lievito	f/k c
Pane sgonfio	Volume del pane maggiore di quello del cestello, per questo si è sgonfiato Il pane è lievitato troppo	a/f m
Dopo la cottura il pane presenta una bozza	Fermentazione del lievito troppo precoce o troppo veloce a causa di acqua calda, camera di cottura calda, umidità elevata	c/h/i
	Troppo poco glutine nella farina	l
	Programma con tempo di esecuzione troppo lungo Troppo liquido	m a/b/h
Struttura pesante e grumosa	Troppa farina o troppo poco liquido	a/b/g
	Troppo poco lievito o zucchero	a/b
	Troppa frutta, cereali integrali o altri ingredienti	b
	Farina vecchia o di cattiva qualità	e
Non ben cotto al centro	Troppo o troppo poco liquido	a/b/g
	Umidità elevata	h
	Ricette con ingredienti umidi, come ad es. yogurt	g
Struttura aperta, grossolana o forata	Troppa acqua, niente sale	g/b
	Umidità elevata, acqua troppo calda	h/i
	Liquido troppo caldo	c

Problema	Causa	Rimedio
Superficie a fungo, non cotta	Volume del pane maggiore di quello del cestello	a/f
	Eccessiva quantità di farina in particolare per il pane bianco	f
	Troppo lievito o troppo poco sale	a/b
	Troppo zucchero	a/b
Le fette di pane risultano non uniformi o presentano dei grumi	Troppo ingredienti dolci oltre allo zucchero	b
	Pane non sufficientemente raffreddato (vapore fuoriuscito)	j
Residui di farina sulla crosta del pane	Durante l'impasto la farina non è correttamente amalgamata sui lati	g

Eliminare gli errori

- a Misurare correttamente gli ingredienti.
- b Adattare la quantità di ingredienti e controllare di non avere dimenticato un ingrediente.
- c Usare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- d Aggiungere gli ingredienti nella sequenza indicata. Formare una piccola conca al centro e mettervi dentro il lievito sbriciolato o il lievito secco. Evitare il contatto diretto tra lievito e liquido.
- e Usare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- f Ridurre la quantità totale di ingredienti, non aumentare mai la quantità di farina indicata. Eventualmente ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
- g Correggere la quantità di liquido. Se si usano ingredienti umidi la quantità di liquido deve essere ridotta in maniera conforme.
- h Se il tempo è molto umido usare 1-2 cucchiaini in meno.
- i Quando il tempo è caldo non usare la funzione di temporizzazione. Usare liquidi freddi. Usare i programmi SCHNELL/Rapido o ULTRA-SCHNELL/Ultra-rapido in modo da accorciare il tempo di lievitazione.
- j Sformare il pane dal cestello immediatamente dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una gratella per min. 15 minuti prima di tagliarlo.
- k Ridurre il lievito o eventualmente tutti gli ingredienti di ¼ della quantità indicata.
- l Aggiungere all'impasto 1 cucchiaino di glutine di frumento
- m Selezionare il programma SCHNELL/Rapido.

NOTE SULLE RICETTE

1. Ingredienti

Dato che ogni ingrediente svolge un determinato ruolo nella riuscita del pane la misura è tanto importante quanto la sequenza corretta nell'aggiunta degli ingredienti.

Gli ingredienti principali, come liquido, farina, sale, zucchero e lievito (si può usare lievito sia secco che fresco) influenzano il successo del risultato nella preparazione del pane e della pasta. Pertanto usare sempre le quantità con un corretto rapporto reciproco.

Se il prodotto da forno è preparato immediatamente utilizzare ingredienti tiepidi. Se si seleziona il programma „Zeitwahl/Temporizzazione“, gli ingredienti devono essere freddi di modo che il lievito non fermenti troppo presto.

Margarina, burro e latte influenzano soltanto il sapore del pane.

Lo **zucchero** può essere ridotto del 20 % in modo da rendere la crosta sia più chiara e sottile, senza che il risultato

della panificazione venga influenzato in altro modo. Se si preferisce un pane con crosta più morbida e chiara, lo zucchero può essere sostituito con miele.

Il **glutine** che si forma nella farina durante l'impasto conferisce struttura al pane. La miscela di farina ideale è composta dal 40 % di farina integrale e 60 % farina bianca.

Se si vogliono aggiungere **chicchi di cereali interi** prima metterli in ammollo per tutta la notte. Ridurre la quantità di farina e liquidi in maniera proporzionale (fino a 1/5 in meno).

Il **lievito naturale** è indispensabile quando si usa la farina di segale. Esso contiene infatti batteri dell'acido lattico e dell'acido acetico in grado di far sì che il pane assuma una consistenza più leggera e risulti gradevolmente acidulo. Lo si può preparare in casa, ma il processo richiede molto tempo. Per questo motivo, nelle ricette riportate di seguito

viene utilizzato lievito madre in polvere concentrato, che viene venduto in pacchetti da 15 g (per 1 kg di farina). Attenersi alle indicazioni riportate nelle ricette in quanto se si utilizza una quantità di lievito inferiore a quella richiesta, il pane può sbriciolarsi.

Se si utilizzano lieviti in polvere con concentrazione diversa (pacchetto da 100 g per 1 kg di farina) ridurre la quantità di farina di circa 80 g per ogni 1 kg di farina oppure adattarla in conformità alla ricetta.

E' disponibile anche del **lievito naturale liquido** venduto in bustine. Attenersi ai dosaggi riportati sulla confezione. Versare il lievito liquido nel misurino a bicchiere e riempirlo con la quantità di liquido indicata nella ricetta.

Il **lievito naturale di grano**, spesso fornito essiccato, migliora la lavorabilità dell'impasto, la freschezza e il sapore. È più delicato del lievito di segale.

Il pane di lievito naturale va cotto nel programma „Basis“ o „Vollkorn“ affinché possa lievitare e cuocersi correttamente.

All'impasto si può aggiungere **crusca** se si desidera un pane particolarmente leggero e ricco di fibre. Utilizzarne 1 cucchiaino per 500 g di farina e aumentare la quantità di liquido di 50 ml.

Il **glutine di frumento** è un additivo naturale ottenuto dalle proteine del grano. Rende il pane più leggero e voluminoso, meno tendente a sgonfiarsi e oltre tutto più digeribile. Questo effetto è estremamente evidente in particolare quando si realizzano prodotti da forno integrali o preparati con farina macinata in proprio.

Il **malto nero** utilizzato in alcune ricette è malto d'orzo scuro arrostito. Si utilizza per ottenere una crosta di pane più scura e una mollica più morbida (ad B. per il pane nero). E' adatto anche il malto di segale, anche se non è così scuro. È possibile acquistare questo tipo di malto nei negozi di alimenti biologici.

Inoltre a tutti i nostri pani misti è anche possibile aggiungere **aromi per pane**. La quantità dipende dai gusti personali e dalle indicazioni del produttore.

La **lecitina in polvere pura** è un emulsionante naturale che aumenta il volume del prodotto da forno, rende la mollica più morbida e leggera e mantiene il pane fresco più a lungo.

Tutti gli ingredienti e gli additivi menzionati stampati in grassetto sono reperibili nei negozi di alimenti naturali o direttamente nei mulini. Questi articoli da panificazione possono essere ordinati anche a catalogo da:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/92 5900 - Fax 07306/92 5905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Regolare le quantità

Se le quantità devono essere aumentate o ridotte, prestare attenzione a mantenere le proporzioni della ricetta originale. Per ottenere un risultato perfetto, osservare le seguenti regole base per l'adattamento degli ingredienti:

Liquidi/farina: l'impasto deve essere soffice (ma non troppo), leggermente appiccicoso, senza tuttavia formare filamenti. Per le paste leggere si ottiene una palla. Ciò non accade invece per le paste pesanti come quelle integrali di segale o i pani con semi. Controllare la pasta 5 minuti dopo il primo impasto. Se è ancora troppo umida, aggiungere farina fino a ottenere la consistenza corretta. Se la pasta è troppo asciutta incorporare acqua a cucchiaini.

Sostituzione di liquidi: Se per una ricetta si sostituiscono degli ingredienti contenenti liquidi (ad es. formaggio fresco, yogurt ecc.), la corrispondente quantità di liquido deve venir ridotta. Quando si utilizzano uova, sbatterle nel misurino a bicchiere e quindi riempire il contenitore con gli altri liquidi nella quantità indicata.

Ad altitudini elevate (oltre 750 m) la pasta lievita più in fretta. In questi casi il lievito può venir ridotto da $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ cucchiaino al fine di evitare lievitazioni eccessive. Lo stesso vale quando l'acqua è particolarmente dolce.

3. Aggiungere e misurare ingredienti e quantità

Versare sempre prima il liquido e il lievito alla fine. Soltanto per le paste molto pesanti con un elevato contenuto di segale o cereali integrali può essere utile modificare la sequenza e mettere prima il lievito secco e la farina e il liquido solo alla fine. Tuttavia in questo caso, in particolare se si usa la funzione di temporizzazione, occorre fare in modo che il lievito non entri in contatto con l'acqua prima dell'avvio del programma.

Per evitare che il lievito agisca troppo in fretta (soprattutto quando si usa la funzione di temporizzazione), evitare il contatto tra lievito e liquido.

In sede di misurazione utilizzare sempre le stesse unità di misura, ossia per le quantità indicate in cucchiaini e cucchiaini usare il misurino a doppio cucchiaino fornito in dotazione con la macchina oppure i cucchiaini da casa. Le misure in grammi devono essere molto precise. Per le indicazioni in millilitri è possibile utilizzare il misurino a bicchiere fornito in dotazione.

Le abbreviazioni nelle ricette significano quanto segue:

Cucchiaino = cucchiaino da tavola raso
(oppure cucchiaino grande del misurino doppio)
Cucchiaino = cucchiaino da tè raso (cucchiaino piccolo del misurino doppio)
g = grammi
ml = millilitri
conf. = confezione, ad es.
lievito secco da 7 g di contenuto per 500 g di farina -
corrisponde a 10-15 g di lievito fresco.

4. Aggiunte di frutti, noci o cereali

Se si desidera aggiungere altri ingredienti, è possibile farlo in programmi specifici quando si sente il segnale acustico. Se si aggiungono gli ingredienti troppo presto vengono sminuzzati durante la fase di impasto. Inoltre potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.

Se nelle ricette non sono indicati i livelli in quanto questi non sono previsti nei programmi proposti, nel programma indicato vengono bene le quantità sia piccole che grandi che proponiamo per il relativo modello. I programmi senza selezione del livello sono programmati in maniera conforme.

5. Pesì e volume del pane

Nelle ricette sono riportate le indicazioni esatte per il peso del pane. Il peso del pane bianco è inferiore a quello del pane di farina integrale. Ciò dipende dal fatto che la farina bianca lievita di più e ciò pone dei limiti. Malgrado l'accuratezza delle indicazioni di peso, vi possono essere lievi scostamenti. Il peso effettivo del pane dipende in larga misura dall'umidità presente al momento della preparazione.

Tutti i pani con un'elevata quantità di grano hanno un volume elevato e per la classe di peso maggiore dopo l'ultima lievitazione diventano più grandi del contenitore. Tuttavia, il pane non trabocca dal contenitore. La parte di pane che fuoriesce dal contenitore è meno dorata di quella all'interno del contenitore.

Se per i pani dolci si consiglia il programma SCHNELL/Rapido.

6. Risultati della panificazione

Il risultato della panificazione dipende tra l'altro anche dalle condizioni locali (acqua dolce - umidità dell'aria - altitudine elevata - caratteristiche degli ingredienti ecc.). Pertanto le ricette fornite vanno considerate alla stregua di suggerimenti che andranno eventualmente adattati. Se una o l'altra ricetta non riesce la prima volta, non bisogna scoraggiarsi, bensì occorre capire la causa e provare ad es. a variare i rapporti tra le quantità. Prima di preparare il pane di notte con la funzione di temporizzazione consigliamo di sperimentare una volta la ricetta, di modo da poterla modificare a seconda delle necessità.

RICETTE

PROGRAMMA 1, BASE

Questo programma è adatto per quasi tutte le miscele per pane. Il programma Base dovrebbe venir utilizzato anche nei casi dubbi, ad es. quando si sperimentano nuove ricette tratte da Internet o da qualche rivista. Non impastare più di 500 g di farina, di modo che l'impasto non tracimi. Il programma è adatto anche per le miscele per pane integrale, ma non per quelle per pane senza glutine.

L'utilizzo delle miscele per pane non viene spiegato in questa sede, in quanto bisogna seguire sempre le istruzioni riportate sulle confezioni delle stesse.

Pane bianco del contadino

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Latte o acqua	190 ml	280 ml
Burro morbido	20 g	30 g
Zucchero	$\frac{3}{4}$ di cucchiaino (7 g)	1 cucchiaino (10 g)
Farina di grano tipo 1050	340 g	500 g
Lievito secco	$\frac{3}{4}$ di confezione (5 g)	1 confezione (7 g)
Sale	$\frac{3}{4}$ di cucchiaino (7 g)	1 cucchiaino (10 g)

La ricetta base può essere integrata, a seconda dei gusti personali, con cumino o con una miscela di spezie per pane già pronte.

PROGRAMMA 2, BASE SENZA GLUTINE

Nota bene: per le farine senza glutine i residui di farina devono essere rimossi dal bordo del cestello e reincorporati nell'impasto con un raschino in silicone. Quando il display dell'apparecchio visualizza la durata residua "1:15" è possibile spennellare la parte superiore del pane con una miscela di un tuorlo d'uovo e 1 cucchiaino di panna. In questo modo il pane diventa dorato anche sopra. Con l'occasione è possibile cospargere sul pane anche con semi oleosi o erbe. In questo programma non è possibile scegliere la grandezza del pane. A seconda della quantità di ingredienti utilizzati è tuttavia possibile preparare pani grandi o piccoli.

Pane a cassetta nero Schär

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Miscela per pane nero	375 g	500 g
Olio	4 g	6 g
Lievito secco	1 confezione (7 g)	10 g
Acqua tiepida	470 ml	630 ml
Sale	$\frac{3}{4}$ di cucchiaino	1 cucchiaino

E' possibile aggiungere a piacere

cumino o	2 cucchiaini	3 cucchiaini
noci o	50 g	75 g
cipolle arrostiti o	50 g	75 g
speck a dadini o	50 g	75 g
semi di lino	1 cucchiaio	1½ cucchiaio

PROGRAMMA 3, INTEGRALE

Ricetta base per pane di grano integrale

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Acqua tiepida	220 ml	330 ml
Farina di grano integrale	340 g	500 g
Aceto (aceto di acquavite)	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Lievito secco	5 g (= 2 cucchiaini)	1 confezione (7 g)

Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaino
------	--------------	--------------

Se invece della farina di grano integrale si preferisce usare farina di spelta dosare per il pane piccolo 4 g di lievito secco e per quello grande 5 g di lievito secco.

PROGRAMMA 4, INTEGRALE EXTRA

Questo programma deve essere utilizzato se ci si macina o trita da soli la farina. Per le farine macinate di fresco si raccomanda di usare sempre liquidi freddi, in quanto la farina o il tritello sono già caldi.

PROGRAMMA 5, INTEGRALE RAPIDO

Per questo programma i pani non lievitano tanto quanto per il programma 3 Integrale. I pani hanno un tempo di lievitazione notevolmente più breve, pertanto con questo programma non si devono preparare pani con lievito naturale.

Toast integrali di spelta

Ingredienti	
Latte	280 ml
Farina integrale di spelta	200 g
Farina di spelta tipo 630	200 g
Burro morbido	50 g

Lievito secco	5 g (= 2 cucchiaini)
Sale	¾ di cucchiaino (= 7 g)

Consiglio: invece del burro è possibile usare anche un olio aromatizzato, come ad es. olio al peperoncino o alle erbe.

PROGRAMMA 7, BASE SUPERRAPIDO

In questo programma è possibile lavorare soltanto con il "Dr. Oetker Hefeteig Garant". Questo prodotto è una miscela di lievito in polvere-lievito secco che si acquista nei supermercati. Il programma non è adatto per pani con segale, tritello o in generale per pani pesanti. Anche i pani preparati con miscele per pane contenenti lievito secco non possono essere preparati con questo programma.

Pane all'uvetta senza glutine

Ingredienti	
Miscela per pane C Schär	350 g
Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 confezione
Zucchero	60 g
Uova	2
Latticello	250 ml
Uva passa	100 g

PROGRAMMA 8, IMPASTO

In questo programma viene preparato solamente l'impasto, che deve successivamente venir cotto in forno.

Impasto base per dolci cotti al forno sulla placca

Ingredienti	
Farina di grano	300 g
Uova	1
Latte	60 ml
Lievito secco	1 confezione (7 g)
Zucchero	80 g
Burro morbido	80 g

Stendere questo impasto base su una placca unta e ricoprirlo ad esempio con frutta (ad es. susine, mele). Consiglio: se gradito, è possibile aggiungere anche un composto di briciole ottenuto con farina, burro e zucchero di canna (crumble). L'impasto può essere cotto anche in uno stampo apribile (28 cm di diametro).

PROGRAMMA 9, IMPASTO RAPIDO**Impasto per pizza per 1 teglia**

Ingredienti	
Farina di grano	300 g
Lievito secco	1 confezione (7 g)
Sale	½ cucchiaino
Acqua tiepida	120 ml
Olio	30 ml

Preparare l'impasto. Disporre e stendere l'impasto pronto su una teglia. Coprirlo con un panno umido, lasciarlo lievitare per 40 minuti. Quindi ricoprire con ingredienti a piacere. Cuocere in forno a 220 °C per circa 35 - 40 minuti (il tempo di cottura esatto dipende dagli ingredienti utilizzati).

PROGRAMMA 10, IMPASTO SUPERRAPIDO**Tomaten-Pfefferbrot**

Ingredienti	
Acqua tiepida	150 ml
Olio	35 ml
Farina di grano tipo 550	350 g
Pomodori secchi sott'olio, tagliati a striscioline fini	70 g
Cipolle arrostate (prodotto pronto)	1 cucchiaino
Spicchio d'aglio, tagliato a cubetti finissimi	1 pezzo

Origano	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino raso (7 g)
Zucchero	1 cucchiaino (10 g)
Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 confezione
Pepe verde sott'olio	1 cucchiaino

Consiglio: invece dell'olio si possono usare anche 50 ml di pesto.

PROGRAMMA 11, IMPASTO SENZA GLUTINE**Panini sulla placca**

Ingredienti	
Miscela per pane B Schär	300 g
Lievito secco	10 g
Olio	1 cucchiaino
Acqua tiepida	200 ml
Sale	1 presa

Preparare l'impasto nel programma Impasto, estrarlo dal cestello, con le mani infarinate formare 6 - 8 panini, eventualmente incorporando dell'altra farina. Disporre della carta da forno su una placca, metterci sopra i panini e coprirli con un panno umido. Lasciar lievitare finché raddoppiano di volume. Preriscaldare il forno a 200 °C con calore dal basso e dall'alto, cuocere i panini per circa 25 minuti.

PROGRAMMA 12, IMPASTO PASTA

Versare gli ingredienti richiesti nel cestello e avviare il programma 12. Gli eventuali residui di farina possono essere staccati dal bordo del cestello durante l'esecuzione del programma con un raschino in silicone.

Se mangiate pasta spesso e volentieri, vi consigliamo di acquistare una macchina per pasta, con cui è possibile preparare facilmente la sfoglia e tagliarla a striscioline. Naturalmente per i primi tentativi è sufficiente un buon mattarello.

Suddividere l'impasto pronto in 4 - 5 porzioni e avvolgere ogni porzione in pellicola salvafreschezza, di modo che non si secchi. Infarinare una spianatoia grande e stendervi sopra l'impasto con il mattarello. Se l'impasto è molto morbido, incorporarvi un po' della farina usata per l'impasto. Con la mano schiacciare l'impasto e cospargerlo con farina. Quindi con il matterello stendere l'impasto in tutte le direzioni, fino ad ottenere lo spessore desiderato. Lavorare allo stesso modo ogni porzione di pasta. Nello stendere cospargere continuamente con farina e di tanto in tanto voltare la sfoglia di modo che non si appiccichi. Quindi arrotolare le singole sfoglie. Se appiccica ancora, lasciar seccare brevemente, ma non troppo a lungo, in quanto altrimenti la sfoglia si sbriciola. Tagliare la sfoglia a strisce sottili, scegliendo voi stessi la larghezza. Sbattere delicatamente le tagliatelle tagliate in modo da separarle e cuocerle preferibilmente immediatamente in abbondante acqua salata. Attenzione: la pasta cuoce molto presto, a seconda del tipo la cottura servono tra 2 e 5 minuti. La regola vuole che: quanto più sottile è la pasta tanto più velocemente cuoce.

Se si lavora con una macchina per pasta seguire le indicazioni del produttore.

L'impasto può essere steso anche in sfoglie intere e utilizzato per lasagne, tortellini, ravioli, wanton o simili.

Ricette per pasta

Avvertenza: Abbiamo usato uova di grandezza L (peso di tuorlo e albume 58 g per uovo). Se si usano uova più piccole o più grandi pesare le uova senza guscio.

Per la farina integrale eventualmente possono essere necessari un po' più liquidi.

Pasta all'uovo (4 porzioni)		Pasta di grano duro senza uovo (4 porzioni)	
Ingredienti		Ingredienti	
Farina di grano	400 g	Semola di grano duro	400 g
Consigliamo di usare farina di grano duro o farina per Spätzle, in quanto la pasta così preparata non scuoce tanto facilmente.	400 g	Acqua	180 ml
Uova	4		
Olio	1 cucchiaio		
Acqua	circa 2 cucchiai		

PROGRAMMA 13, CONFETTURA**Confettura di piccoli frutti**

Ingredienti	
Piccoli frutti a piacere*	800 g
Zucchero da gelatina tipo 2:1	500 g
Succo di limone	2 cucchiai

*Si possono usare fragole (in questo caso usarne 700 g, in quanto questa confettura tende a far schiuma), lamponi, mirtilli, more o anche ribes. Le ciliegie sono invece meno adatte. Frullare finemente i piccoli frutti, lo zucchero da gelatina e il succo di limone, travasare il tutto nel cestello con pala impastatrice inserita. Avviare il programma 13. Al termine del programma travasare la confettura dal cestello in barattoli con tappo a vite – Attenzione, la confettura è estremamente calda, pericolo di ustioni! Chiudere bene i barattoli con un coperchio, capovolgerli e lasciarli raffreddare.

PROGRAMMA 14, PROGRAMMA PERSONALE 1

Il programma personale consente regolazioni personalizzate dei tempi di impastatura, lievitazione e cottura. La seguente ricetta per pane può essere preparata con l'impostazione base del programma personale.

Pane integrale "multicereali"

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Acqua	240 ml	360 ml
Farina integrale di segale	140 g	200 g
Farina integrale di spelta	140 g	200 g
Farina di spelta	70 g	100 g
Miele	$\frac{3}{4}$ di cucchiaino (= 7 g)	1 cucchiaino (= 10 g)
Sale	$\frac{3}{4}$ di cucchiaino (= 7 g)	1 cucchiaino (= 10 g)
Lievito naturale (ditta Seitenbacher)	50 g	75 g (1 confezione)
Lievito secco	5 g	1 confezione (7 g)
Semi di girasole	60 g	90 g

PROGRAMMA PERSONALE 15, SENZA GLUTINE NELL'IMPOSTAZIONE BASE

In questo programma non è possibile scegliere la grandezza del pane. A seconda della quantità di ingredienti utilizzati è tuttavia possibile preparare pani grandi o piccoli.

Pane di lievito naturale senza glutine

Ingredienti	
Miscela per pane di lievito naturale Hammermühle	500 g
Lievito secco	10 g
Zucchero	1 cucchiaino
Acqua tiepida	400 ml

PROGRAMMA 16, COTTURA

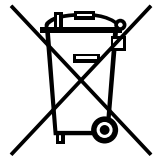
Con il programma Cottura in linea di massima è possibile cuocere successivamente tutti i pani a seconda delle necessità.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.


SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68456**DATOS TÉCNICOS**

Dimensiones:	Aprox. 36,9 x 26,7 x 30,6 cm (L/An/Al)	
Potencia:	600 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Peso:	Aprox. 5,5 kg	
Molde:	Medida interior aprox. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (L/An/Al)	
Contenido:	750 – 1.000 g de peso de pan	
Cable de alimentación:	Aprox. 120 cm fijamente montado	
Carcasa:	Acero inoxidable	
Tapa:	Tapa con mirilla y asa	
Equipamiento:	14 programas grabados, dos programas individualizados (uno para pan sin gluten) para el ajuste individual, selector para tres grados de tueste ajustables, selector para peso de pan, indicación del proceso de programa a través de la pantalla	
Accesorios:	Molde extraíble con revestimiento cerámico Whitford®, amasadora, vaso medidor, cuchara medidora, gancho, instrucciones de uso con recetas	

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

PARA SU SEGURIDAD**Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**

- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
- El aparato no es un juguete.
- No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- PRECAUCIÓN:** ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
- Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
- Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
- Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.

- DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL
9. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
 10. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
 11. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna según la placa de características.
 12. Este aparato no debe ser accionado mediante un reloj temporizador externo, ni con un sistema de mando a distancia.
 13. No toque las superficies calientes del aparato, utilice agarradores de cocina. La panificadora está muy caliente justo después del horneado.
 14. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
 15. Saque el enchufe de la toma de corriente cuando ya no utilice el aparato o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de desmontar sus piezas individuales.
 16. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar daños. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
 17. Coloque el aparato de manera que no resbale de la encimera de cocina, por ej. al amasar una masa pesada. Esto es de especial importancia en caso de ser preprogramado, cuando el aparato esté funcionando sin vigilancia. En encimeras muy lisas habría que poner el aparato sobre una fina estera de goma, para descartar el peligro de deslizamiento.
 18. La máquina panificadora debe situarse al menos a una distancia de 10 cm respecto a otros objetos, cuando esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente en el interior de edificios.
 19. Procure que el cable no toque ninguna superficie caliente y que no quede colgando del borde de una mesa, para que por ej. los niños no puedan tirar de él.
 20. No coloque nunca el aparato encima de o junto a una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
 21. Se aconseja la máxima precaución al mover el aparato, si éste está lleno de líquidos calientes (como confitura).
 22. No extraiga nunca el molde de pan o de arroz durante el funcionamiento.
 23. En el molde para hornear no vierta cantidades más grandes que las indicadas, en particular para el pan blanco. Si esto ocurriera, el pan no se cocerá homogéneamente o la masa se desbordará. Preste atención a nuestros consejos al respecto.
 24. Al probar una receta nueva, usted debería permanecer cerca, para controlar el proceso de horneado.
 25. No conecte nunca el aparato sin haber colocado antes el molde para hornear.
 26. Para extraer el pan, en ningún caso se debe golpear el molde para hornear contra un borde o contra la encimera, porque se podrían provocar deterioros.
 27. Precaución: No utilice nunca objetos afilados, como cuchillos, etc., para sacar el pan del molde. Podría rayar el revestimiento.
 28. No se deben introducir láminas de metal u otros materiales dentro del aparato, ya que en tal caso se podría originar un riesgo de incendio o de cortocircuito.
 29. No cubra nunca el aparato con una toalla u otro material. Tanto el calor como el vapor deben poder escapar. Se puede originar un fuego si se cubre el aparato con un material inflamable o entra en contacto con él, como por ej. con cortinas.
 30. Antes de que usted quiera hornear un determinado pan durante la noche, pruebe la receta previamente para asegurarse de que la relación de los ingredientes entre sí es correcta, que la masa no es demasiado compacta o demasiado ligera, o que la

cantidad no es excesiva y pudiera desbordarse eventualmente.

31. Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación por si hubiera desgaste o deterioros. En caso de que esté dañado el cable de conexión u otras piezas, envíe el

aparato para su inspección o reparación a nuestro servicio técnico

32. Las reparaciones indebidas pueden ocasionar peligros considerables al usuario y suponen la exclusión de la garantía.



ATENCIÓN:

El equipo está muy caliente durante e inmediatamente después de su uso.



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso, o de reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PONER EN SERVICIO

1. Durante el desembalaje del aparato, compruebe que todas las piezas estén completas e íntegras.
2. Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje así como todas las piezas sueltas del interior. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. ¡Peligro de asfixia!
3. Antes del primer uso, lave brevemente el molde del Backmeister® con agua templada y un detergente suave y limpie la amasadora.
4. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo, bien estrujado. En ningún caso debe sumergirse el aparato dentro del agua.
5. Seque bien todas las piezas. Coloque el molde en el aparato.
6. Enchufe la clavija en un enchufe. El aparato estará listo para el funcionamiento.
7. Dado que durante el primer calentamiento se puede generar humo, recomendamos operar el aparato una vez con el molde vacío colocado (sin amasadora) en el programa HORNEAR, para eliminar posibles residuos sobre los serpentines. Recomendamos elaborar primero un pan de un preparado para pan económico (350 ml de agua, 500 mg de preparado para pan). Este pan no es apto para consumo. Deséchelo.
8. Deje enfriar el aparato durante algún tiempo.
9. Después puede empezar a hornear.

INTRODUCCIÓN RÁPIDA : EL PRIMER PAN

1. Prepare el aparato como se describe en el capítulo "Puesta en servicio".
2. Abra la tapa del Backmeister® y extraiga el molde (girar hacia la izquierda en sentido contrario a las agujas del reloj).
3. Unte bien el agujero de la amasadora con margarina resistente al calor, para que la masa no pueda penetrar en el espacio hueco y quedarse pegada.
4. Coloque la amasadora sobre el eje de accionamiento en el molde. Preste atención a colocar la amasadora en sentido correcto, dado que de otro modo se podrían causar daños en el revestimiento.
5. Añada los ingredientes al molde como se indica en cada receta. En caso de masas consistentes puede obtener un óptimo resultado de horneado si cambia el orden de los ingredientes, es decir, añada primero los ingredientes secos y después los líquidos. Sin embargo, durante el uso de la función de selección de tiempo vigile que la levadura no entre en contacto con el líquido prematuramente.
6. Vuelva a colocar el molde en el aparato. Para ello, gire el molde en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
7. Cierre la tapa del Backmeister®.

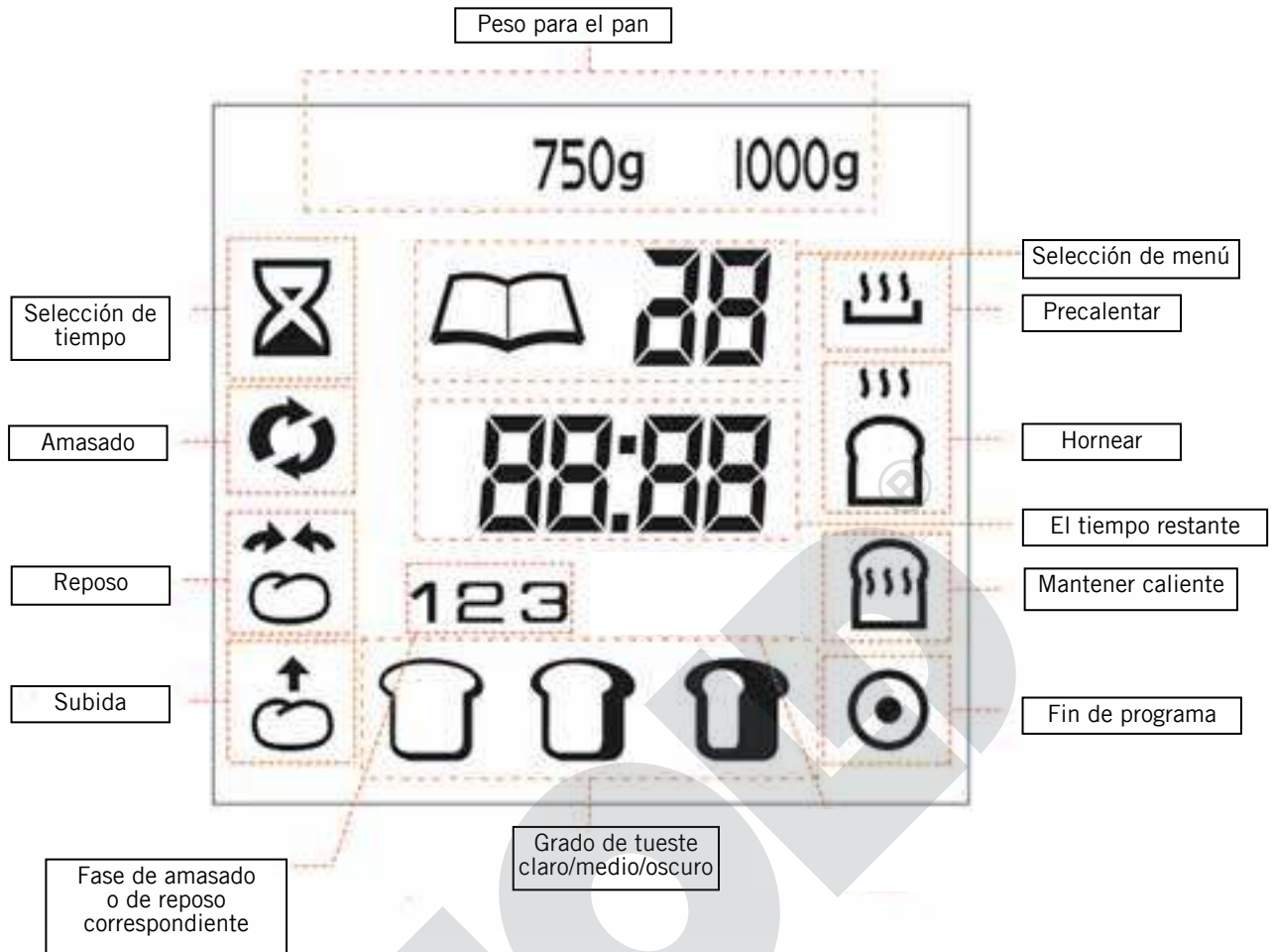
- DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL
8. Enchufe la clavija a la red eléctrica.
 9. Seleccione el programa deseado mediante la tecla "MENÚ". Pulse esta tecla hasta que en la pantalla aparezca el número del programa deseado (por ejemplo, 1 para el programa Basis). Puede consultar las indicaciones sobre cada programa a partir de la página 140. Por ejemplo, en el programa "Basis" obtendrá buenos resultados para un pan de un preparado convencional.
 10. Seleccione el grado de tueste deseado mediante la tecla TOSTADO (claro – medio – oscuro). Tenga en cuenta, que la selección del grado de tueste no es posible en todos los programas de horneado. En la página 140 hallará más información al respecto.
 11. Seleccione el tamaño de pan deseado mediante la tecla TAMAÑO DE PAN. Tenga en cuenta que la selección del tamaño de pan no es posible en todos los programas de horneado. En la página 140 hallará más información al respecto.
 12. Cuando haya realizado todos los ajuste deseados, pulse la tecla COMENZAR/DETENER. Atención: Si desea interrumpir el programa, puede hacerlo mediante la tecla COMENZAR/DETENER. Sin embargo, entonces la tecla COMENZAR/DETENER reacciona con retardo de tiempo por motivos de seguridad. Así que es normal si el aparato no reacciona inmediatamente después de pulsar la tecla, sino que solo tras unos segundos. Espere hasta que se confirme la pulsación de tecla con una señal acústica (después de aprox. 3 segundos). No pulse la tecla varias veces.
 13. Cuando su pan está terminado, el Backmeister® señala mediante un zumbido que puede retirar el pan. Si quiere retirar el pan antes de finalizar el tiempo de mantenimiento de calor, pulse la tecla COMENZAR/DETENER y manténgala pulsada hasta que se confirme la interrupción del programa con un sonido pío.
 14. Retire el molde con cuidado. Para evitar quemaduras, utilice para ello guantes de cocina adecuados. Gire el molde con la abertura hacia abajo y deje deslizar el pan sobre una parrilla para que se enfríe. Si el pan no cae directamente sobre la parrilla, mueva el accionamiento de amasar desde abajo varias veces de un lado a otro hasta que caiga el pan. Tenga en cuenta al hacerlo que el accionamiento de amasar podría estar aún caliente. Utilice también en este caso guantes de cocina adecuados. De ninguna manera debe golpear el molde sobre un canto o la encimera. Ello podría deformar el molde.
 15. Si la amasadora queda enganchada en el pan, puede liberarla con el pincho de gancho suministrado. Introdúzcalo en la parte inferior del pan aún caliente en la abertura de la amasadora y ladéelo en el borde inferior de la amasadora, preferentemente donde se encuentra el ala de la amasadora. Después tire de la amasadora con el pincho de gancho cuidadosamente hacia arriba. Al hacerlo podrá ver en qué punto del pan se encuentra el ala de la amasadora y retirarlo.
 16. A continuación limpie el molde como se describe en la página 144 .



ATENCIÓN:
El equipo está muy caliente!



EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS EN LA PANTALLA



VISUALIZACIÓN EN PANTALLA



Durante el funcionamiento puede leerse el estado de programa tanto en el cronómetro con cuenta atrás como también en los símbolos en la pantalla. Las indicaciones significan:



Amasar (1+2) = aparece cuando el aparato se encuentra en la fase de amasar correspondientemente.



LEUDADO (1-3) = con ello se indican las diferentes fases de leudado. Al inicio de la indicación LEUDADO 3 se pueden retirar las amasadoras, si lo desea (véase también tabla de programa).



HORNEADO = se está horneando.

MANTENER CALIENTE = el producto horneado se mantiene caliente durante 1 hora más.

AJUSTE BÁSICO:

En cuanto la clavija esté enchufada en el enchufe, aparece en la pantalla 2:55 (los dos puntos entre los números no parpadean). Se visualiza el programa 1 (Basis), el nivel de tueste medio y el peso de pan de 750 g.

Los siguientes mensajes en la pantalla indican errores:

HHH: si esta indicación aparece después de pulsar la tecla COMENZAR/DETENER, el aparato aún está demasiado caliente por el horneado anterior. Deje enfriar el aparato con la tapa abierta durante unos 10 a 20 minutos más.

E E0 y E E1: si aparece esta indicación, indicará un defecto en la sonda de temperatura. Deje revisar el aparato por nuestro servicio técnico.

LAS TECLAS**Tecla COMENZAR/DETENER**

Para iniciar y finalizar el proceso de programa. Con la tecla COMENZAR/DETENER puede interrumpir el programa en cualquier posición. Por razones de seguridad, esta tecla reacciona con un breve retardo de tiempo. Por ello, mantenga la tecla pulsada hasta que puede oír un sonido de pío. En la pantalla aparece la posición de inicio del programa Basis. Si quiere utilizar otro programa, selecciónelo con la tecla de menú.

MENÚ

Con la tecla MENÚ accederá a los programas descritos detalladamente en la tabla "Evolución temporal". En la pantalla aparece el número correspondiente del programa, con lo que se indica el programa seleccionado. Se utiliza los programas para las siguientes preparaciones (tablas en siguiente página):

Número de programa	Nombre de programa	Uso
1	BASIS	El programa estándar para todos los panes, como por ejemplo pan blanco y mixto
2	BASIS Sin gluten	El programa estándar para todos los panes sin gluten
3	INTEGRAL	Para pan integral
4	PAN INTEGRAL Extra	Para panes de harina molida propia
5	PAN INTEGRAL Rápido	Para la preparación más rápida de pan integral
6	BASIS Rápido	Para la preparación rápida de pan blanco y mixto
7	BASIS Ultrarrápido	Preparación de pan muy rápida, siga las instrucciones de la receta
8	MASA	Para la preparación de masa, sin función de hornear
9	MASA Rápido	Para la preparación más rápida de masa, sin función de hornear

Número de programa	Nombre de programa	Uso
10	MASA Ultrarrápido	Para la preparación muy rápida de masa, sin función de hornear
11	MASA Sin gluten	Para la preparación de masa sin gluten, sin función de hornear
12	MASA DE PASTA	Para la preparación de masa de pasta
13	CONFITURA	Para preparar confitura y mermelada. Para la preparación de confitura debería adquirirse un segundo molde, que se utiliza exclusivamente para confituras.
14	PROGRAMA INDIVIDUALIZADO 1	Ajuste individual de las fases de programa
15	PROGRAMA INDIVIDUALIZADO 2 Sin gluten	Ajuste individual de las fases de programa para alimentos sin gluten
16	HORNEAR	Para hornear masas de levadura o de bizcocho preparados por separado (manualmente o en el programa MASA). Este programa no es apto para pastaflora, masa de buñuelos o parecido.

TOSTADO

Con este tecla puede ajustar el grado de tueste en CLARO - MEDIO - OSCURO. El ajuste elegido se indica en la pantalla.

Esta opción se puede seleccionar en los programas 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 y 16.

TAMAÑO DEL PAN

El tamaño puede ajustarse en diferentes programas:

Nivel I = para un peso de pan medio

Nivel II = para un peso de pan grande

En estos programas se indican las recetas para dos tamaños de pan.

Esta opción se puede seleccionar en los programas 1 y 3. Encontrará nuestras recomendaciones a este respecto en las recetas. El ajuste elegido se puede ver en la pantalla. En caso de utilizar la mitad de las cantidades indicadas en las recetas, pueden también hornearse panes más pequeños, por ejemplo para hogares pequeños o individuales. En este caso recomendamos utilizar principalmente el programa BASIS en TAMAÑO DE PAN I. Tenga en cuenta que entonces los panes quedarán relativamente planos.

TIEMPO

Todos los programas excepto hornear

No apto para pan sin gluten dado que los restos de harina del borde del molde se deben volver a raspar siempre dentro de la masa.

Utilice la función de tiempo sólo para recetas que haya probado previamente bajo vigilancia. No modifique estas recetas posteriormente.

PRECAUCIÓN: Si la cantidad de masa es demasiado grande, la masa podría derramarse y pegarse sobre la resistencia.

Los programas se pueden iniciar con retardo de tiempo. A la hora indicada en el programa correspondiente debe sumar las horas y los minutos, después de los cuales se debe iniciar el tiempo de preparación.

Llene el molde con los ingredientes en el orden fijado y póngalo en el aparato. Al hacerlo vigile que la levadura no entre en contacto con el líquido.

Por ejemplo: son las 20.30 h de la tarde y a las 7.00 h de la mañana quisiera tener pan blanco recién horneado, es decir en 10 horas y 30 minutos. Enchufe la clavija del aparato a la toma de corriente. Seleccione con la tecla MENÚ el programa deseado y con la tecla GRADO DE TUESTE el tostado deseado. En el ejemplo cogeremos el programa 1 = Basis. El programa finaliza a las 7 h de la mañana. Después empieza el tiempo de mantenimiento en caliente de 1 hora. Así que, para poder retirar el pan fresco y caliente a las 7.00 h de la mañana, a las 20.30 h de la víspera debe sumar 10 horas y 30 minutos pulsando repetidamente la tecla TIEMPO. Esto se realiza pulsando las teclas „TIEMPO +“ y „TIEMPO –“. Puede preseleccionar 15 horas como máximo.

Pulse al final la tecla COMENZAR/DETENER para iniciar el programa de horneado con retardo. El símbolo para

la selección de tiempo parpadea hasta que se inicie el programa. En la pantalla se indica el tiempo restante.

Para interrumpir la preselección de tiempo pulse la tecla COMENZAR/DETENER durante 3 segundos como mínimo. En caso necesario, puede después modificar la preselección de tiempo o empezar de inmediato con la preparación del pan. Por favor tenga en cuenta lo siguiente: durante el horneado con retardo no tiempo no debe utilizar ingredientes perecederos como leche, huevos, frutas, yogur, cebollas etc.

PAUSA

Con la tecla de función PAUSA puede interrumpir brevemente el programa, por ejemplo, para retirar la amasadora de la masa o untar la superficie del pan con agua o con leche. Pulse la tecla PAUSA para interrumpir el programa en curso. Mientras parpadea la indicación de tiempo en la pantalla, el programa se encuentra en la función de pausa. Ahora puede, por ejemplo, retirar la amasadora o untar la superficie según desea. Después cierre la tapa. Para finalizar la pausa pulse de nuevo la tecla PAUSA. La indicación de tiempo en la pantalla ya no parpadea y el programa continúa.

Atención: interrumpa el proceso de programa solo brevemente, hasta unos 5 minutos. Las interrupciones más largas pueden perjudicar el leudado de la masa y con ello malograr el resultado.

PROGRAMAS INDIVIDUALIZADOS

El Backmeister® ofrece numerosos programas, entre ellos también dos programas que hemos llamado PROGRAMA INDIVIDUALIZADO y PROGRAMA INDIVIDUALIZADO SIN GLUTEN dado que los podrá programar por sí mismo. Puede cambiar el ajuste básico preprogramado de fábrica tanto en el desarrollo de tiempo de cada fase del programa como también para omitir totalmente diferentes procesos de programa. Con ello tiene la opción de elaborar su pan personalizado o también preparar su propia masa. Primero le daremos las siguientes indicaciones para el ajuste básico y el manejo del PROGRAMA INDIVIDUALIZADO:

PROGRAMACIÓN INDIVIDUALIZADA

Los dos programas incluyen las siguientes opciones de selección

TOSTADO ajustable

Preselección de tiempo ajustable

Niveles I y II no ajustables

El proceso preprogramado corresponde al programa BASIS. Los tiempos programados del proceso se pueden ajustar como se indica.

PROGRAMA INDIVIDUALIZADO ESTÁNDAR (programa individualizado 1)

Sección	Preajustado	Tiempo ajustable
Tiempo total	3:00 horas	
1. Amasar	10 minutos	6-14 minutos
1. Leudado	20 minutos	20-60 minutos
2. Amasar	15 minutos	5-20 minutos
2. Leudado	25 minutos	5-120 minutos
3. Leudado	45 minutos	0-120 minutos
Horneado	65 minutos	10-80 minutos
Mantener caliente	60 minutos	0-60 minutos

PROGRAMA INDIVIDUALIZADO SIN GLUTEN (programa individualizado 2)

Sección	Preajustado	Tiempo ajustable
Tiempo total	3:00 horas	
1. Amasar	10 minutos	0-45 minutos
1. Leudado	20 minutos	20-60 minutos
2. Amasar	15 minutos	5-20 minutos
2. Leudado	25 minutos	5-120 minutos
3. Leudado	45 minutos	0-120 minutos
Horneado	65 minutos	10-100 minutos
Mantener caliente	60 minutos	0-60 minutos

Proceda como sigue:

Seleccione con la tecla correspondiente el PROGRAMA INDIVIDUALIZADO que desea. Seleccione con la tecla PROGRAMA INDIVIDUALIZADO 1 o 2 la sección deseada. En la pantalla aparece el símbolo para Amasar 1 y el tiempo programado en esta sección 0:10.

Mediante las teclas „TIEMPO +“ y „TIEMPO –“ se puede adaptar el tiempo ajustado. Pulse tantas veces como sean necesarias hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla (en caso necesario más allá de „0“).

Guarde la modificación con la tecla PROGRAMA INDIVIDUALIZADO 1 o 2. Pulse de nuevo esta tecla, con lo que en la pantalla aparecerá la siguiente sección de programa y el tiempo programado: (Leudado 1 y 0:20).

Cuando se haya sobrepasado el tiempo máximo ajustado (se indica al lado) de la sección de programa pulsando las teclas „TIEMPO +“ y „TIEMPO –“, aparecerá en la pantalla 0, siempre y cuando sea posible según la tabla de arriba. Entonces se salta esta sección durante el proceso del programa. Cada programación se debe guardar pulsando la tecla PROGRAMA INDIVIDUALIZADO 1 o 2, para que se puede programar la siguiente sección de programa.

Cuando todas las secciones estén programadas según sus deseos, finalice la programación pulsando la tecla COMENZAR/DETENER. En la pantalla aparece el tiempo programado del programa individualizado. El programa se inicia o bien seguidamente o según el tiempo ajustado.



ATENCIÓN:

El equipo está muy caliente durante e inmediatamente después de su uso.

LAS FUNCIONES DEL APARATO DE HORNEAR

Función de alarma

La alarma suena:

- Cuando se presiona las teclas de menú o temporizador,
- Como confirmación al presionar las correspondientes teclas activas del programa,
- Durante la segunda fase de amasado, para indicar que es el momento de agregar granos, frutas, nueces u otros ingredientes. No se puede desconectar, por ej. al utilizar la función del temporizador.
- Al terminar el horneado suena varias veces un bip, para indicar que el programa ha finalizado totalmente y que el pan puede retirarse del molde. A partir de

este momento comienza la fase de mantenimiento del calor.

- Al final de la fase de mantenimiento del calor suena un bip varias veces para indicarnos que el programa ha finalizado totalmente y que el pan debe ser sacado.

Función de repetición

En caso de un corte de luz, la máquina de hornear se pondrá en marcha automáticamente en la fase donde se había parado, en cuanto el suministro de corriente vuelva a ser normal, y siempre y cuando el corte no haya sido de más de dos minutos. En el caso que el corte haya sido de más de 2 minutos, y que el display muestre el ajuste básico, el

aparato debe ponerse en marcha nuevamente. Esto sólo es posible, si la masa al interrumpir el programa no estaba en la fase de amasado. En su caso, se puede continuar el transcurso del programa seleccionado mediante una programación correspondiente del programa personal (desconectar etapas del programa ya finalizadas).

Funciones de seguridad

Después de iniciar el programa, la tapa solamente debería abrirse durante las fases de amasado para agregar ingredientes, de ninguna manera durante la fase de leudado y de horneado, pues de lo contrario la masa caería.

Si la temperatura en el aparato es demasiado alta para un programa recién seleccionado (más de 40 °C), al prender nuevamente el aparato aparece H:HH en el display.

Si este es el caso, retire el recipiente y espere a que el aparato se haya enfriado y que se encuentre nuevamente al comienzo del programa seleccionado originalmente. Por favor considere que el aparato por razones de seguridad no tiene calor superior, de manera que la corteza en la parte superior del pan se oscurecerá menos, mientras que en la parte inferior y en los lados estará más oscuro. Por razones técnicas de seguridad, sin embargo, no se permite una calefacción adicional en el sector de la tapa.

Si después de presionar la tecla START/STOP en el display apareciera E:EE, hay un defecto en el manejo de la temperatura. Por favor envíe el aparato para su revisión/ reparación a nuestro servicio al cliente.

EL TRANSCURSO DEL PROGRAMA

Sólo utilice el aparato de hornear en espacios con una temperatura de más de 18 °C. la levadura recién se activa a una temperatura de aprox. 17°C. si el aparato se encuentra en un espacio más frío, no se garantiza un buen leudado de la masa.

1. Introduciendo los ingredientes

Coloque mucha margarina resistente al calor en el agujero del amasador, de manera que la masa no penetre en el espacio vacío y pueda pegarse. Coloque el amasador sobre el impulsor. Los ingredientes deben colocarse en el molde de acuerdo con el orden indicado en las recetas.

En caso de una masa muy densa como la del pan de centeno recomendamos cambiar el orden de los ingredientes y colocar primero la harina y la levadura seca y el líquido por último, para que la masa se amase bien. Al utilizar el temporizador debe prestarse atención a que la levadura no entre en contacto con el líquido demasiado pronto

2. Sujutando el recipiente

Sujetar el recipiente con ambas manos en el borde y colocar con cuidado algo inclinado hacia el centro del soporte en el espacio para hornear. Girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que ajuste correctamente..

3. Seleccionando el programa

Seleccionar el programa deseado mediante la tecla menú. Elija según el programa la etapa correspondiente. Seleccione

el grado de tostado deseado. Con el temporizador Usted puede demorar el proceso. Presione la tecla de START. Después ya no es posible realizar correcciones.

4. Mezclando y amasando la masa

El aparato mezcla y amasa automáticamente los ingredientes el tiempo necesario para alcanzar la consistencia adecuada.

5. Leudado de la masa

Tras el primer amasado, el aparato de hornear produce la temperatura óptima para que la masa aumente de tamaño.

6. Horneado

Regula automáticamente la temperatura de horneado y el tiempo necesario.

7. Período de calentamiento

Cuando el horneado ha finalizado, suena varias veces un tono de bip, para indicar que el pan o las comidas pueden retirarse. Al mismo tiempo comienza un período de mantenimiento caliente durante 1 hora. Si Usted desea retirar el pan antes de terminar el período de calentamiento, presione la tecla START/STOP.

8. Finalización del programa

Tras finalizar el proceso y la fase de calentamiento, extraer el recipiente con guantes girándolo hacia la izquierda. !Cuidado: el molde está muy caliente directamente al final del programa! Deje el pan aprox. 10 a 15 minutos en el

molde y recién sáquelo después de ese tiempo indicado. Para ello gire el molde y deje deslizar el pan para enfriarlo sobre una rejilla. Si el pan no cae inmediatamente sobre la rejilla, mueva el impulsor de amasado desde la parte inferior algunas veces a un lado y otro hasta que el pan caiga. De ninguna manera Usted puede pegar el molde sobre un borde o sobre la superficie de trabajo para soltar el pan. El molde podría deformarse. Si el amasador queda dentro del pan, sírvase de la varilla con gancho para ayudarse. Empuje la parte inferior del pan aún caliente (casi) hasta la apertura redonda del

amasador y colóquelo en el borde inferior del amasador, lo mejor sería en el lugar en el que se encuentra la hoja del amasador. Tire entonces del amasador con el gancho con cuidado hacia arriba. Así puede verse en qué lugar del pan se encuentra la hoja del amasador.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Antes de limpiar la máquina, desenchúfela y déjela enfriar.

1. Antes de usar el aparato por primera vez, lave brevemente el molde de hornear de la máquina de hacer pan con agua caliente y eventualmente un detergente no abrasivo y limpie el amasador. Antes del uso, deje enfriar siempre el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. Demora siempre aprox. media hora hasta que el aparato se ha enfriado y puede volver a ser utilizado para hornear y preparar masa.
2. Use un jabón no abrasivo. Nunca use agentes limpiadores químicos, gasolina, limpiador para hornos o cualquier detergente que pueda estropear la capa antiadherente.
3. Quite todos los ingredientes y migas de la tapa, carcasa y compartimiento de horneado con un trapo húmedo. ¡Nunca introduzca el aparato en agua ni llene el compartimiento de hornear con agua!
4. Limpie el exterior del molde de hornear con un trapo húmedo. El interior del molde puede lavarse con agua caliente. Si a pesar del recubrimiento quedaran restos de masa en el molde, puede llenarlo con agua caliente y en remojo durante 30 minutos aprox. El agregado de detergentes no es necesario por lo general, en caso necesario puede utilizarse un detergente suave. Por favor no deje el molde demasiado tiempo sumergido en agua o lleno de agua, pues el revestimiento podría dañarse.
5. Tanto el amasador como los ejes de giro necesitan limpiarse inmediatamente después de usarse. Si el amasador quedó en el molde al hornear, resulta difícil quitarlo después. En este caso, llene el recipiente con agua caliente y déjelo durante 30 minutos. Luego quite el amasador.
6. Para limpiar el amasador y el molde utilice solamente agua caliente, un detergente suave y un trapo blando. Evite todo daño del revestimiento mediante detergentes no adecuados, por ej. esponjas de acero o polvo abrasivo.
7. El molde de hornear tiene una capa antiadherente. No use objetos metálicos que puedan dañar la superficie cuando la limpie. Es normal que el color de la capa cambie con el transcurso del tiempo. Este cambio no altera su eficacia de ningún modo.
8. Limpie el visor después de cada horneado con un trapo húmedo. Si el visor estuviera muy sucio, ponga algo de limpiador de vidrio en un trapo y páselo por los vidrios. Pasar un trapo húmedo y secar.
9. Antes de guardar el aparato, asegúrese que está perfectamente frío, limpio y seco. Retire el aparato con la tapa cerrada.

TABLA TRANCURSO TEMPORAL

Número de programa		1		2	3		4	5
Nombre de programa		Basis		Basis Sin gluten	Pan integral		Pan integral Extra	Pan integral Rápido
Peso de pan		ST. I	ST. II		ST. I	ST. II		
Preselección de tiempo		•	•		•	•	•	•
Grado de tueste		•	•		•	•	•	•
Señal para añadir ingredientes		•	•		•	•	•	•
Duración		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
1. Amasar (Calefacción con/des)	Motor CON/DES	2	2	2	2	2	2	2
	Motor CON/DES 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3
	Amasar sin pausa	4	4	4	3	4	15	5
1. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s sin amasar							
		20	20	20	25	25	25	5
2. Amasar	Motor CON/DES 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	10 Añadir ingredientes Indicación 1:43
	Amasar sin pausa	5 Añadir ingredientes Indicación 2:15	5 Añadir ingredientes Indicación 2:20	5 Añadir ingredientes Indicación 2:15	5 Añadir ingredientes Indicación 2:50	5 Añadir ingredientes Indicación 2:55	5 Añadir ingredientes Indicación 2:50	5
	Motor CON/DES 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(Calefacción CON/DES)							
2. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Alisar la masa CON/ DES 0,5 s / 4,5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	CALEFACCIÓN CON/ DES 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Extracción de la amasadora (si se desea)		Indicación 1:45	Indicación 1:50	Indicación 1:45	Indicación 2:05	Indicación 2:10	Indicación 2:05	Indicación 1:30
3. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s sin amasar	45	45	45	65	65	65	35
Horneado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s							
		60	65	65	60	65	75	55
Mantener caliente	a 72 °C calefacción CON/DES							60
		60	60	60	60	60	60	

Número de programa		6	7	8	9	10	11	12
Nombre de programa		Basis Rápido	Basis Ultrarrápido	Masa	Masa Rápido	Masa Ultrarrápido	Masa Sin gluten	Masa de pasta
Peso de pan								
Preselección de tiempo		•	•	•	•	•	•	•
Grado de tueste		•	•					
Señal para añadir ingredientes		•	•					
Duración		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1. Amasar (Calefacción con/des)	Motor CON/DES	2	2	2	2			
	Motor CON/DES 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Amasar sin pausa	5	2	14	3	5	12	11
1. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s sin amasar	10	15		8	15	50	
2. Amasar	Motor CON/DES 29 s / 1 s				4			
	Amasar sin pausa	5 Añadir ingredientes Indicación 1:45			10			
	Motor CON/DES 29 s / 1 s	5						
	(Calefacción CON/DES)							
2. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s			20	15			
	Alisar la masa CON/ DES 0,5 s / 4,5 s			0,5				
	CALEFACCIÓN CON/ DES 5 s / 25 s			9,5				
Extracción de la amasadora (si se desea)		Indicación 1:40						
3. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s sin amasar	30		40				
Horneado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s	70	60					
Mantener caliente	a 72 °C calefacción CON/DES	60	60					

Número de programa		13	14	15	16
Nombre de programa		Configura	Programa individualizado 1	Programa individualizado 2 Sin gluten	Horneado
Peso de pan					
Preselección de tiempo		•	•	•	
Grado de tueste			•	•	•
Señal para añadir ingredientes					
	Duración	1:20	3:00	3:00	0:30
1. Amasar (Calefacción con/des)	Motor CON/DES				
	Motor CON/DES 29 s / 1 s		6-14	0-45 sin PAUSA	
	Amasar sin pausa				
1. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s sin amasar	15	20-60	20-60	
2. Amasar	Motor CON/DES 29 s / 1 s				
	Amasar sin pausa		5-20	5-20	
	Motor CON/DES 29 s / 1 s				
	(Calefacción CON/DES)				
2. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s				
	Alisar la masa CON/ DES 0,5 s / 4,5 s		5-120	5-120 sin Alisado	
	CALEFACCIÓN CON/ DES 5 s / 25 s				
Extracción de la amasadora (si se desea)					
3. Leudado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s sin amasar	90 min batir CON/ DES Calefacción CON/ DES	0-120	0-120	
Horneado	Calefacción CON/DES 5 s / 25 s	20 Reposar	10-80	10-100	10-120 min en pasos de 10 minutos
Mantener caliente	a 72 °C calefacción CON/DES		0-60	0-60	

PREGUNTAS SOBRE EL USO DEL APARATO Y SU MANEJO

El pan se pega al recipiente después de hornear

Deje el pan enfriarse durante unos 10 mn. después de hornearse - vuelque la parte de arriba del recipiente hacia abajo. Si es necesario mueva el impulsor levemente (conexión del amasador – tornillo en parte inferior del molde). Antes de colocarlo en el agujero, colocar bastante margarina resistente al calor en el agujero del amasador (ninguna margarina de grado medio de grasa!), de manera que al amasar no penetre masa en los espacios intermedios y pueda secarse. Pasar algo de aceite al amasador antes de hornear.

Si Usted prepara mermelada con el aparato, recomendamos para pan y mermelada utilizar un molde propio, pues a causa de la acidez los panes no pueden soltarse bien del molde. Usted puede encargar otros moldes y amasadores en nuestro servicio al cliente.

¿Cómo pueden evitarse los agujeros en el pan (amasador)?

Usted puede retirar el amasador con dedos enharinados antes de que la masa suba por última vez (ver transcurso temporal del programa y aviso en el display).

Si no desea hacerlo, utilice después de hornear el gancho. Si se utiliza con cuidado, se puede evitar un agujero más grande.

La masa se eleva demasiado y se desborda

Esto ocurre particularmente cuando se usa harina de trigo debido a su mayor contenido de gluten.

Remedio:

- Reduzca la cantidad de harina y ajuste las cantidades de los demás ingredientes. Cuando el pan esté listo, aún tendrá un gran volumen.
- Añada una cucharada de margarina líquida a la harina.

La masa sube mucho y en la fase de horneado se hunde.

Si una zanja con forma de V se forma en el medio del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto significa que el trigo contiene muy pocas proteínas (especialmente ocurre durante veranos lluviosos) o que la harina está demasiado húmeda.

Remedio:

- Añada una cucharada de trigo con gluten para 500 gramos de trigo.
- Eventualmente utilizar el programa RÁPIDO.
- Reducir cantidad de levadura a $\frac{1}{4}$.

Si el pan tiene una forma de embudo en el medio, la posible causa puede ser una de las siguientes:

- La temperatura del agua era demasiado alta.
- Se utilizó demasiada agua. (en algunas mezclas de horneado para 500 g de mezcla para hornear se indican 340 ml de agua, nosotros recomendamos 300 ml agua para 500 ml de mezcla de hornear, ya que el aparato de hornear, gracias al impulsor dentado amasa también sin problemas una masa dura).
- La harina era pobre en gluten.

El pan no está demasiado tostado en la parte superior.

Mezclar una yema con una cucharada de crema dulce o ácida y cubrir la masa con la mezcla después del último amasado

¿Cuándo puede abrirse la tapa durante el horneado?

Generalmente hablando, siempre es posible mientras la amasadora está funcionando. Durante esta fase podrán añadirse pequeñas cantidades de harina o líquido en caso de ser necesario.

Si quiere que el pan tenga un aspecto determinado después de hornear, proceda como sigue: antes de la última fase de levado, (ver „tabla de programa con fase de tiempo“ , “Retiro del amasador” y el mensaje en el display) abra la tapa con precaución y luego pinche la superficie del pan con un cuchillo afilado precalentado (sin tocar el molde), puede añadir unos cereales dispersos sobre la superficie o extender una mezcla de harina de patata y agua sobre la corteza para darle un acabado elegante para que el pan brille. Esta es la última vez que puede abrirse la tapa. Si lo abriese después de este momento, el pan se iría hacia abajo quedando apelmazado en el centro.

¿Qué es la harina integral?

Usted puede preparar su pan también con harina molida por Usted mismo. El contenido de salvado no debe sobrepasar el 50%. El resto de la harina debe estar molida fina y cribada. Ideal es una mezcla de 30% de salvado y 70% de harina. Por favor considere que en el caso de harina molida por Usted eventualmente requiera algo más de líquido.

¿Qué es el gluten en la harina?

Cuanto más alto sea la cifra del tipo de harina, más bajo será el contenido de gluten de la harina y menos subirá la

masa. Las cantidades más altas de gluten se contienen en la harina de trigo del tipo 550.

Usando harina de centeno

La harina de centeno contiene poco gluten y el pan apenas se eleva. Para hacerlo más fácil de digerir se hace un pan integral de centeno con levadura deshidratada especial para centeno (masa agria). Estos deberían hornearse siempre sin función de temporizador. La masa sólo subirá sin al utilizar harina de centeno que no contenga gluten, se sustituya por lo menos $\frac{1}{4}$ de la cantidad indicada por harina del tipo 550. Los panes con más proporción de centeno son siempre panes más duros que los hechos con harina de trigo o mixtos.

Tipos de harina y cuando usarlos

Harina de mijo, amaranto, quinoa, tapioca, maíz, arroz y patata son apropiadas para personas alérgicas al gluten o que sufren de "Sprue" o "Zölkakie". En la parte de las recetas de estas instrucciones encontrará tanto recetas como direcciones de contacto con fabricantes para productos especiales para personas alérgicas.

La harina de espelta es muy cara, pero está libre de aditivos químicos porque la espelta crece en tierras muy pobres sin fertilizantes. La espelta es apropiada especialmente para personas alérgicas. Muchas personas con alergia al trigo y al gluten pueden consumirla sin problemas. Todas las recetas con los tipos de harina 405 – 550 – 1050 pueden prepararse de forma alternativa también con harina de espelta. Al utilizar harina de espelta en lugar de harina de trigo debería reducirse la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$.

La harina de trigo **durum** es apropiada para pan baguette gracias a su consistencia y puede ser reemplazada por sémola de trigo durum.

Como hacer el pan fresco mas digestivo

Si se añade una patata hervida y hecha puré a la harina y la masa se amasa, el pan fresco es más fácil de digerir.

¿Qué dosis de leudantes utilizar?

Tanto en el caso de levadura como en el de masa ácida, que se puede comprar en cantidades variadas, es necesario seguir los datos del fabricante en el embalaje y poner la cantidad en relación a la cantidad de harina utilizada. Para que la levadura tenga potencia, es muy importante también la dureza del agua, en el caso de agua muy blanda, la levadura sube más, de manera que en zonas con agua blanda la cantidad de levadura debería reducirse en aprox. $\frac{1}{4}$. La mejor relación de levadura y agua debe probarse primero y eventualmente volver a modificarse.

Si el pan sabe a levadura

Si se añade azúcar, reducirlo o dejarlo, sin embargo, el pan no se tostará tanto.

Añada una cucharada de vinagre para una pequeña hogaza de pan y una cucharada y media para una gran hogaza.

Use suero de leche o yogur en lugar de agua. Esto es posible para todas las recetas y se recomienda para aumentar la frescura del pan. Por favor considere que el suero de leche y el yogur son más gruesos que el agua, pro lo que según la consistencia eventualmente deberá agregarse algo de agua.

¿Por qué el pan del aparato de hornear es distinto al del horno?

Depende del diferente grado de humedad: el pan es horneado más seco en el horno debido al mayo espacio, mientras que el pan hecho en la máquina es más húmedo.

Qué significan los tipos de numeros para la harina

Cuanto más bajo el tipo de número, menos fibra contiene la harina y más ligera será. Como la denominación de los distintos tipos de harina se diferencian según país, a continuación una lista breve:

		Alemania tipo	Austria tipo	Suiza tipo
Harina de trigo	Harina molida muy fina, para pasteles	405	480	400
	Harina molida fina, ideal para pan	550	780	550
	Harina molida entrefina	1050	1600	1100
Harina de centeno	Harina integral, molida gruesa	1600	1700	1900
	Harina molida muy fina	815	500	720
	Harina molida muy fina	997	960	1100
	Harina molida entrefina	1150	960	1100
	Harina molida gruesa, harina integral	1740	2500	1900

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL**ERRORES DEL APARAT**

Errores	Causa	Solución
El humo sale del compartimiento de horneado o de los respiraderos.	Los ingredientes se pegan al compartimiento de horneado o al exterior del molde de horneado.	Durante el primer calentamiento del aparato es normal. En caso de repetición, sacar el enchufe, dejar enfriar el aparato y luego sacar el molde y limpiar parte exterior del molde y espacio de horneado.
El pan se va hacia abajo por el centro y está húmedo en el fondo.	El pan se dejó demasiado tiempo en el molde después de hornear y recalentar.	Saque el pan del molde de hornear antes que la función de recalentamiento termine, para que pueda salir el vapor.
Es difícil sacar el pan del molde de hornear.	El fondo de la hogaza está pegada a la pinza amasadora.	Colocar bastante margarina en el agujero del amasador antes de colocarlo. Limpie la pinza amasadora y los ejes de giro después de hornear. Si es necesario, llene el molde de hornear con agua caliente durante 30 minutos. Luego las varillas amasadoras pueden sacarse y limpiarse fácilmente.
	Posición de un programa incorrecto.	Compruebe el menú seleccionado y las otras posiciones
	Se tocó la tecla de encendido/apagado mientras la máquina estaba funcionando.	Eliminar ingredientes y volver a comenzar, ya que la masa de levadura no soporta interrupciones largas y la levadura ya no sube.
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	El programa se interrumpió antes de tiempo. Revise si los ingredientes aún pueden utilizarse. En caso de duda, eliminar ingredientes y volver a hacer la masa.
	Un corte de luz largo mientras la máquina estaba funcionando.	Abrir sólo la tapa cuando en el display aparece KNEAD 2. Después de el último leudado no volver a abrir la tapa.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornean correctamente.	La rotación del amasador está bloqueada.	Revisar si el molde y el amasador están bien colocados. Revisar si el amasador está bloqueado por cereales, etc. Retirar molde y revisar si el impulsor gira. Si este no es el caso, enviar el aparato al servicio al cliente.

ERRORES EN LAS RECETAS

Error	Causa	Subsanación
El pan sube con demasiada fuerza	Demasiada levadura, demasiada harina, muy poca sal, agua Demasiado blanda o varias de estas causas	a/b
El pan no sube o no sube lo suficiente	Nada o muy poca levadura Levadura vieja o pasada Líquido demasiado caliente La levadura ha entrado en contacto con el líquido Harina incorrecta o vieja Demasiado líquido o demasiado poco Muy poco azúcar	a/b e c d e a/b/g a/b
La masa sube demasiado y se desborda del molde para hornear	El agua muy blanda hace que la levadura fermente con más fuerza Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura	f/k c
El pan se ha desinflado	El volumen del pan es mayor que el molde, por eso se ha desinflado	a/f
El pan tiene una abolladura tras el horneado	Fermentación de la levadura demasiado temprana o rápida a causa De agua demasiado caliente, cámara de horneado caliente, mucha humedad Muy poco gluten en la harina	c/h/i l
	Demasiado líquido	a/b/h
	Demasiada harina o muy poco líquido	a/b/g
Estructura pesada, grumosa	Muy poca levadura o azúcar Demasiados frutos, cereales integrales u otros ingredientes Harina vieja o pasada	a/b b e

Error	Causa	Subsanación
No se ha cocido por el centro	Demasiado líquido o demasiado poco Elevada humedad, Recetas con ingredientes húmedos, como por ej. yogur	a/b/g h g
Estructura abierta, basta o agujereada	Demasiada agua, nada de sal Elevada humedad, agua demasiado caliente Líquido demasiado caliente	g/b h / i c
Superficie fungosa, no hecha	Volumen del pan mayor que el molde Cantidad de harina excesiva, en especial para pan blanco Demasiada levadura o muy poca sal Demasiado azúcar Ingredientes dulces además del azúcar	a/f f a/b a/b b
Las rodajas de pan resultan desiguales o se forman grumos	El pan no se ha enfriado lo suficiente (el vapor ha escapado)	j
Restos de harina en la costra del pan	La harina no se ha entremezclado bien por los lados durante el amasado	g

Subsanación de los puntos de error

- a Tome correctamente las medidas de los ingredientes.
- b Adapte la cantidad de los ingredientes de la forma correspondiente y compruebe que no ha olvidado ningún ingrediente.
- c Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.
- d Añada los ingredientes en el orden mencionado en la receta. Haga un pequeño agujero en el centro de la harina e introduzca ahí la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite el contacto directo entre levadura y líquido.
- e Utilice únicamente ingredientes frescos y correctamente almacenados.
- f Reduzca la cantidad total de ingredientes, en ningún caso ponga más cantidad de harina que la indicada. Reduzca, dado el caso, todos los ingredientes en 1/3.
- g Corrija la cantidad de líquido. En caso de haber usado ingredientes húmedos, hay que disminuir la cantidad de líquido de forma correspondiente.
- h Si el tiempo es muy húmedo, ponga 1-2 cs menos de líquido.
- i Si hace calor, no utilice la función ajuste de tiempo (Zeitwahl). Utilice líquidos fríos. Use los programas SCHNELL (rápido) o ULTRA-SCHNELL (ultrarrápido), para recortar el tiempo de aumento de la masa.
- j Saque el pan del molde inmediatamente después del horneado y déjelo enfriar sobre una rejilla 15 minutos como mínimo, antes de cortarlo.
- k Disminuya la cantidad de levadura o, si es necesario, la totalidad de ingredientes en 1/4 de las cantidades indicadas.
- l Incorpore a la masa 1 cs de gluten de trigo.

COMENTARIOS SOBRE LAS RECETAS

1. INGREDIENTES

Ya que cada ingrediente juega un papel específico para el horneado con éxito del pan, la medida es tan importante como el orden en el cual se añaden los ingredientes.

Los ingredientes más importantes, tales como el líquido, harina, sal, azúcar y levadura (pueden utilizarse tanto levadura seca o fresca) afectan el resultado de la preparación de la masa y el pan. Use siempre las cantidades correctas en la proporción correcta.

Use ingredientes tibios si la masa necesita ser preparada inmediatamente. Si usted desea ajustar la función

del programa con fase de tiempo, es aconsejable usar ingredientes fríos para evitar que la levadura comience a fermentar demasiado pronto.

Margarina, mantequilla y leche afectan el sabor del pan.

Recomendamos **levadura seca** para nuestras recetas, ya que leuda mejor y deja medirse más fácilmente. Por supuesto que también puede utilizarse levadura fresca, pero en este caso la fuerza de leudado puede variar mucho según cuán fresca es la levadura. La levadura fresca debe disolverse antes en el líquido indicado en las recetas. Para 500 g de levadura Usted requiere aprox. 10 – 13 g de **levadura**

fresca, cuando Usted hornea el pan en el aparato de hacer pan, ya que la levadura leuda mejor en el clima húmedo-caliente del aparato de hornear que en el horno. Si Usted prepara la masa solamente en el aparato de hornear y luego lo hornea en el horno convencional, Usted precisará aprox. 20 g de levadura.

El **azúcar** puede reducirse el 20 % para hacer la corteza más delgada y clara sin afectar al resultado exitoso del horneado. Si usted prefiere una corteza mas clara y más blanda sustituya el azúcar con miel.

Si Usted utiliza granos enteros de **cereales**, déjelos la noche anterior en remojo. Disminuya de forma correspondiente la cantidad de harina y de líquido (hasta 1/5 menos).

La **masa agria** es indispensable para la harina de centeno. Contiene leche y acetobacteria que hacen que el pan tenga un color más claro y que fermente completamente. Usted puede hacer su propia masa agria, pero tarda tiempo. Por esta razón la levadura deshidratada concentrada se usa en las recetas de abajo. La levadura deshidratada en polvo se vende en paquetes de 15 gramos (para un kilo de harina). Siga las instrucciones dadas en las recetas, pues entonces el pan tendrá menos migas.

Si se usa masa agria en polvo con una concentración diferente (paquete de 100 g por 1 kg de harina), la cantidad de harina debe reducirse 1 kg de harina en aprox. 80 g, o adaptar la receta de forma correspondiente.

La **masa agria líquida** también está disponible y es apropiada para usar. Siga las dosis especificadas en el paquete. Llene la taza medidora con la masa agria líquida y rellénela hasta arriba con los otros ingredientes líquidos en la dosis como se especifica.

La masa **agria de trigo**, la cual se puede comprar también seca, mejora la cualidad de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la masa agria de centeno.

Hornee el pan con masa agria en el programa "Basis" (básico) o "Pan integral", para que pueda leudar y hornearse bien.

El **salvado de trigo** se añade a la masa si usted quiere sobre todo un pan rico en fibra. Use una cucharada para 500 g de harina e incremente la cantidad de líquido en ½ cucharada.

El **gluten de trigo** es un aditivo natural obtenido de las proteínas del trigo. Esto hace al pan más liviano y más voluminoso, se hunde menos y es más digerible. El efecto puede ser fácilmente apreciado cuando hornee productos integrales y otros productos de panadería hechos con harina molida casera. La mezcla ideal de harina es de 40 % de harina integral y 60 % de harina blanca.

La malta negra usada en algunas recetas es malta oscura tostada de cebada. Se usa para obtener una corteza de pan más oscura (por ejemplo, pan moreno). La malta de centeno también es apropiada pero no es tan oscura. Usted puede encontrar esta malta en tiendas de productos orgánicos.

Los condimentos del pan pueden ser agregados a todos nuestros panes mixtos. La cantidad se utiliza según Su propio gusto y los datos del fabricante.

La levadura pura de lecitina es un agente emulgante que mejora el volumen del pan, hace la corteza blanda más blanda y más suave, y lo mantiene fresco más tiempo. Todos los productos para hornear mencionados más arriba y en letra negrita pueden adquirirse en tiendas de productos orgánicos, y otras de productos alimenticios, o de ventas de cereales.

2. AJUSTANDO LAS DOSIS

Si las dosis necesitan ser incrementadas o reducidas, asegúrese de que las proporciones de la receta original se mantengan. Para obtener un resultado perfecto, deben seguirse las reglas básicas mencionadas más abajo para el ajuste de los ingredientes:

Líquidos/harina: la masa debe ser blanda (no demasiado blanda) y fácil de amasar sin llegar a ser fibrosa. Una bola puede obtenerse amasándola ligeramente. Este no es el caso de masas pesadas como pan integral de centeno o pan de cereal. Compruebe la masa 5 minutos después del primer amasado. Si es demasiado húmeda, añada algo de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia correcta. Si la masa es demasiado seca, añada agua de a cucharadas durante el amasado.

Sustituyendo líquidos: Cuando se sustituyen ingredientes que contienen líquidos en una receta (por ejemplo, queso fresco, yogur, etc.), la cantidad requerida de líquido debe ser reducida. Cuando use huevos bátalos en la taza

medidora y llénela con el otro líquido requerido hasta la cantidad prevista.

Si usted vive en un lugar situado a una gran altitud (mas de 750 m) la masa se eleva más rápidamente. La levadura puede reducirse en estos casos a 1/4 hasta 1/2 de cucharadita para reducir proporcionalmente su elevación. Lo mismo ocurre en lugares con agua más blanda de lo normal.

3. AÑADIENDO Y MIDIENDO LOS INGREDIENTES Y CANTIDADES

Ponga siempre el líquido primero y la levadura al final. Solamente en el caso de masas muy pesadas con alto contenido de centeno o harina integral puede tener sentido, modificar el orden y agregar primero la harina con la levadura seca y al final el líquido. Sin embargo, en este caso debe cuidarse sobre todo en la función de temporizador que la levadura no entre en contacto con el agua antes de iniciar el programa. Para que la levadura no aumente demasiado rápido (especialmente al utilizar temporizador), debe evitarse un contacto entre levadura y líquido. Cuando mida use las mismas unidades de medida para cumplir con los datos indicados en las recetas, es decir, use la cuchara medidora habilitada con la máquina de hacer pan o una cuchara usada en casa cuando las recetas requieren dosis medidas en cucharas grandes o cucharas pequeñas.

Las medidas en gramos deben pesarse con precisión. Para las indicaciones de milímetros usted puede usar la taza medidora.

Las abreviaciones en las recetas significan:

EL= nivel de cucharada grande (cuchara de medida grande)

TL= nivel de cuchara pequeña o cucharadita (cuchara de medida pequeña)

g = gramos

ml = mililitro

Paquete = 7 g de levadura deshidratada seca por 500 g de harina - corresponde a 20 g de levadura fresca.

4. AGREGADO DE FRUTA, NUECES O CEREALES

Si usted desea añadir otros ingredientes, usted puede hacerlo con la mayoría de los programas, cuando usted escuche la señal acústica o bip. Si usted añade los demás ingredientes en este momento, quedarán agregados sobre todo en la parte superior del pan. Si los añade ya al

comienzo, se distribuirán en toda la masa, pero quedarán aplastados durante el amasado.

5. PESOS Y VOLÚMENES DEL PAN

En las siguientes recetas usted encontrará indicaciones exactas en cuanto al peso del pan averiguadas por nuestra asesora después de hornear panes. Usted verá que el peso del pan blanco puro es menos que el del pan integral. Esto depende de que la harina blanca se eleva más y por lo tanto es necesario poner límites.

A pesar de los indicadores precisos de peso, pueden haber ciertas diferencias. El peso actual del pan depende mucho de la humedad ambiente en el momento de la preparación.

Todos los panes con una porción sustancial de trigo alcanzan un gran volumen y exceden el borde del recipiente después de la última elevación en el caso del tipo de peso más alto. Pero el pan no se desborda. La parte del pan fuera del molde se tuesta más fácilmente en comparación con el pan dentro del molde.

Cuando el programa Schnell (rápido) se sugiere para panes dulces,

6. RESULTADOS DEL HORNEADO

El resultado del horneado depende de las condiciones (agua blanda - alta humedad del aire - gran altitud - consistencia de los ingredientes, etc.). Por tanto, las indicaciones de las recetas son puntos de referencia que pueden ser adaptados. Si una receta u otra no sale bien la primera vez, no se desanime. Intente encontrar la causa e inténtelo de nuevo variando las proporciones.

Antes de hornear el pan con temporizador, se recomienda hornear un pan de prueba con exactamente los mismos ingredientes y vigilar el transcurso del programa para que en caso de necesidad aún pueda modificar la receta antes de hornear un pan con temporizador.

Como no podemos ejercer influencia sobre la consistencia de los ingredientes u otros factores al hornear, tales como temperatura ambiente, humedad etc, no podemos asumir garantías por el éxito de las recetas.

RECETAS

PROGRAMA 1, BÁSICO

Este programa es apto para casi todas las mezclas de horneado de pan. Utilice el programa básico siempre que no esté completamente seguro de cuál debe usar, p. ej., para probar recetas nuevas de Internet o de una revista. No procese más de 500 g de harina para que no sobresalga la masa. El programa también es apto para mezclas de horneado de harina integral, aunque no para mezclas de horneado sin gluten.

Sin embargo, dado que aquí no detallamos el uso de las mezclas de horneado, deberá respetar siempre las instrucciones impresas en cada embalaje.

Pan de hogaza blanco

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Leche o agua	190 ml	280 ml
Mantequilla, blanda	20 g	30 g
Azúcar	$\frac{3}{4}$ de cucharadita (7 g)	1 cucharadita (10 g)
Harina de trigo tipo 1050	340 g	500 g
Levadura seca	$\frac{3}{4}$ de paquete (5 g)	1 paquete (7 g)
Sal	$\frac{3}{4}$ de cucharadita (7 g)	1 cucharadita (10 g)

Puede modificar la receta base con comino o una mezcla de hierbas preparada para el pan según su propio gusto.

PROGRAMA 2 BÁSICO, SIN GLUTEN

Tenga en cuenta: Con las harinas sin gluten debe raspar los restos de harina del borde del molde de pan con un raspador de masa de silicona sobre la masa.

Cuando en el display del aparato se indique el tiempo de restante de „1:15“, puede untar la parte superior del pan con una mezcla de una yema y 1 cucharadita de nata. De esta forma, el pan se tostará también por la parte superior. En ocasiones, también podrá esparcir pipas o hierbas sobre el pan.

En este programa no se puede seleccionar el tamaño del pan. Sin embargo, según la cantidad de ingredientes puede hornear panes pequeños o grandes.

Pan de molde oscuro de Schär

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Mezcla de pan oscuro	375 g	500 g
Aceite	4 g	6 g
Levadura seca	1 paquete (7 g)	10 g
Agua, tibia	470 ml	630 ml
Sal	$\frac{3}{4}$ de cucharadita	1 cucharadita

Según prefiera puede añadir

comino o	2 cucharaditas	3 cucharaditas
nueces o	50 g	75 g
cebolla frita crujiente o	50 g	75 g
tocino en taquitos o	50 g	75 g
semillas de lino	1 cucharada	1 $\frac{1}{2}$ cucharadita

PROGRAMA 3, HARINA INTEGRAL

Receta base para pan de trigo integral

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Agua, tibia	220 ml	330 ml
Harina de trigo integral	340 g	500 g
Vinagre (vinagre de aguardiente)	2 cucharaditas	1 cucharada

Levadura seca	5 g (= 2 cucharaditas)	1 paquete (7 g)
Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas

Si en lugar de harina integral de trigo prefiere harina de espelta, dosifique para el pan pequeño 4 g de levadura seca y para el pan grande 5 g de levadura seca.

PROGRAMA 4, HARINA INTEGRAL EXTRA

Utilice este programa si desea moler o triturar usted mismo su harina. Si dispone de harinas recién molidas, utilice siempre líquidos fríos dado que la harina o el granulado ya están calientes.

PROGRAMA 5, HARINA INTEGRAL RÁPIDA

Con este programa los panes no suben tanto como con el programa 3 de harina integral. Los panes tienen un tiempo de fermentación muy reducido, por lo que no debe preparar pan con masa madre en este programa.

Tostada integral de espelta

Ingredientes	
Leche	280 ml
Harina integral de espelta	200 g
Harina integral de espelta tipo 630	200 g
Mantequilla, blanda	50 g
Levadura seca	5 g (= 2 cucharaditas)
Sal	¾ TL (= 7 g)

Consejo: En lugar de mantequilla también puede utilizar de vez en cuando aceite de sazonar como, p. ej., aceite de chili o de hierbas.

PROGRAMA 7, BÁSICO ULTRARRÁPIDO

En este programa solo puede trabajar con la masa de levadura Garant de Dr. Oetker. Este producto es una mezcla de levadura seca y levadura en polvo que puede comprar en supermercados. El programa no es apto para panes con centeno, granos o panes generalmente pesados. Tampoco se pueden hornear con este programa los panes de mezclas de horneado que ya contienen levadura en seco.

Pan de pasas sin gluten

Ingredientes	
Preparado C para pan de Schär	350 g
Masa de levadura Garant de Dr. Oetker	1 paquete
Azúcar	60 g
Huevos	2 unidades
Suero de leche	250 ml
Pasas	100 g

PROGRAMA 8, MASA

En este programa solo se prepara la masa que se hornea posteriormente en el horno.

Masa base para bizcocho sobre bandeja

Ingredientes	
Harina de trigo	300 g
Huevo	1 unidad
Leche	60 ml
Levadura seca	1 paquete (7 g)
Azúcar	80 g
Mantequilla, blanda	80 g

Extender esta masa base con el rodillo sobre una bandeja engrasada y cubrir, por ejemplo, con fruta (p. ej., ciruelas o manzanas). Consejo: Si le gusta, también puede esparcir unas bolitas tipo "Streusel" (bolitas de mantequilla, azúcar y harina típicas de la repostería alemana y utilizadas para recubrir pasteles). La masa también se puede hornear en un molde redondo de 28 cm de diámetro.

PROGRAMA 9, MASA RÁPIDA**Masa de pizza para 1 bandeja**

Ingredientes	
Harina de trigo	300 g
Levadura seca	1 paquete (7 g)
Sal	½ cucharadita
Agua, tibia	120 ml
Aceite	30 ml

Preparar la masa. Colocar la masa preparada sobre una bandeja engrasada y extenderla con o sin rodillo. Cubrir con un paño húmedo y dejarla reposar durante 40 minutos. Después, cubrir con ingredientes a su gusto. Hornear durante aprox. 35 a 40 minutos a 220 °C (el tiempo exacto de horneado depende de la cobertura utilizada).

PROGRAMA 10, MASA ULTRARRÁPIDA**Pan de pimienta y tomates**

Ingredientes	
Agua, tibia	150 ml
Aceite	35 ml
Harina de trigo tipo 550	350 g
Tomates secos en aceite cortados en tiras finas	70 g
Cebollas fritas crujientes (producto preparado)	1 cucharada
Diente de ajo cortado en cuadraditos finos	1 unidad

Orégano	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita rasa (7 g)
Azúcar	1 cucharadita (10 g)
Masa de levadura Garant de Dr. Oetker	1 paquete
Pimienta verde encurtida	1 cucharadita

Consejo: En lugar de aceite puede utilizar también 50 ml de pesto.

PROGRAMA 11, MASA SIN GLUTEN**Panecillos de bandeja**

Ingredientes	
Preparado B para pan de Schär	300 g
Levadura seca	10 g
Aceite	1 cucharada
Agua, tibia	200 ml
Sal	1 pizca

Preparar la masa en el programa para masa, retirarla del molde y moldear con las manos enharinadas de 6 a 8 panecillos. En caso necesario, añadir un poco de harina a la masa. Cubrir la bandeja del horno con papel de horno, colocar los panecillos encima y cubrir con un paño húmedo. Dejar reposar hasta que los panecillos hayan alcanzado el doble de su tamaño. Precalentar el horno a 200 °C con calor superior e inferior y hornear los panecillos durante aprox. 25 minutos.

PROGRAMA 12, MASA PARA PASTA

Coloque los ingredientes necesarios en el molde e inicie el programa 12. Los posibles restos de harina se pueden retirar del borde del molde con un raspador de silicona durante la secuencia del programa. Si le gusta la pasta, le recomendamos que adquiera una máquina para hacer pasta, con la cual puede extender la masa fácilmente con el rodillo y cortarla en tiras. Para los primeros intentos basta con utilizar un buen rodillo de cocina.

Divida la masa preparada en 4-5 raciones y enrolle cada ración en film transparente para que la masa no se seque. Espolvoree una tabla grande con harina pasando también el rollo de cocina por la misma. Si la masa está muy blanda, añada sin dejar de amasar un poco de la harina utilizada para la masa. Moldee manualmente una tortita fina y espolvoréela con harina. Ahora, extienda la masa hacia todos los lados con el rodillo de cocina hasta que obtenga el grosor deseado. De este modo se procesa cada ración de masa. Durante el extendido con rodillo, vuelva a espolvorear harina y gire la masa de vez en cuando para que no se pegue. Después, enrollar cada fina tortita. Si aún está pegajosa, déjela secar brevemente. Si la deja demasiado, la masa corre el riesgo de quebrarse. Cortar la tortita en tiras con el ancho que usted desee. Agitar la pasta cortada y cocinar preferentemente enseguida en abundante agua salada hirviendo. Atención: La pasta se cuece rápidamente. Según el tipo de pasta, puede tardar aprox. de 2 a 5 minutos. Tenga en cuenta que: cuanto más fina es la pasta, más rápida es la cocción. Si trabaja con una máquina para hacer pasta, procese la masa según las instrucciones del fabricante. También puede extender la masa en láminas y utilizarla para hacer lasaña, tortellini, ravioli, wantán o similar.

Recetas de masa para pasta

Indicación: Hemos utilizado huevos de tamaño L (la clara y la yema pesan 58 g por cada huevo). Si utiliza huevos más pequeños o más grandes, pese los huevos sin cáscara. Con harina integral puede utilizar algo más de líquido.

Pasta al huevo (4 raciones)

Ingredientes	
Harina de trigo	400 g
Recomendamos harina de trigo duro o harina para Spätzle dado que la pasta elaborada con las mismas no se apelmaza fácilmente.	400 g
Huevos	4 unidad
Aceite	1 cucharada
Agua	aprox. 2 cucharadas

Pasa de trigo duro sin huevo (4 raciones)

Ingredientes	
Sémola de trigo duro	400 g
Agua	180 ml

PROGRAMA 13, CONFITURA**Confitura de bayas**

Ingredientes	
Bayas al gusto*	800 g
Azúcar gelatinizante tipo 2:1	500 g
Zumo de limón	2 cucharada
Wasser	2 EL ca.

*Puede utilizar fresas (en ese caso, utilice solo 700 g dado que esta confitura forma algo de espuma), frambuesas, arándanos, moras o también grosellas. Las cerezas no son tan aptas. Mezclar finamente las bayas, el azúcar gelatinizante y el zumo de limón. Verter al molde con la amasadora colocada. Iniciar programa 13. Después de finalizar el programa, llenar unos frascos a rosca con la confitura del molde. ¡Atención! La confitura está muy caliente. ¡Peligro de quemaduras! Cerrar bien los frascos con una tapa, darles la vuelta y dejar enfriar.

PROGRAMA 14, PROGRAMA INDIVIDUALIZADO 1

El programa individualizado le permite el ajuste individual de tiempos de amasado, de fermentación o de horneado. Puede preparar la siguiente receta de pan con el ajuste básico del programa individualizado.

Bauernweißbrot

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Agua	240 ml	360 ml
Centeno integral	140 g	200 g
Harina integral de espelta	140 g	200 g
Harina de espelta	70 g	100 g
Miel	$\frac{3}{4}$ de cucharada (= 7 g)	1 cucharada (10 g)
Sal	$\frac{3}{4}$ de cucharadita (= 7 g)	1 cucharadita (= 10 g)
Masa madre (marca Seitenbacher)	50 g	75 g (1 paquete)
Levadura seca	5 g	1 paquete (7 g)
Pipas de girasol	60 g	90 g

PROGRAMA INDIVIDUALIZADO 15, SIN GLUTEN EN EL AJUSTE BÁSICO

En este programa no se puede seleccionar el tamaño del pan. Sin embargo, según la cantidad de ingredientes puede hornear panes pequeños o grandes.

Pan de masa madre sin gluten

Ingredientes	
Preparado para pan de masa madre de Hammermühle	500 g
Levadura seca	10 g
Azúcar	1 cucharadita
Agua, tibia	400 ml

PROGRAMA 16, HORNEAR

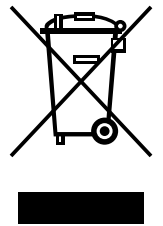
Con el programa de horneado puede, principalmente, volver a hornear todos los panes si así lo necesita.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para entradas de Alemania y Austria). Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.


DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 68456**DANE TECHNICZNE**

Wymiary:	Ok. 36,9 x 26,7 x 30,6 cm (dł./szer./wys.)	
Moc:	600 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Ciężar	Ok. 5,5 kg	
Forma do pieczenia:	Wymiary wewnętrzne ok. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (dł./szer./wys.)	
Pojemność:	Waga chleba 750 – 1000 g	
Przewód zasilający:	Ok. 120 cm, zamontowany na stałe	
Obudowa:	Stal szlachetna	
Pokrywa:	Pokrywa z okienkiem i uchwytem	
Wyposażenie:	14 zapisanych w pamięci programów, dwa programy własne (jeden na chleb bezglutenowy) do indywidualnego ustawienia, przycisk wyboru trzech ustawianych stopni zbrązowienia skórki, przycisk wyboru wagi chleba, wskazanie przebiegu programu na wyświetlaczu	
Akcesoria:	Wymowiona forma do pieczenia z powłoką ceramiczną Whitford®, ugniatacz, kubek z podziatką, łyżeczka z podziatką, haczyk, instrukcja obsługi z przepisami	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

- OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
- Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
- Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą zostać całkowicie wysuszone.
- Proszę przeczytać wszystkie instrukcje znajdujące się w instrukcji obsługi i proszę je dobrze przechowywać!
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,

- w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
9. Nie dotykać żadnych gorących części na urządzeniu, używać rękawic kuchennych / ściereczek do garnków. Piekarnik bezpośrednio po pieczeniu jest bardzo gorący.
 10. Kabla ani urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie lub innym płynie.
 11. Gdy dzieci są w pobliżu proszę bardzo uważać na nie i na urządzenie.
 12. Gdy urządzenie nie jest używane lub też przed czyszczeniem proszę wyłączyć je włącznikiem I/O i wyciągnąć kabel z sieci. Przed wyjęciem poszczególnych części urządzenie schłodzić.
 13. Nie używać urządzenia z uszkodzonym kablem, po błędach w funkcjonowaniu lub gdy urządzenie w jakiś sposób zostało uszkodzone. W takim przypadku proszę przekazać urządzenie do serwisu celem kontroli lub naprawy. Proszę samemu nic nie naprawiać. Traci się wtedy gwarancję.
 14. Używanie niezalecanych przez producenta akcesoriów może doprowadzić do uszkodzenia. Urządzenia używać tylko do przewidzianego celu.
 15. Proszę tak ustawić urządzenie, żeby nie zsunęło się z płyty roboczej, np. przy ugniataniu twardego ciasta. Należy na to zwrócić szczególną uwagę przy programowaniu wstępnym, gdy urządzenie pracuje bez nadzoru. Przy bardzo gładkich płytach roboczych należy podłożyć cienką matę gumową, aby zapobiec niebezpieczeństwu zsunęcia się urządzenia.
 16. Piekarnik w czasie pracy musi być ustawiony w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach.
 17. Proszę uważać, aby kabel nie dotykał żadnych gorących powierzchni i nie zwisał poza brzeg stołu, aby dzieci nie mogły go pociągnąć.
 18. Nie ustawiać nigdy urządzenia obok kuchenki gazowej ani elektrycznej ani też obok gorącego pieca piekarskiego.
 19. Z największą uwagą należy obchodzić się z urządzeniem, gdy wypełnione jest ono gorącym płynem (konfiturami).
 20. Nie wyciągać nigdy foremki chlebowej w czasie pracy urządzenia.
 21. Do foremki do pieczenia nie wkładać, w szczególności przy białym pieczywie, większych ilości niż podano. Jeśli tak się zdarzy, to chleb nie będzie równomiernie wypieczony lub ciasto wypłynie. Proszę zwrócić uwagę na nasze odnośne wskazówki.
 22. Przy wypróbowaniu nowego przepisu powinni Państwo ten pierwszy raz być w pobliżu, aby doglądać procesu pieczenia. Zanim zdecydują się Państwo piec chleb przez noc, proszę najpierw wypróbować przepis, aby stwierdzić, że proporcje składników się zgadzają, i czy ciasto nie jest zbyt gęste lub za rzadkie lub czy ilość nie jest za duża, bo wtedy ono może wypłynąć.
 23. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy foremka do pieczenia nie jest wstawiona i nie ma w niej składników.
 24. W celu wyjęcia chleba nie wolno w żadnym wypadku uderzać foremką o kant lub płytę roboczą, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
 25. Uwaga: Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów, takich jak noże itp. do wyjmowania chleba z formy do pieczenia. Może to spowodować zarysowanie powłoki
 26. Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej lub innych materiałów, gdyż stwarza to ryzyko pożaru lub zwarcia.
 27. Nigdy nie nakrywać urządzenia ręcznikiem lub innym materiałem. Gorąco i para muszą mieć ujście. Pożar może powstać, gdy urządzenie przykryte zostanie materiałem łatwopalnym lub gdy dotknie np. zasłon.



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!



Nie używać urządzenia w pobliżu umywalk, wanien do kąpieli lub innych zbiorników napełnionych wodą.

Producent nie przejmuje gwarancji jeśli urządzenie wykorzystywane będzie w celach przemysłowych lub w sposób niezgodny z instrukcją obsługi.

URUCHOMIENIE

1. Przed rozpakowaniem urządzenia sprawdzić, czy wszystkie części są obecne i nieuszkodzone.
2. Przed pierwszym użyciem wyjąć z wnętrza urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe oraz luźne części. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
3. Przed pierwszym użyciem wypłukać krótko formę do pieczenia automatu Backmeister® ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić ugniatacz.
4. Przetrzeć obudowę z zewnątrz dobrze wyciśniętą, wilgotną ścierką. Nie wolno urządzenia zanurzać w wodzie.
5. Dobrze wysuszyć wszystkie części. Włożyć formę do pieczenia do urządzenia.
6. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.
7. Podczas pierwszego ogrzewania może powstawać dym, z tego względu zalecamy uruchomienie raz programu BACKEN (WYPIEKANIE) z włożoną pustą formą do pieczenia (bez ugniatacza), aby uniknąć ewentualnych pozostałości produkcyjnych na elementach grzejnych. Najpierw zalecamy upiec chleb z taniej mieszanki do pieczenia chleba (350 ml wody, 500 g mieszanki do pieczenia chleba). Tego chleba prosimy nie konsumować, tylko wyrzucić.
8. Zaczekać chwilę, aż urządzenie ochłodzi się.
9. Następnie można rozpocząć pieczenie.

PIERWSZY CHLEB

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Otworzyć pokrywę automatu Backmeister® i wyjąć formę do pieczenia (obrócić w lewą stronę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
3. Posmarować otwór ugniatacza grubo margaryną odporną na działanie wysokiej temperatury, aby ciasto nie mogło przedostać się do wnętrza otworu i do niego przywrzeć.
4. Włożyć ugniatacz na wał napędowy w formie do pieczenia. Zwrócić uwagę na to, aby włożyć ugniatacz prawidłową stroną, w innym przypadku może dojść do uszkodzenia powłoki.
5. Włożyć do formy do pieczenia składniki jak podano w przepisie. W przypadku ciężkich ciast optymalny wynik pieczenia osiąga się przez zamianę kolejności władania składników, tzn. najpierw suche, a potem płynne. Zwrócić jednak uwagę na to, aby przy używaniu funkcji wyboru czasu drożdże nie miały za wcześnie kontaktu z płynem.
6. Włożyć formę do pieczenia z powrotem do urządzenia. Obrócić przy tym formę w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do jej zatrzaśnięcia.
7. Zamknąć pokrywę zbiornika automatu Backmeister®.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
9. Wybrać żądany program za pomocą przycisku MENÜ (MENU). Naciskać dany przycisk tak często, aż na wyświetlaczu wyświetli się żądany numer programu (np. 1 dla programu podstawowego „Basis“). Wskazówki dotyczące poszczególnych programów znajdują Państwo na stronie 165 i kolejnych stronach. Dla chleba ze standardowej mieszanki do wypieku

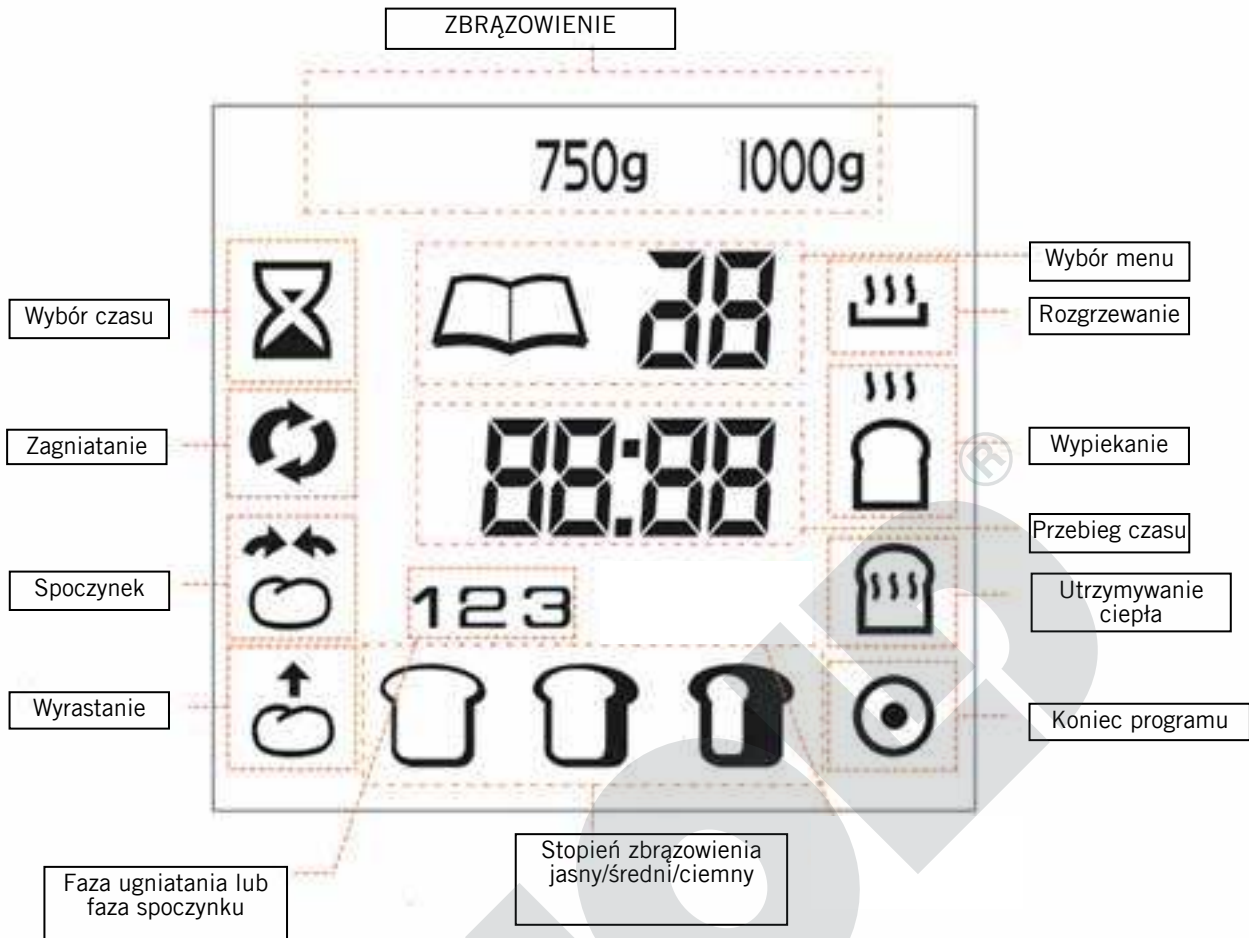
- chleba dobry wynik można uzyskać piekąc np. w programie podstawowym „Basis“.
10. Za pomocą przycisku BRÄUNUNG (ZBRĄZOWIENIE) wybrać żądany stopień zbrązowienia skórki (hell (jasna) – mittel (średnia) – dunkel (ciemna)). Zwracamy uwagę na to, że wybór stopnia zbrązowienia nie we wszystkich programach pieczenia jest możliwy. Wskazówki na ten temat zawarte są na stronie 165.
 11. Wybrać żadaną wielkość chleba za pomocą przycisku BROTGRÖSSE (WIELKOŚĆ CHLEBA). Zwracamy uwagę na to, wybór wielkości chleba nie we wszystkich programach pieczenia jest możliwy. Wskazówki na ten temat zawarte są na stronie 166.
 12. Po dokonaniu wszystkich ustawień nacisnąć przycisk START/STOP. Uwaga: Aby przerwać program, należy również nacisnąć przycisk START/STOP. Przycisk START/STOP reaguje wtedy ze względów bezpieczeństwa z opóźnieniem czasowym. Jest więc normalne, że urządzenie nie reaguje od razu po przyciśnięciu przycisku, ale dopiero po kilku sekundach. Należy więc poczekać, aż naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone przez sygnał dźwiękowy (ok. 3 sekundy). Nie naciskać przycisku kilkakrotnie.
 13. Gdy chleb jest upieczony i może zostać wyjęty, automat Backmeister® sygnalizuje ten fakt kilkakrotnym sygnałem dźwiękowym. Jeżeli chleb ma zostać wyjęty przed upływem fazy utrzymywania ciepła, należy nacisnąć przycisk START/STOP i krótko go przytrzymać, aż przerwanie programu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
 14. Ostrożnie wyjąć formę do pieczenia. Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze używać do tego odpowiednich łapek do garnków. Obrócić formę do pieczenia otworem na dół i położyć chleb do ochłodzenia na ruszcie do studzenia ciast. Jeżeli chleb nie wysuwa się sam na ruszt do chłodzenia ciast, kilka razy poruszyć od dołu napęd ugniatacza, aż chleb wypadnie z formy. Zwrócić przy tym uwagę na to, że napęd ugniatacza może być jeszcze bardzo gorący. Użyć również do tego celu odpowiednich łapek do garnków. Nie wolno uderzać w krawędź formy do pieczenia ani powierzchni roboczej. Forma do pieczenia mogłaby ulec zniekształceniu.
 15. Jeżeli ugniatacz utkwi w chlebie, można go wyciągnąć za pomocą dostarczonego haczyka. Wprowadzić go od spodu jeszcze ciepłego chleba do otworu w ugniataczu i zahaczyć o dolną krawędź ugniatacza najlepiej tam, gdzie znajduje się łopatka ugniatacza. Ostrożnie wyciągnąć ugniatacz za pomocą haczyka do góry. Można przy tym zobaczyć, w którym miejscu w chlebie znajduje się łopatka ugniatacza, aby go wyjąć.
 16. Następnie wyczyścić formę do pieczenia w sposób opisany na stronie 169.



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!



OBJAŚNIENIE SYMBOLI NA WYŚWIETLACZU



WSKAZANIA NA WYŚWIETLACZU



USTAWIENIE PODSTAWOWE:

Po włączeniu wtyczki do gniazdka na wyświetlaczu pojawia się 2:55 (dwukropek między cyframi nie miga). Wyświetla się program 1 (podstawowy), średni stopień zbrązowienia skórki i waga chleba 750 g.

Podczas pracy urządzenia stan programu można stwierdzić zarówno na podstawie timera odliczającego wstecz jak i symboli na wyświetlaczu. Poszczególne dane oznaczają:



ZAGNIATANIE (1+2) = pojawia się, gdy urządzenie jest w fazie zagniatania.



WYRASTANIE (1-3) = pojawia się podczas różnych faz wyrastania ciasta.

Na początku wskazania WYRASTANIE 3 można wyjąć ugniatacz (patrz tabela programów).



WYPIEKANIE = chleb jest wypiekany.



UTRZYMYWANIE CIEPŁA = wypiek jest przez 1 godzinę utrzymywany w ciepłe.

Następujące komunikaty na wyświetlaczu świadczą o błędach:

HHH: Jeżeli to wskazanie pojawi się po naciśnięciu przycisku START/STOP, urządzenie jest jeszcze za gorące do powtórnego pieczenia. Otworzyć pokrywę urządzenia i czekać kolejne 10 - 20 minut.

E E0 i E E1: Gdy pojawi się to wskazanie, uszkodzony jest czujnik temperatury. Zlecić sprawdzenie urządzenia przez nasz serwis klienta.

PRZYCISKI**START/STOP-Taste**

Ten przycisk rozpoczyna i kończy przebieg programu. Za pomocą przycisku START/STOP można również w każdej chwili przerwać program. Ze względów bezpieczeństwa ten przycisk reaguje z niewielkim opóźnieniem czasowym, dlatego należy go trzymać przyciśnięty tak długo, aż słyszalny będzie sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawia się pozycja początkowa programu podstawowego. Jeżeli żądany jest inny program, można go wybrać za pomocą przycisku MENÜ (MENU).

MENÜ (MENU)

Za pomocą przycisku MENÜ (MENU) można wywołać poszczególne programy, dokładniej opisane w tabeli „Przebieg czasowy“. Na wyświetlaczu pojawia się numer programu, informujący o wybranym programie. Poszczególne programy używane do sporządzania następujących wypieków (tabela na następnej stronie):

Numer programu	Nazwa programu	Zastosowanie
1	BASIS (PODSTAWOWY)	Standardowy program do wypiekania wszystkich rodzajów chlebów, np. chlebów białych i mieszanych
2	BASIS Glutenfrei (PODSTAWOWY bezglutenowy)	Standardowy program do wypiekania wszystkich chlebów bezglutenowych
3	VOLLKORN (RAZOWY)	Do wypiekania chlebów razowych
4	VOLLKORN Extra (RAZOWY ekstra)	Do chlebów z samodzielnie mielonej mąki
5	VOLLKORN Schnell (RAZOWY szybki)	Do szybkiego wypiekania chlebów razowych
6	BASIS Schnell (PODSTAWOWY szybki)	Do szybkiego wypiekania chlebów białych i mieszanych
7	BASIS Superschnell (PODSTAWOWY superszybki)	Bardzo szybkie przygotowanie chleba, prosimy przestrzegać części przepisu.

Numer programu	Nazwa programu	Zastosowanie
8	TEIG (CIASTO)	Do przygotowywania ciasta, bez funkcji wypiekania
9	TEIG Schnell (CIASTO szybki)	Do szybkiego przygotowywania ciasta, bez funkcji wypiekania
10	TEIG Superschnell (CIASTO superszybki)	Do bardzo szybkiego wykonania ciasta, bez funkcji wypiekania
11	TEIG Glutenfrei (CIASTO bezglutenowe)	Do przygotowywania ciasta bezglutenowego, bez funkcji wypiekania
12	NUDELTEIG (CIASTO NA MAKARON)	Do wykonania ciasta na makaron.
13	KONFITÜRE (KONFITURY)	Do przygotowywania konfitury i marmolady. Do przygotowywania konfitur należy zakupić drugą formę do pieczenia, która będzie używana wyłącznie do przygotowywania konfitur.
14	EIGENPROGRAMM 1 (PROGRAM WŁASNY 1)	Do indywidualnego ustawiania etapów programu
15	EIGENPROGRAMM 2 Glutenfrei (PROGRAM WŁASNY 2 bezglutenowy)	Do indywidualnego ustawiania etapów programu do wypieków bezglutenowych
16	BACKEN (WYPIEKANIE)	Do pieczenia osobno przygotowanych ciast drożdżowych lub rzadkich przygotowanych ręcznie lub w programie TEIG (CIASTO). Ten program nie nadaje się do przygotowywania ciasta kruchego, ciasta ptysiowego itp.

BRÄUNUNG (ZBRĄZOWIENIE)

Za pomocą tego przycisku można ustawić stopień zbrązowienia skórki: HELL (JASNY) – MITTEL (ŚREDNI) – DUNKEL (CIEMNY). Odpowiednie ustawienie wyświetla się na wyświetlaczu.

Ta opcja jest dostępna w programach: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 i 16.

BROTGRÖSSE (WIELKOŚĆ CHLEBA)

Za pomocą tego przycisku można w różnych programach ustawić:

poziom I = dla chleba o średniej wadze

poziom II = dla chleba o dużej wadze

W tych programach podano przepisy na dwie wielkości chleba. W przepisach znajdują się odpowiednie zalecenia. Można je rozpoznać po ustawieniu na wyświetlaczu.

Przed podzielenie na pół podanych w przepisach ilości można wypiekać też mniejsze chleby, np. dla mniejszych lub jednoosobowych gospodarstw domowych. W takim przypadku zalecamy używanie zasadniczo programu BASIS (PODSTAWOWY) i BROTGRÖSSE (WIELKOŚĆ CHLEBA) I. Zwracamy uwagę na to, że te chleby są po wypieczeniu stosunkowo płaskie.

ZEITWAHL (WYBÓR CZASU)

Wszystkie programy poza pieczeniem

Nie nadają się dla chleba bezglutenowego, gdyż pozostałości mąki z obrzeża formy muszą być zawsze zgarnięte do ciasta. Używać funkcji do wyboru czasu tylko do przepisów, które zostały wcześniej wypróbowane. Nie należy ich już wówczas zmieniać.

OSTROŻNIE: W przypadku za dużej ilości ciasta może się ono przelać i przywrzeć do elementu grzejjego.

Programy można rozpocząć z opóźnieniem czasowym. Do czasu danego programu należy dodać godziny i minuty, po których program ma zostać rozpoczęty.

Włożyć składniki w określonej kolejności do formy do pieczenia i włączyć urządzenie. Zwrócić uwagę na to, aby drożdże nie miały kontaktu z płynem.

Przykład:

Jest godzina 20:30 i chcą mieć Państwo rano o godzinie 7:00 świeży biały chleb, tzn. za 10 godzin i 30 minut.

Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka.

Za pomocą przycisku MENÜ (MENU) wybrać żądany program, a za pomocą przycisku BRÄUNUNGRAD (STOPIEŃ ZBRĄZOWIENIA) żądany stopień zbrązowienia. Jako przykład użyty jest program 1 = podstawowy. Program kończy się o godzinie 7 rano. Potem rozpoczyna się faza utrzymywania ciepła trwająca 1 godzinę.

Aby o godzinie 7 rano mieć świeży chleb, należy wieczorem o godzinie 20:30 przez kilkakrotne naciśnięcie przycisku ZEIT (CZAS) wydłużyć czas programu na 10 godzin i 30

minut. Następuje to przez naciśnięcie przycisków „ZEIT +“ i „ZEIT –“. Maksymalnie można ustawić 15 godzin.

Na zakończenie nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć opóźniony czasowo program pieczenia. Symbol wyboru czasu miga, aż do uruchomienia programu. Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas.

Aby przerwać wybór wstępny czasu, naciskać przycisk START/STOP przez przynajmniej 3 sekundy. W razie potrzeby można zmienić wybór wstępny czasu lub od razu rozpocząć gotowanie chleba.

Prosimy pamiętać, że:

Podczas pieczenia z opóźnieniem czasowym nie należy używać żadnych łatwo psujących się składników takich jak: mleko, jaja, owoce, jogurt, cebula itp.

PAUSE (PAUZA)

Za pomocą przycisku funkcyjnego PAUSE (PAUZA) można program na chwilę przerwać, aby np. wyjąć ugniatacz z ciasta lub posmarować powierzchnię chleba wodą lub mlekiem. Nacisnąć przycisk PAUSE (PAUZA), aby przerwać bieżący program. Dopóki wskazanie czasu na wyświetlaczu miga, program znajduje się w fazie pauzy. Teraz można np. wyjąć ugniatacz lub posmarować powierzchnię chleba. Zamknąć pokrywę. Aby zakończyć pauzę, nacisnąć jeszcze raz przycisk PAUSE (PAUZA). Wskazanie czasu na wyświetlaczu przestaje migać, a program jest kontynuowany.

Uwaga: Przebieg programu należy przerywać tylko na chwilę, na maks. 5 minut. Dłuższe przerwy mogą mieć wpływ na wzrastanie ciasta, a tym samym na wynik pieczenia.

PROGRAMY WŁASNE

Automat do chleba Backmeister® oferuje liczne programy, m. in. również dwa programy, które nazwaliśmy EIGENPROGRAMM (PROGRAM WŁASNY) I EIGENPROGRAMM GLUTENFREI (PROGRAM WŁASNY BEZGLUTENOWY), ponieważ można je samemu zaprogramować. W zaprogramowanym fabrycznie wstępnym ustawieniu podstawowym można zmienić długości poszczególnych etapów programu lub całkiem pominąć różne przebiegi programu. W ten sposób mają Państwo możliwość upieczenia chleba lub przygotowania ciasta według indywidualnych upodobań. Poniżej znajdą Państwo wskazówki dotyczące ustawienia podstawowego i obsługi PROGRAMU WŁASNEGO:

PROGRAMOWANIE WŁASNE

Obydwa programy oferują następujące możliwości wyboru: BRÄUNUNG (ZBRĄZOWIENIE) może zostać ustawione

Wybór czasu może zostać ustawiony

Poziom I i II nie może zostać ustawiony

Zaprogramowany przebieg odpowiada programowi BASIS (PODSTAWOWY). Zaprogramowane czasy mogą zostać ustawione w podany sposób.

EIGENPROGRAMM STANDARD (Eigenprogramm 1)
(PROGRAM WŁASNY STANDARDOWY (program własny 1))

Etap	Wstępne ustawienie	Możliwość ustawienia
Czas łączny	3:00 godziny	
1. Zagniatanie	10 minut	6-14 minut
1. Wyrastanie	20 minut	20-60 minut
2. Zagniatanie	15 minut	5-20 minut
2. Wyrastanie	25 minut	5-120 minut
3. Wyrastanie	45 minut	0-120 minut
Wypiekanie	65 minut	10-80 minut
Utrzymywanie ciepła	60 minut	0-60 minut

EIGENPROGRAMM GLUTENFREI (Eigenprogramm 2)
PROGRAM WŁASNY BEZGLUTENOWY (program własny 2)

Etap	Wstępne ustawienie	Możliwość ustawienia
Czas łączny	3:00 godziny	
1. Zagniatanie	10 minut	0-45 minut
1. Wyrastanie	20 minut	20-60 minut
2. Zagniatanie	15 minut	5-20 minut
2. Wyrastanie	25 minut	5-120 minut
3. Wyrastanie	45 minut	0-120 minut
Wypiekanie	65 minut	10-100 minut
Utrzymywanie ciepła	60 minut	0-60 minut

Postępowanie:

Za pomocą danego przycisku wybrać żądany program EIGENPROGRAMM (PROGRAM WŁASNY). Za pomocą przycisku EIGENPROGRAMM (PROGRAM WŁASNY) 1 lub 2 wybrać dany etap programu. Na wyświetlaczu pojawia się symbol zagniatania 1 i zaprogramowany dla tego etapu czas 0:10. Za pomocą przycisków czasu „ZEIT +“ i „ZEIT –“ można dopasować ustawiony czas. Naciskać tak często, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas (ew. powyżej „0“). Za pomocą przycisku EIGENPROGRAMM (PROGRAM WŁASNY) 1 lub 2 zapisać zmianę. Ponownie nacisnąć ten przycisk, aż na wyświetlaczu pojawi się następny etap programu i zaprogramowany dla niego czas: (wzrastanie 1 i 0:20). Gdy stojący obok etapu programu czas zostanie po naciśnięciu przycisków czasu „ZEIT +“ i „ZEIT –“ przekroczony, na wyświetlaczu pojawia się 0, o ile jest to możliwe zgodnie z wykazem powyżej. Ten etap programu zostaje potem podczas wykonywania programu pominięty. Każde programowanie należy zapisać przez naciśnięcie przycisku EIGENPROGRAMM (PROGRAM WŁASNY) 1 lub 2, aby móc zaprogramować następny etap programu.

Gdy wszystkie etapy zostaną zaprogramowane zgodnie z życzeniem, należy zakończyć programowanie przez naciśnięcie przycisku START/STOP. Na wyświetlaczu pojawia się zaprogramowany czas programu własnego. Program zostaje rozpoczęty od razu lub zgodnie z ustawionym wyborem czasu.



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

FUNKCJE PIEKARNIKA

FUNKCJA BRZĘCZYKA

Brzęczyk zabrzmie

- po naciśnięciu aktywnego przycisku,
- podczas drugiego procesu ugniatania, aby zwrócić uwagę na to, że teraz można dodać ziarna, owoce, orzechy lub inne składniki. Ten dźwięk nie daje się wyłączyć, np. przy zastosowaniu funkcji wyboru czasu.
- po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie brzęczy częściej podczas fazy utrzymania ciepła.
- na zakończenie fazy utrzymania ciepła dźwięk ten zabrzmie 10 razy, aby wskazać, że program teraz

został całkowicie zakończony i że chleb należy wyjąć z foremki. Ten dźwięk nie daje się wyłączyć, np. przy zastosowaniu funkcji wyboru czasu.

FUNKCJA POWTÓRZENIA

Jeśli podczas pracy piekarnika BACKMEISTER® zostanie wyłączony prąd, urządzenie włączy się automatycznie, jak tylko prąd ponownie dojdzie i będzie kontynuować pracę od miejsca, w którym została ona przerwana, o ile przerwa nie trwała dłużej niż dwie minuty.

Jeśli przerwa w doświadczeniu prądu trwała dłużej niż dwie minuty i wyświetlacz pokaże ustawienie podstawowe,

trzeba piekarnik ponownie uruchomić. Praktykuje się to tylko wtedy, gdy w chwili przerwania dopływu prądu ciasto znajdowało się w fazie ugniatania. Względnie można kontynuować wybrany przebieg programu. Jeżeli jednak ciasto znajdowało się już w fazie ruchu a prądu nie było dłuższy czas, to ciasto nie nadaje się już do użytku i trzeba zaczynać od nowa.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Po rozpoczęciu programu pokrywa może być otwarta tylko podczas fazy ugniatania w celu dodania składników, w żadnym jednak wypadku w fazie rośnięcia i pieczenia, ponieważ wtedy ciasto opadnie.

Jeśli temperatura w urządzeniu jest jeszcze za wysoka dla nowo wybranego programu (ponad 40°), to przy ponownym

rozruchu pojawi się na wyświetlaczu H:HH. Jeśli to się pojawi należy zdjąć pojemnik i czekać aż urządzenie się ochłodzi i znowu znajdzie się na początku pierwotnie wybranego programu.

Proszę pamiętać, że urządzenie ze względów bezpieczeństwa nie ma ogrzewania górnego, dlatego skórka na części górnej będzie jaśniejsza, podczas gdy spód i boki będą ciemniejsze. Ze względów bezpieczeństwa nie jest dozwolone dodatkowe ogrzewanie na pokrywie.

Gdy po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się E:EE to znaczy, że jest defekt regulacji temperatury. W takim przypadku proszę wystać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.

PRZEBIEG PROGRAMU PIEKARNIK

1. DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Posmarować otwory wygniataarki grubo margaryną odporną na gorąco, aby ciasto nie przedostało się do próżni i tam przywarło. Wstawić ugniataarkę na wał napędowy.

Składniki muszą być dodawane do foremki w kolejności podanej w poszczególnych przepisach.

Przy bardzo ciężkich ciastach, zalecamy zmienić kolejność dodawania składników i najpierw dodać mąkę i suche drożdże a na koniec płyn, aby zapewnić, żeby ciasto zostało dobrze zagniecione. Zresztą trzeba przy korzystaniu z funkcji wyboru czasu zwracać uwagę na to, żeby drożdże nie zetknęły się zbyt wcześnie z płynem.

2. WKŁADANIE FOREMKI DO PIECZENIA

Pokrytą materiałem nieprzywierającym foremkę złapać za brzeg obiema rękoma i lekko ukośnie wstawić do środka cokołu w piekarniku. Przekręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

3. PWYBÓR PRZEBIEGU PROGRAMU

Wybrać za pomocą przycisku menu żądany przebieg programu. W zależności od programu wybrać odpowiedni stopień i żądane przyrumienienie. Przyciskiem czasu można przesunąć czas rozpoczęcia pracy. Proszę wcisnąć przycisk Start. Po tym nie ma możliwości zmiany.

4. MIESZANIE I UGNIATANIE CIASTA

Piekarnik miesza i ugniata ciasto automatycznie tak długo, aż osiągnie ono właściwą konsystencję.

5. CZAS ODPOCZYNKU

Po pierwszym procesie ugniatania przewidziana jest chwila odpoczynku, w czasie której płyn, drożdże i mąka mogą powoli się przeniknąć.

6. DOCHODZENIE CIASTA

Po ostatnim ugniataniu piekarnik wytwarza optymalną temperaturę na dochodzenie ciasta.

7. PIECZENIE

Automat pieczenia chleba reguluje automatycznie temperaturę i czas pieczenia.

8. UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Jeśli wypiek jest gotowy, zadzwieczy kilkakrotnie dźwięk pip, aby zakomunikować, że chleb lub potrawy można wyjąć. Równocześnie z tym dźwiękiem zaczyna się czas utrzymywania ciepła przez 1 godz.

Jeśli chcecie Państwo wyjąć chleb przed upływem czasu utrzymywania ciepła, to należy wcisnąć przycisk START/STOP.

9. KONIEC PROGRAMU

Po zakończeniu przebiegu programu chwycić pojemnik przez ściereczki i obrócić go delikatnie w stronę odwrotną do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć foremkę do pieczenia. Odwrócić foremkę do góry dnem i wysunąć chleb do ochłodzenia na siatkę kuchenną. Jeśli chleb nie chce wyjść od

razu, należy poruszać od spodu walcem napędowym ugniatacza, aż chleb wypadnie. W żadnym przypadku nie należy uderzać foremką o kant lub powierzchnię roboczą aby wyciągnąć chleb. Można by wtedy zdeformować foremkę.

Jeśli wygniataarka utkwi w chlebie, należy wziąć dołączony szpikulec z haczykiem, wprowadzić do (prawie) okrągłego

otworu wygniataarki na spodzie jeszcze ciepłego chleba, przechylić go na dolny brzeg wygniataarki, najlepiej w miejsce gdzie znajduje się skrzydło wygniataarki i pociągnąć wygniataarkę ostrożnie do góry. Można wtedy zobaczyć, w którym miejscu w chlebie znajduje się skrzydło wygniataarki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem należy zawsze wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Należy zawsze najpierw odczekać przynajmniej pół godziny przed czyszczeniem lub przechowaniem urządzenia lub ponownym użyciem do pieczenia i przygotowywania ciasta.

Przed pierwszym użyciem należy wyptukać formę do pieczenia automatu Backmeister® ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić ugniatacz. Przed włożeniem do urządzenia części muszą być suche.

1. Usunąć wszystkie składniki i okruszki z pokrywy, obudowy i komory pieczenia za pomocą wilgotnej ściereki. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i nigdy nie wlewać wody do komory pieczenia.
2. Wytrzeć formę do pieczenia z zewnątrz wilgotną ściereką. Wewnątrz można ją umyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nigdy nie zanurzać jej przez dłuższy czas w wodzie. Używać tylko łagodnego płynu do mycia naczyń, nie używać chemicznych środków czyszczących, benzyny, środka do czyszczenia piekarnika lub drapiących środków.
3. Formy do pieczenia ani ugniatacza nie wolno czyścić w zmywarce do mycia naczyń.
4. Ugniatacz i wał napędowy należy czyścić natychmiast po użyciu. Gdy ugniatacz pozostanie w formie, jest on później trudny do usunięcia. W takim przypadku naleć do formy do pieczenia ciepłą wodę i odstawić

na ok. 30 minut. Po upływie tego czasu ugniatacz da się wyjąć.

5. Forma do pieczenia jest pokryta wysokiej jakości powłoką antyadhezyjną Whitford®. Nie wolno do czyszczenia używać żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby porysować powierzchnię. Zmiana koloru powłoki z upływem czasu jest zjawiskiem normalnym, nie ma to żadnego wpływu na jej funkcję.
6. Forma do pieczenia i ugniatacz używane często podlegają zużyciu wskutek wysokiego mechanicznego obciążenia podczas ugniatacia, zwłaszcza ciast pełnoziarnistych lub ciast o wysokiej zawartości ziaren. Dlatego też konieczna jest od czasu do czasu wymiana formy do pieczenia i ugniatacza. Można je zamówić w naszym serwisie klienta.
7. Przed odłożeniem urządzenia do przechowania, należy się upewnić, że jest ono całkowicie ochłodzone, wyczyszczone i wysuszone. Przechowywać urządzenie z zamkniętą pokrywą.

TABELA PRZEBIEGU CZASOWEGO

Numer programu		1		2	3		4	5
Nazwa programu		Basis (podstawowy)		Basis Glutenfrei (podstawowy bezglutenowy)	Vollkorn (razowy)		Vollkorn extra (razowy ekstra)	Vollkorn Schnell (razowy szybki)
Waga chleba		POZ. I	POZ. II		POZ. I	POZ. II		
Wybór czasu		•	•		•	•	•	•
Stopień zbrązowienia		•	•		•	•	•	•
Sygnał dla dodawania składników		•	•		•	•	•	•
Czas trwania		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
1. Zagniatanie (ogrzewanie włączane/wyłączone)	Silnik WŁ./WYŁ.	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s	4	4	4	4	4	4	3
	Zagniatanie bez pauzy	4	4	4	3	4	15	5
1. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s brak zagniatania							
		20	20	20	25	25	25	5
2. Zagniatanie	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s	5	5	5	3	5	3	10 Dodawanie składników Wskazanie 1:43
	Zagniatanie bez pauzy	5 Dodawanie składników Wskazanie 2:15	5 Dodawanie składników Wskazanie 2:20	5 Dodawanie składników Wskazanie 2:15	5 Dodawanie składników Wskazanie 2:50	5 Dodawanie składników Wskazanie 2:55	5 Dodawanie składników Wskazanie 2:50	5
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s	5	5	5	10	10	10	
	(ogrzewanie WŁ./WYŁ.)							
2. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20	8
	Wygładzanie ciasta WŁ./WYŁ. 0,5 s / 4,5 s	0,5	0,5	---	0,5	0,5	0,5	
	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s	4,5	4,5		14,5	14,5	14,5	
Wyjęcie ugniatacza (na życzenie)		Wskazanie 1:45	Wskazanie 1:50	Wskazanie 1:45	Wskazanie 2:05	Wskazanie 2:10	Wskazanie 2:05	Wskazanie 1:30
3. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s brak zagniatania	45	45	45	65	65	65	35
Wypiekanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s	60	65	65	60	65	75	55
Utrzymywanie ciepła	przy 72 °C ogrzewanie WŁ./WYŁ.	60	60	60	60	60	60	60

Numer programu		6	7	8	9	10	11	12
Nazwa programu		BASIS Schnell (podstawowy szybki)	Basis Super-Schnell (podstawowy superszybki)	Teig (ciasto)	Teig Schnell (ciasto szybki)	Teig Super Schnell (ciasto superszybki)	Teig Glutenfrei (ciasto bezglutenowe)	Nudelteig (ciasto na makaron)
Waga chleba								
Wybór czasu		•	•	•	•	•	•	•
Stopień zbrązowienia		•	•					
Sygnał dla dodawania składników		•	•					
Czas trwania		2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
1. Zagniatanie (ogrzewanie/włączone/wyłączone)	Silnik WŁ./WYŁ.	2	2	2	2			
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s	3	2	4	3		8	4
	Zagniatanie bez pauzy	5	2	14	3	5	12	11
1. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s brak zagniatania	10	15		8	15	50	
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s				4			
2. Zagniatanie	Zagniatanie bez pauzy	5			10			
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s	5						
	(ogrzewanie WŁ./WYŁ.)							
	5 Dodawanie składników Wskazanie 1:45							
2. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s			20	15			
	Wyładzanie ciasta WŁ./WYŁ. 0,5 s / 4,5 s			0,5				
	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s			9,5				
Wyjęcie ugniatacza (na życzenie)		Wskazanie 1:40						
3. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s brak zagniatania	30		40				
	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s	70	60					
Utrzymywanie ciepła	przy 72 °C ogrzewanie WŁ./WYŁ.	60	60					

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Numer programu		13	14	15	16
Nazwa programu		Konfitüre (konfitury)	Eigenprogramm 1 (program własny 1)	Eigenprogramm 2 Glutenfrei (program własny 2 bezglutenowy)	Wypiekanie
Waga chleba					
Wybór czasu		•	•	•	
Stopień zbrązowienia			•	•	•
Sygnał dla dodawania składników					
Czas trwania		1:20	3:00	3:00	0:30
1. Zagniatanie (ogrzewanie włączone/ wyłączone)	Silnik WŁ./WYŁ.				
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s		6-14	0-45 bez PAUZY	
	Zagniatanie bez paazy				
1. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s brak zagniatania	15	20-60	20-60	
2. Zagniatanie	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s				
	Zagniatanie bez paazy		5-20	5-20	
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s / 1 s				
	(ogrzewanie WŁ./WYŁ.)				
2. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s				
	Wyglądanie ciasta WŁ./WYŁ. 0,5 s / 4,5 s		5-120	5-120 bez wyglądania	
	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s				
Wyjęcie ugniatacza (na życzenie)					
3. Wyrastanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s brak zagniatania	90 min mieszanie WŁ./WYŁ. Ogrzewanie WŁ./ WYŁ.	0-120	0-120	
Wypie- kanie	Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s	20 Spoczynek	10-80	10-100	10-120 min w krokach po 10 min
Utrzym- ywanie ciepla	przy 72 °C ogrzewanie WŁ./WYŁ.		0-60	0-60	

PYTANIA DOTYCZĄCE URZĄDZENIA I JEGO UŻYWANIA

Chleb po pieczeniu przykleja się do pojemnika?

Chłodzić chleb w piekarniku ok. 10 minut – pojemnik przewrócić do góry dnem- ew. zbieraczem (przyłączyć wygniatakę – śruba ramienia na spodniej stronie foremki) lekko poruszać. Przed włożeniem dziurę grubo posmarować odporną na temperaturę margaryną (nie stosować półtłustej margaryny!) tak, aby w czasie ugniatania ciasto nie mogło się dostać do przestrzeni pomiędzy foremką a pojemnikiem. Wygniatakę nasmarować przed pieczeniem odrobiną oleju. Jeśli robią państwo w tym urządzeniu również konfiturę, zalecamy używanie osobnych foremek dla chleba i dla konfitury, ponieważ poprzez powstające kwasy chleb nie wychodzi już tak łatwo z foremki. Dodatkową foremkę i ugniatacz można zamówić w naszym biurze obsługi klienta.

Jak można zapobiec powstawaniu dziur w chlebie (wygniatakę)?

Wygniatakę można wyciągnąć palcami obsypanymi mąką, zanim ciasto po raz ostatni urośnie (patrz czasowy przebieg programu i wskazówka na wyświetlaczu).

Jeśli nie chcą Państwo tego robić, proszę użyć po pieczeniu szpikulca z haczykiem. Jeśli posługuje się nim ostrożnie można uniknąć zrobienia większej dziury.

Ciasto przy rośnięciu wylewa się poza foremkę.

To zdarza się w szczególności przy używaniu białej mąki, która zawiera większą ilość glutenu i lepiej rośnie. Pomoc:

- zredukować ilość mąki i dopasować do niej pozostałe składniki. Gotowy chleb będzie miał nadal dużą objętość.
- dać 1 łyżkę stołową płynnej margaryny na mąkę.

Chleb rośnie, jednakże przy pieczeniu opada.

Jeśli w środku chleba powstaje dziura w kształcie „V“, to mące brakuje glutenu(lepnika), a dzieje się tak dlatego, że zboże zawiera za mało białka (zdarza się to przy deszczowym lecie) lub że mąka jest zbyt wilgotna.

Pomoc:

- Dodać do ciasta na chleb na 500 g mąki 1 łyżkę stołową glutenu pszenicznego.
- Użyć programu o krótszym czasie działania (np. SCHNELL/SZYBKI)

Jeśli chleb opada w środku w formie lejka, może to zależeć od tego, że

- temperatura wody była za wysoka,
- za dużo wody dodano

- w mące brakuje glutenu.

Chleb nie jest z wierzchu wystarczająco wypieczony.

Wymieszać 1 białko z 1 łyżką stołową słodkiej lub kwaśnej śmietany i posmarować tym ciasto po ostatnim ugniataniu.

Kiedy można otworzyć pokrywę piekarnika podczas pieczenia?

Zasadniczo możliwe jest to tylko w czasie procesu ugniatania. W tym czasie można w razie potrzeby uzupełnić niewielkie ilości mąki lub płynów.

Gdy chleb po pieczeniu ma mieć określony wygląd, należy: po ostatnim ugniataniu, tzn. przed ostatnim dochodzeniem (patrz tabela czasowy przebieg programu i wskaźnik na wyświetlaczu) ostrożnie otworzyć i naciąć tworzącą się skórkę ostrym, rozgrzanym nożem lub posypać ziarnami lub posmarować mieszanką wody z mąką ziemniaczaną, aby miał on po pieczeniu połysk. W podanym odcinku czasu jest możliwe otwarcie piekarnika ostatni raz. Jeśli otworzy się go podczas ostatniego dochodzenia lub na początku fazy pieczenia chleb może opaść.

Co to jest mąka pełnoziarnista?

Mąkę pełnoziarnistą można wyprodukować ze wszystkich rodzajów zboża, tzn. również z pszenicy. Oznaczenie pełne ziarno znaczy, że mąka mielona jest z całego ziarna i ma odpowiednio więcej części pokarmowych wspomagających trawienie. Biała mąka z pełnego ziarna jest dlatego trochę ciemniejsza. Chleb z pełnego ziarna wcale nie musi być ciemny, jak zwykle się uważa.

O czym należy wiedzieć przy stosowaniu mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu/lepnika i dlatego chleb z niej prawie wcale nie rośnie. Dlatego z powodu tolerancji/wymieszania się składników „PEŁNOZIARNISTY CHLEB ŻYTNI“ musi być produkowany z dodatkiem zaczynu.

Ciasto urośnie wtedy, gdy stosując mąkę żytnią, która zawiera małą ilość lepnika, zamienimy $\frac{1}{4}$ z tej ilości maki na mąkę typu 550.

Czym jest gluten/lepnik w mące?

Im wyższa jest liczba typu, tym mniej zawiera mąka glutenu/lepnika i tym mniej rośnie ciasto. Największą część glutenu/lepnika zawiera mąka typu 550,

Jakie są rodzaje mąki i jak się je stosuje?

Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana

nadaje się w szczególności dla alergików glutenowych lub osób, które cierpią na „sprue“ lub „celiakie“. W

części z przepisami znajdują Państwo zarówno przepisy jak i adresy producentów specjalnych produktów dla alergików.

Mąka orkiszowa

jest bardzo droga ale zupełnie wolna od środków chemicznych, ponieważ orkisz, który rośnie na bardzo skromnych glebach, nie przyjmuje żadnych nawozów. Dlatego mąka orkiszowa nadaje się w szczególności dla alergików. Można stosować wszystkie przepisy z typami mąki 405 – 550 – 1050, jak to opisano we wstępie.

mąka z prosa nadaje się w szczególności dla osób z różną alergią. Można stosować wszystkie przepisy z typami mąki 405 – 550 – 1050, jak to opisano we wstępie.

Mąka z pszenicy twardej (DURUM)

ze względu na swoją konsystencję nadaje się do bagietek i można ją zastąpić kaszką z twardej pszenicy.

Jaki jest sposób, aby świeży chleb był lepiej tolerowany?

Gdy się doda puree z 1 ugotowanego ziemniaka do mąki i wymiesza, to taki chleb jest łatwiej przyswajalny.

W jakiej proporcji używa się środków spulchniających?

Zarówno drożdże jak i zaczyn, które można kupić w różnych ilościach, należy stosować wg danych producenta na opakowaniu i stosować ich ilość w stosunku do użytej mąki. Jeśli chodzi o drożdże to bardzo ważna jest tu twardość wody, przy bardzo miękkiej wodzie drożdże pracują mocniej, tak że w okolicach z miękką wodą ilość drożdży

powinna być zmniejszona o ¼. Należy zresztą wypróbować w jakim stosunku drożdże i woda najlepiej pracują i ew. jeszcze raz go ustalić.

Co trzeba robić, gdy chleb ma smak drożdży?

- a) jeśli był używany cukier, zredukować jego ilość lub wykluczyć zupełnie ale wtedy chleb będzie mniej brązowy.
- b) dodać do wody zwykłego octu winnego, - na mały chleb ok. 1 łyżki stołowej, na duży ok. 1,5 łyżki stołowej.
- c) wodę zastąpić maślaną lub kefirem, co zresztą możliwe jest we wszystkich przepisach i zalecane jest z uwagi na zachowanie świeżości chleba.

Dlaczego chleb ze zwykłego piekarnika smakuje inaczej niż z piekarnika BACKMEISTER®?

Spowodowane jest to różną wilgotnością: w zwykłym piekarniku z uwagi na większą powierzchnię chleb będzie bardziej wysuszony. Chleb z piekarnika BACKMEISTER® jest bardziej wilgotny.

Co oznaczają liczby typu przy mące?

Im niższa jest liczba typu, tym mniej zawiera mąka części pokarmowych wspomagających trawienie, tym jest jaśniejsza. Ponieważ oznaczenie poszczególnych rodzajów mąk jest różne w różnych krajach, przedstawiamy poniżej krótki przykład:

	Niemcy	Austria	Szwajcaria
Mąka pszenna, typ	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Mąka żytnia, typ	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

BŁĘDY W URZĄDZENIU

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ
Dym uchodzi z piekarnika lub z otworów wentylacyjnych	Składniki przykleiły się do piekarnika lub po zewnętrznej stronie foremki	Wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, schłodzić urządzenie, potem wyjąć foremkę i wyczyścić zewnętrzną stronę foremki i piekarnik.
Chleb częściowo opadł i na spodzie jest wilgotny	Chleb po upieczeniu i po upływie czasu utrzymania ciepła za długo był w foremce	Wyciągnąć chleb z foremki najpóźniej po upływie czasu utrzymania ciepła, ażeby para mogła się ulotnić

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ
Chleb nie daje się łatwo wyciągnąć z foremki	Spodnia część chleba przylgnęła do ramienia ugniataarki	Po pieczeniu wyczyścić ramię i walec ugniataarki. W razie potrzeby wlać na 30 min ciepłą wodę do foremki, wtedy będzie można łatwiej wyjąć ramię ugniataarki i wyczyścić je.
Składniki nie są dobrze wymieszane lub chleb nie jest dobrze upieczony	Złe ustawienie programu	Proszę sprawdzić jeszcze raz wybrane menu i inne ustawienia
	Przycisk start/stop został poruszony wtedy, gdy maszyna już pracowała	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa.
	Podczas pracy maszyny często otwierano pokrywę	Pokrywa może być otwierana tylko podczas fazy ugniatania. Po przedostatnim rośnięciu nie otwierać więcej pokryw.
	Dłuższy czas bez prądu w czasie pracy	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa.
	Wirowanie wygniataarki jest zablokowane	Sprawdzić, czy foremka i wygniataarka są prawidłowo osadzone. Sprawdzić, czy wygniataarka nie została zablokowana ziarnem itp. Wyjąć foremkę i sprawdzić, czy podbierak się kręci. Jeśli tak nie jest, wystać urządzenie do biura obsługi klienta.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

BŁĘDY W PRZEPISACH

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ
Chleb za mocno rośnie	Za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli, zbyt miękka woda lub inne tego typu przyczyny	a/b
Chleb nie rośnie lub za mało rośnie	Brak lub za mało drożdży stare lub zleżałe drożdże płyn za gorący drożdże zetknięty się z płynem zła lub stara mąka za dużo lub za mało płynu za mało cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Ciasto zbyt mocno rośnie i wylewa się z foremki	Bardzo miękka woda powoduje, że drożdże mocniej pracują za dużo mąki wpływa na fermentację drożdży	f/k c
Chleb opadł	Objętość chleba większa niż foremka, dlatego opadł Chleb urósł zbyt mocno	a/f m
Chleb po upieczeniu ma wklęsnięcie	Za wczesna lub za szybka fermentacja drożdży poprzez za ciepłą wodę, ciepły piekarnik, wysoką wilgotność, za mało lepniaku w mące Program o zbyt długim czasie pracy Za dużo płynu	c/h/i l m a/b/h
Ciężka, bryłowata struktura	Za dużo mąki lub za mało płynu za mało drożdży lub cukru za dużo owoców, ziarna lub innych składników stara lub niedobra mąka	a/b/g a/b b e
W środku niewypieczony	Za dużo lub za mało płynu wysoka wilgotność przepis z wilgotnymi dodatkami jak np. jogurt	a/b/g h g
Struktura otwarta, ciężka lub z dziurami	Za dużo wody, brak soli wysoka wilgotność, za ciepła woda zbyt gorący płyn	g/b h/i c
Grzybiasta, niewypieczona powierzchnia	Objętość chleba większa niż foremka zbyt duża ilość mąki w szczególności przy białym chlebie za dużo drożdży lub za mało soli za dużo cukru słodkie dodatki dodatkowo do cukru	a/f f a/b a/b b
Kromki chleba są nierówne i zbrylają się	Chleb nie został wystarczająco schłodzony (para się nie ulotniła)	j
Pozostałości mąki na skórcie chleba	Mąka w czasie ugniatania nie została na brzegach dobrze przerobiona	g

Usuwanie błędów

- a należy dokładnie odmierzać składniki,
- b odpowiednio dopasować składniki i sprawdzać, czy któregoś nie brakuje,
- c wziąć inny płyn lub ten schłodzić do pokojowej temperatury,
- d składniki dodawać w kolejności podanej w przepisach, na środku zrobić małą dziurkę i włożyć tam pokruszone lub suszone drożdże. Unikać bezpośredniego kontaktu drożdży z płynem.
- e Stosować tylko świeże i prawidłowo magazynowane składniki.
- f Zmniejszyć łączną ilość składników, w żadnym przypadku nie dawać więcej mąki niż podano w przepisie. W razie potrzeby zmniejszyć wszystkie składniki o 1/3.
- g Skorygować ilość płynu. Jeśli dodaje się wilgotne/płynne składniki, ilość płynu musi być odpowiednio zredukowana.
- h Przy bardzo wilgotnej pogodzie wziąć 1-2 łyżki mniej.
- i Przy ciepłej pogodzie nie stosować funkcji wyboru czasu. Stosować zimne płyny. Stosować programy SCHNELL lub ULTRA-SCHNELL, aby skrócić czas pracy.
- j Chleb wyjąć z foremki natychmiast po upieczeniu i zostawić na ruszcie do schłodzenia przez najmniej 15 minut, zanim go się pokroi.
- k Zmniejszyć drożdże wzgl. łączne składniki o ¼ podanej ilości.
- l Dodać do ciasta 1 łyżkę lepnika pszennego.
- m Wybrać program SCHNELL/SZYBKI

UWAGI DO PRZEPISÓW**1. SKŁADNIKI**

Ponieważ każdy składnik odgrywa określoną rolę przy wypieku chleba, jest więc dokładne ich odmierzenie tak samo ważne jak i kolejność dodawanych składników.

Najważniejsze składniki, jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można użyć zarówno świeżych jak i suchych drożdży) mają duży wpływ na pozytywny wynik przy przygotowaniu chleba i ciasta.

Dlatego należy stosować zawsze odpowiednią ich ilość w prawidłowej proporcji do pozostałych.

Jeśli pieczywo ma być natychmiast przygotowane, należy stosować ciepłe składniki. Jeśli jednak wybiorą Państwo program „wybór czasu“ składniki powinny być zimne, aby drożdże nie zaczęły za wcześnie fermentować.

Margaryna, masło i mleko mają wpływ jedynie na smak chleba.

Cukier można zredukować o 20%, aby skórka była jaśniejsza i cieńsza a pozostały wynik pieczenia był bez zmian. Jeśli wolą Państwo jaśniejszą i bardziej miękką skórkę, cukier można zastąpić miodem.

Gluten, który powstaje w mące przy ugniataniu, dba o strukturę chleba. Idealna mieszanka mąki to 40% mąki pełnoziarnistej i 60% białej mąki.

Jeśli chcą Państwo dodać całe ziarna zboża, proszę je na noc namoczyć. Należy wtedy odpowiednio zmniejszyć ilość mąki i płynu (do 1/5 mniej).

Zacznyn jest nieodzowny przy stosowaniu mąki żytniej. Zawiera on bakterie kwasu mlekowego i octowego, które sprawiają, że chleb jest lżejszy i delikatnie zakwaszony. Można go samemu wyprodukować, co jednakże wymaga trochę czasu. Dlatego do poniższych przepisów stosujemy skoncentrowany proszek zaczynu, który można kupić w paczuszkach po 15g (na 1kg mąki). Dane w przepisach muszą być zachowane, ponieważ mniejsza ilość spowoduje, że chleb będzie się kruszył.

Jeśli będą Państwo stosować proszek zaczynu w innym koncentracie (pacuszki po 100 g na 1 kg mąki), muszą Państwo zredukować ilość mąki 1 kg o ok. 80 g, wzgl. odpowiednio dopasować do przepisu.

Płynny zaczyn, który można kupić pakowany w woreczkach, można równie dobrze stosować. Odnośnie ilości zastosować się do danych na opakowaniu. Płynny zaczyn wlać do kubka z miarką i dopełnić ilością płynu podaną w przepisie.

Zacznyn z pszenicy, który można również kupić w postaci proszku, poprawia jakość ciasta, utrzymanie świeżości i smak. Jest łagodniejszy niż zaczyn z żyta.

Chleb z zaczynu należy piec w programie „Basis“ lub „Vollkornbrot“, żeby dobrze wyrósł i dobrze się upiekł.

Otręby pszenne dodajemy do ciasta wtedy, gdy chcemy mieć chleb lekki, bogaty w substancje balastowe. Stosujemy wtedy 1 łyżkę stołową na 500 g mąki i podwyższamy ilość płynu o ½ łyżki.

Lepnik pszenicy jest naturalnym środkiem pomocniczym z białka zbożowego. Sprawia on, że chleb jest lżejszy, ma lepszą bryłowatość, rzadziej opada i jest łatwostrawny. Jego działanie jest bardzo wyraźne w szczególności przy wypiekach z pełnego ziarna i wypiekach z samodzielnie zrobionej mąki.

Słód barwiony, który podajemy w kilku przepisach, jest ciemnym, smażonym słodem jęczmiennym. Stosuje się go, aby otrzymać ciemniejszy mięksisz i ciemniejszą skórkę chleba (np. przy czarnym chlebie). Kupić można również słód żytni, który nie jest tak ciemny. Można go nabyć w sklepach z produktami ekologicznymi (bio).

Przyprawy do chleba można dodać dodatkowo do wszystkich chlebów mieszanych. Ilość zależy od Państwa smaku i danych producenta.

Czysta lecytyna w proszku jest naturalnym emulgatorem, który zwiększa objętość pieczywa, mięsz czyni delikatniejszym i bardziej miękkim i przedłuża świeżość pieczywa.

Wszystkie wymienione - tłustym drukiem- powyżej środki pomocnicze do pieczenia otrzymają Państwo w sklepach bio, sklepach ze zdrową żywnością, na stoiskach ze zdrową żywnością w sklepach spożywczych lub w młynach. Można je również zamówić z katalogu:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

2. DOPASOWANIE SKŁADNIKÓW

Jeśli ilość danego składnika zostanie zwiększona lub zmniejszona, należy pamiętać o tym, aby proporcje ilości odpowiadały proporcjom z przepisu oryginalnego. Aby osiągnąć perfekcyjny wynik, należy przestrzegać następujących podstawowych zasad dopasowania składników:

Płyn / mąka: ciasto powinno być miękkie (nie za miękkie), lekko kleiste, ale bez ciągnących się włókien. Z lekkich ciast

można uformować kulę. Przy ciężkich ciastach jak żytnie pełnoziarniste lub chleby ziarniste nie da się tego zrobić. Proszę sprawdzić ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeśli jest ono jeszcze za wilgotne, należy dodać tyle mąki, aż ciasto uzyska prawidłową konsystencję. Jeśli ciasto jest za suche, należy dodawać wody stopniowo, po łyżce.

Zastępowanie płynu: jeśli przy jakimś przepisie zmieniają Państwo składniki, które zawierają płyn (np. świeży ser, jogurt,) to trzeba zredukować odpowiednio ilość płynu. Stosując jajka należy je wybić do kubka z miarką i dopełnić płynem do odpowiedniej ilości.

Jeśli mieszkają Państwo na większej wysokości (powyżej 750 m) to tam ciasto szybciej rośnie. W tych okolicach można zmniejszyć ilość drożdży o ¼ do ½ łyżeczki, aby uniknąć nadmiernego wyrośnięcia ciasta. To samo dotyczy okolic ze szczególnie miękką wodą.

3. DODAWANIE I ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW I ILOŚCI

Zawsze dodać najpierw płyn a na końcu drożdże. Jedynie przy bardzo ciężkich ciastach z dużą ilością mąki żytniej i pełnoziarnistej można zmienić kolejność i najpierw dać mąkę z suchymi drożdżami a na koniec wlać płyn. Zresztą należy pamiętać o tym - w szczególności przy funkcji wyboru czasu, żeby drożdże przed startem programu nie miały kontaktu z wodą.

Żeby drożdże nie za szybko rosły (w szczególności przy zastosowaniu wyboru czasu), należy unikać kontaktu drożdży z płynami. Do odmierzenia należy zawsze używać tej samej miareczki, tzn. przy danych jak łyżka stołowa lub łyżeczka należy stosować załączoną do automatu łyżkę-miarkę lub łyżkę, jaką używa się w domu. Dane w gramach powinno się z racji dokładności odważyć. Do danych w mililitrach powinno się stosować dołączony kubek z miarką. Skrót w przepisach oznaczają:

g – gram

ml – mililitr

pacz. - paczuszka np, drożdży, cukru waniliowego itp

4. Dodawanie owoców , orzechów i ziaren

Jeśli chce się dodać inne składniki, można to robić we wszystkich programach (oprócz konfitury) tylko wtedy, gdy usłyszysz się dźwięk pip. Jeśli te składniki doda się za wcześnie, to wygniatarka je zmieli. Jeśli w przepisach nie zostały podane etapy, ponieważ nie ma ich w zaproponowanych programach, wtedy udają się zarówno małe jak i duże ilości, które proponujemy dla danego

modelu, w podanym programie. Programy bez przetłaczania etapów są odpowiednio zaprogramowane.

5. WAGA CHLEBA I OBJĘTOŚĆ

W poniższych przepisach znajdują Państwo dokładne dane odnośnie wagi chleba, które nasza pani doradca, pani Blum, ustaliła po upieczeniu chlebów. Można stwierdzić, że waga czystego białego chleba jest mniejsza niż chleba pełnoziarnistego. Ma to związek z tym, że biała mąka mocniej rośnie i na podstawie tego ustalone zostały granice. Mimo tych dokładnych danych wagowych, mogą wystąpić małe odchylenia. Faktyczna waga chleba zależy w istotnym stopniu od wilgotności powietrza, jaka panuje w czasie przygotowania.

Wszystkie chleby z przeważającym udziałem białej mąki osiągają większą objętość i wychodzą w najwyższej klasie wagi po ostatnim wyrośnięciu poza brzeg pojemnika, ale nie wylewają się. Wałeczek chleba ponad brzegiem pojemnika jest dlatego nieco słabiej zarumieniony, niż chleb w pojemniku.

Jeśli przy słodkich chlebach proponowany jest program szybki, wtedy można wypiekać wyłącznie małe ilości w danych przepisach również w programie ciasta drożdżowego, przy czym chleb wtedy jest bardziej luźny. Proszę wybrać wtedy w programie ciasto drożdżowe stopień I.

6. WYNIKI PIECZENIA

Wynik pieczenia zależy w szczególności od warunków na miejscu (miękka woda, wilgotność powietrza – duża wysokość – stan składników itp.). Dlatego dane w przepisach są punktami oparcia, które ewentualnie należy dopasować. Jeśli jeden czy drugi przepis nie uda się za pierwszym razem, nie należy tracić otuchy, lecz spróbować znaleźć przyczynę i wypróbować np.: inne proporcje składników. Zalecamy, zanim włączą Państwo chleb z ustawieniem czasu na pieczenie w nocy, upiec raz chleb na próbę, ażeby w razie potrzeby móc jeszcze trochę zmienić przepis.

PRZEPISY

PROGRAM 1, PODSTAWOWY

Program ten nadaje się do prawie wszystkich mieszanek do pieczenia chleba. Programu podstawowego powinno się używać w razie wątpliwości, gdy np. sprawdza się nowy przepis z internetu lub czasopisma. Używać nie więcej niż 500 g mąki, aby ciasto nie przelało się. Ponadto program nadaje się do pełnoziarnistych mieszanek do pieczenia, jednakże nie do mieszanek bezglutenowych.

Nie objaśniliśmy jednak tutaj bliżej stosowania mieszanek do pieczenia, gdyż powinno się zawsze postępować według instrukcji wydrukowanej na opakowaniu.

Chleb pszenny wiejski

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Mleko lub woda	190 ml	280 ml
Masło, miękkie	20 g	30 g
Cukier	$\frac{3}{4}$ łyżeczki (7 g)	1 łyżeczka (10 g)
Mąka pszenna typ 1050	340 g	500 g
Suszone drożdże	$\frac{3}{4}$ opakowania (5 g)	1 opakowanie (7 g)
Sól	$\frac{3}{4}$ łyżeczki (7 g)	1 łyżeczka (10 g)

Przepis podstawowy można zmienić do smaku przez dodanie kminku lub gotowej mieszanki przypraw.

PROGRAM 2, PODSTAWOWY BEZGLUTENOWY

Zauważ by: W przypadku mąki bezglutenowej resztki mąki z obrzeża formy zeszkrobać łopatką silikonową na ciasto. Gdy na wyświetlaczu urządzenia wyświetli się czas pozostały „1:15“ wierzch chleba można posmarować mieszanką żółtka z 1 łyżeczką śmietany. Wtedy chleb zbrązowieje również na wierzchu. Ewentualnie chleb można posypać nasionami oleistymi lub ziołami. Program ten nie umożliwia wyboru wielkości chleba. W zależności od stosowanej ilości dodatków można jednak piec duże lub małe chleby.

Ciemny chleb formowy Schär

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Chleb mieszanka ciemna	375 g	500 g
Olej	4 g	6 g
Suszone drożdże	1 opakowanie (7 g)	10 g
Woda, letnia	470 ml	630 ml
Sól	¾ łyżeczki	1 łyżeczka

Według upodobania można dodać

kminku lub	2 łyżeczki	3 łyżeczki
orzechów włoskich lub	50 g	75 g
cebuli smażonej lub	50 g	75 g
kostek słoniny	50 g	75 g
siemienia lnianego	1 łyżka	1½ łyżeczki

PROGRAM 3, PEŁNOZIARNISTY**Przepis podstawowy chleb pszenny pełnoziarnisty**

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Woda, letnia	220 ml	330 ml
Mąka pszenna pełnoziarnista	340 g	500 g
Ocet (ocet spirytusowy)	2 łyżeczka	1 łyżka
Suszone drożdże	5 g (= 2 łyżeczki)	1 opakowanie (7 g)
Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczka

Przepis podstawowy chleb pszenny pełnoziarnisty

Składniki | Mały chleb | Duży chleb

Jeśli zamiast mąki pszennej pełnoziarnistej chcesz używać mąki orkiszowej, do małego chleba dodaj 4 g, a do dużego chleba 5 g suszonych drożdży.

PROGRAM 4, PEŁNOZIARNISTY EKSTRA

Tego programu używaj wtedy, gdy samodzielnie mielisz lub śrutujesz mąkę. Do świeżo zmielonej mąki używać zawsze zimnego płynu, gdyż mąka lub śruta jest już ciepła.

PROGRAM 5, PEŁNOZIARNISTY SZYBKI

W tym programie chleby nie rosną tak mocno jak w programie 3 pełnoziarnistym. Chleby mają silnie skrócony czas rośnięcia, dlatego w tym programie nie można upiec chleba na zaczynie.

Chleb tostowy pełnoziarnisty orkiszowy

Składniki	
Mleko	280 ml
Mąka pełnoziarnista orkiszowa	200 g
Mąka orkiszowa typ 630	200 g
Masło, miękkie	50 g
Suszone drożdże	5 g (= 2 łyżeczki)
Sól	¾ łyżeczki (= 7 g)

Porada: Zamiast masła można używać olej korzenny, jak np. olej chili lub olej ziołowy.

PROGRAM 7, PODSTAWOWY BARDZO SZYBKI

W tym programie można używać tylko „Ciasto drożdżowe Garant Dr Oetker“. Produkt ten zawiera mieszankę suszonych drożdży z proszkiem do pieczenia i można go kupić w supermarketach. Program ten nie nadaje się do chlebów z żytem, śrutą lub ogólnie do ciężkich chlebów. Także chlebów z mieszanek do pieczenia, które zawierają już suszone drożdże, nie można piec w tym programie.

Chleb rodzynekowy bezglutenowy

Składniki	
Chleb Mix C Schär	350 g
Ciasto drożdżowe Garant Dr Oetker	1 opakowanie
Cukier	60 g
Jaja	2 sztuki

Maślanka	250 ml
Rodzyнки	100 g

PROGRAM 8, CIASTO

W tym programie przygotowuje się tylko ciasto, które następnie wypieka się w piekarniku.

Ciasto podstawowe na ciasto z blachy

Składniki	
Mąka pszenna	300 g
Jajo	1 sztuka
Mleko	60 ml
Suszone drożdże	1 opakowanie (7 g)

Cukier	80 g
Masło, miękkie	80 g

Ciasto podstawowe wyłożyć na natłuszczoną blachę i na przykład obłożyć owocami (np. śliwkami, jabłkami). Porada: Można również rozsypać kruszonkę. Ciasto można również piec w tortownicy (średnica 28 cm).

PROGRAM 9, CIASTO SZYBKIE**Ciasto na pizzę na 1 blachę**

Składniki	
Mąka pszenna	300 g
Suszone drożdże	1 opakowanie (7 g)
Sól	½ łyżeczki
Woda, letnia	120 ml

Olej	30 ml
------	-------

Przygotować ciasto. Gotowe ciasto wyłożyć na natłuszczoną blachę, rozciągnąć lub rozwałkować. Przykryć wilgotną ściereczką, zostawić na 40 minut. Następnie według uznania obłożyć dodatkami. Piec w piekarniku w temperaturze 220 °C przez około 35 - 40 minut (dokładny czas pieczenia zależy od użytych dodatków).

PROGRAM 10, CIASTO SUPERSZYBKIE**Chleb pomidorowo-pieprzowy**

Składniki	
Woda, letnia	150 ml
Olej	35 ml
Mąka pszenna typ 550	350 g
Suszone, konserwowane w oleju pomidory pokroić na cienkie paski	70 g
Cebule smażone (produkt gotowy)	1 łyżka

Ząbki czosnku, drobno pokrojone w kostkę	1 sztuka
Oregano	1 łyżeczka
Sól	1 płaska łyżeczka (7 g)
Cukier	1 łyżeczka (10 g)
Ciasto drożdżowe Garant Dr Oetker	1 opakowanie
Marynowany pieprz zielony	1 łyżeczka

Porada: Zamiast oleju można także użyć 50 g pesto.

PROGRAM 11, CIASTO BEZGLUTENOWE**Bułki z blachy**

Składniki	
Chleb Mix B Schär	300 g
Suszone drożdże	10 g
Olej	1 łyżka
Woda, letnia	200 ml

Sól	1 szczypta
-----	------------

Przyrządzić ciasto w programie ciasta, wyjąć z formy, uformować 6 - 8 bułek dłońmi pokrytymi mąką, w razie potrzeby ugnieść z niewielką ilością mąki. Położyć papier na blachę, włożyć bułki i przykryć wilgotną ściereczką. Odczekać, aż bułki zwiększą dwukrotnie swoją objętość. Przy włączonej dolnej i górnej grzałce piekarnik nagrzać do 200 °C, po czym piec bułki przez około 25 minut.

PROGRAM 12, CIASTO MAKARONOWE

Włożyć niezbędne składniki do formy i uruchomić program 12. Ewentualne resztki formy zeszkobać z obrzeża formy łopatką silikonową podczas przebiegu programu. Jeśli chętnie jesz makaron, polecamy zakup urządzenia do wyrobu makaronu, przy pomocy którego ciasto można łatwo rozwałkować i pociąć na paski. Do pierwszych prób wystarczy oczywiście dobry wałek do ciasta. Gotowe ciasto podzielić na 4 do 5 porcji i zawinąć każdą porcję w folię do żywności, aby ciasto nie wysuszyło się. Posypać mąką dużą deskę i rozwałkować wałkiem do ciasta. Gdy ciasto będzie bardzo miękkie, dodać trochę mąki i ugnieść ciasto. Ugnieść ręką płaskie placki i posypać je mąką. Teraz wałkować ciasto wałkiem ze wszystkich stron, aż będzie miało wymaganą grubość. Tak przygotować każdą porcję ciasta. Podczas wałkowania zawsze posypywać mąką i odwracać ciasto, aby nie sklejało się. Następnie przewałkować poszczególne, cienkie placki. Jeśli jeszcze kleją się, wysuszyć, jednak niezbyt długo, gdyż w przeciwnym wypadku ciasto rozdzieli się. Placki ciasta pociąć na paski ustalając szerokość pasków. Pocięte makarony wstrząsnąć i następnie najlepiej zaraz gotować w posolonej wodzie podgrzanej do wrzątku. Uwaga: Makaron gotuje się bardzo szybko, zależnie od rodzaju przez 2 do 5 minut. Obowiązuje tutaj zasada: Im cieńszy jest makaron, tym szybciej gotuje się. Gdy używa się urządzenia do makaronu, postępować z ciastem zgodnie z instrukcją producenta. Ciasto można również rozwałkować na placki i używać do lasagne, tortellini, ravioli, Wan Tans i podobnych potraw. Wskazówka: Używamy jaj wielkości I (białko i żółtko ważą 58 g na jajko). Jeśli używasz większych lub mniejszych jaj, zważyć jajka bez skorupki. W przypadku mąki pełnoziarnistej można używać ewentualnie więcej płynu.

Makarony jajeczny (4 porcje)

Składniki	
Mąka pszenna Zalecamy mąkę z twardej pszenicy lub na zacierki, gdyż makaron z takiej mąki niezbyt łatwo gotuje się.	400 g
Jaja	4 sztuk
Olej	1 łyżka
Woda	ok. 2 łyżki

Makarony z twardej pszenicy bez jajka (4 porcje)

Składniki	
Grysik z twardej pszenicy	400 g
Woda	180 ml

PROGRAM 13, KONFITURA**Konfitura z jagód**

Składniki	
Owoce jagodowe według własnego życzenia*	800 g
Cukier żelowany typ 2:1	500 g
Sok cytrynowy	2 łyżka

*Można używać truskawki (tylko 700 g, gdyż ta konfitura trochę pieni się), maliny, borówki, jeżyny lub także porzeczki. Wiśnie nadają się mniej. Wymieszać dokładnie owoce jagodowe, cukier żelujący i sok cytrynowy i napełnić formę z włożoną wygniataką. Uruchomić program 13. Po zakończeniu programu konfiturę z formy napełnić słoiki – Uwaga konfitura jest bardzo gorąca, niebezpieczeństwo oparzenia! Słoiki dobrze zakręcić nakrętkami, odwrócić i ochłodzić.

PROGRAM 14, PROGRAM WŁASNY 1

Program własny umożliwia indywidualne ustawienie czasów wygniatania, rośnięcia lub pieczenia. Poniższe przepisy można wykonać przy ustawieniu podstawowym programu własnego.

Chleb pełnoziarnisty „wielozziarnisty“

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Woda	240 ml	360 ml
Mąka żytnia pełnoziarnista	140 g	200 g
Mąka pełnoziarnista orkiszowa	140 g	200 g
Mąka orkiszowa	70 g	100 g
Miód	$\frac{3}{4}$ łyżki (- 7 g)	1 łyżka (- 10 g)
Sól	$\frac{3}{4}$ łyżeczki (- 7 g)	1 łyżeczka (- 10 g)
Zaczyn (firmy Seitenbacher)	50 g	75 g (1 opakowanie)
Suszone drożdże	5 g	1 opakowanie (7 g)
Nasiona słonecznika	60 g	90 g

PROGRAM WŁASNY 15, BEZGLUTENOWY W USTAWIENIU PODSTAWOWYM

Program ten nie umożliwia wyboru wielkości chleba. W zależności od stosowanej ilości dodatków można jednak piec duże lub małe chleby.

Chleb na zaczynie bezglutenowy

Składniki	
Mąka Hammermühle mieszanka na chleb na zaczynie	500 g
Suszone drożdże	10 g
Cukier	1 łyżeczka
Woda, letnia	400 ml

PROGRAM 16, PIECZENIE

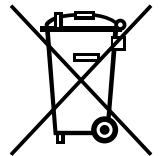
W programie pieczenia można piec wszystkie chleby według potrzeb.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przestać razem z kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

UNOLD®

Aus dem Hause

UNOLD®