



BACKMEISTER Bernd



Bedienungsanleitung

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

Modell 68120

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 68120

Stand: Juli 2025/nr

Copyright ©



Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-0

Telefax +49 (0)62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 68120**

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Für Ihre Sicherheit.....	8
In Betrieb nehmen.....	10
Schnelleinstieg – das erste Brot	10
Erläuterungen zum Display	12
Die Tasten.....	13
Die Funktionen des Backmeisters®	16
Zubereiten von Brot, Kuchen oder Teig	17
Reinigen und Pflegen.....	18
Tabelle zeitlicher Ablauf	19
Fragen zum Gerät und zur Handhabung	24
Mögliche Fehler am Gerät.....	26
Mögliche Fehler bei den Rezepten.....	26
Anmerkungen zu den Rezepten	27
Brotrezepte	30
Garantiebestimmungen	37
Entsorgung / Umweltschutz	37
Informationen für den Fachhandel.....	37
Service-Adressen	38
Bestellformular.....	39

Instructions for use Model 68120

Technical Specifications.....	40
Explanation of symbols.....	40
Safety Information	40
Preparing the appliance for operation	42
Quick start guide – the first loaf of bread	42
Explanation of the display	44
The buttons.....	45
The functions of the breadmaker.....	47
The program process of the breadmaker.....	48
Cleaning and care.....	49
Questions and answer concerning the use of the breadmaker	50
Trouble shooting - appliance	52
Trouble shooting - recipes.....	52
Comments on baking	53
Bread recipes.....	55
Guarantee Conditions.....	61
Waste Disposal / Environmental Protection	61
Service	38

Notice d'utilisation Modèle 68120

Spécification technique	62
Explication des symboles.....	62
Consignes de sécurité	62
Mise en service.....	64
Prise en main rapide – Le premier pain.....	64
Explications sur l'écran	66
Les touches.....	67
Les fonctions du Backmeister®.....	70
Déroulement de programme de Backmeister®	71
Nettoyage et entretien	72
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 de pain	79
Conditions de Garantie.....	85
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	85
Service	38

Gebruiksaanwijzing Modell 68120

Technische Gegevens	86
Verklaring van de symbolen.....	86
Voor uw veiligheid.....	86
Ingebruikneming	88
Snel beginnen – het eerste brood	88
Het Display	90
De knoppen.....	91
De functies van de Backmeister®.....	93
Het programma van de Backmeister	94
Schoonmaken en onderhoud.....	95
Vragen over het apparaat en de werking	96
Fout aan het apparaat	98
Fout bij de recepten.....	98
Opmerkingen bij de recepten	99
Brood recepten.....	101
Garantievoorwaarden	108
Verwijderen van afval / Milieubescherming	108
Service	38

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso Modello 68120**

Specifiche tecniche	109
Significato dei simboli	109
Per la vostra sicurezza	109
Messa in funzione	111
Primi passi - il primo pane	111
Spiegazioni relative al display	113
I tasti	114
Funzioni del Backmeister	117
Preparazione di pane, dolci o pasta	117
Pulizia e manutenzione	118
Domande sull'apparecchio e sul suo uso	119
Possibile problema dell'apparecchio	121
Possibili problemi nelle ricette	122
Note sulle ricette	123
Ricette di pane	125
Norme di garanzia	131
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	131
Service	38

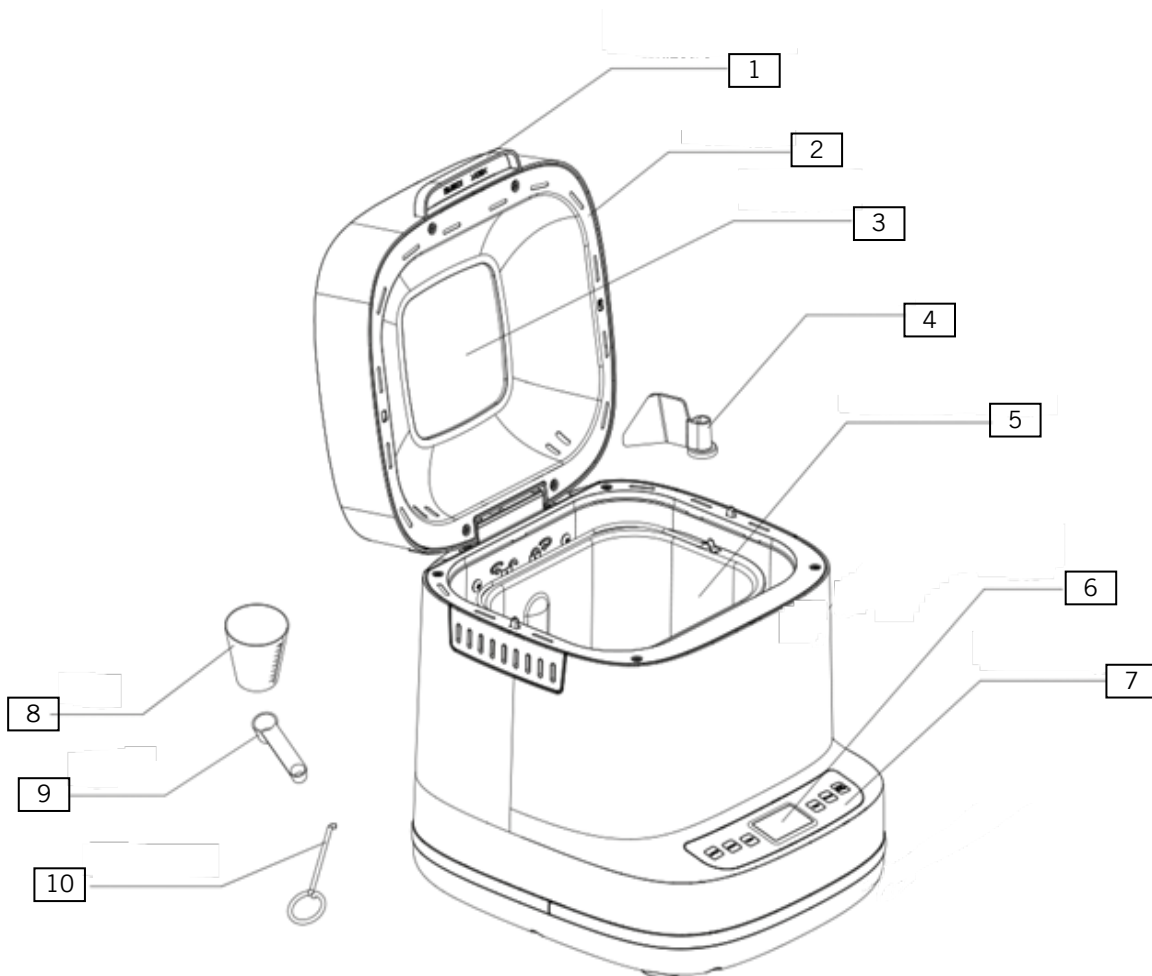
Instrukcja obsługi Modelu 68120

Dane techniczne	155
Objaśnienie symboli	155
Dla bezpieczeństwa użytkownika	155
Uruchomienie	157
Pierwszy chleb	157
Objaśnienia dotyczące wyświetlacza	159
Przyciski	160
Funkcje piekarnika	163
Przebieg programu piekarnik	163
Czyszczenie i konserwacja	164
Pytania dotyczące urządzenia i jego używania	165
Błędy w urządzeniu	167
Błędy w przepisach	168
Uwagi do przepisów	169
Przepisy na chleb	171
Warunki gwarancji	177
Utylizacja / ochrona środowiska	177
Service	38

Manual de instrucciones Modelo 68120

Datos técnicos	132
Explicación de símbolos	132
Para su seguridad	132
Poner en servicio	134
Introducción rápida : el primer pan	134
Explicaciones de la pantalla	135
Teclas	136
Las funciones del aparato de hornear	139
El transcurso del programa	140
limpieza y mantenimiento	141
Preguntas sobre el uso del aparato y su manejo	142
Errores del aparat	144
Errores en las recetas	144
Comentarios sobre las recetas	145
Recetas de pan	148
Condiciones de Garantía	154
Disposición/Protección del medio ambiente	154
Service	38

EINZELTEILE



DE Ab Seite 8

- 1 Griff
- 2 Deckel
- 3 Sichtfenster
- 4 Kneteter
- 5 Backform (eingesetzt)
- 6 Display
- 7 Bedienfeld
- 8 Messbecher

- 9 Messlöffel
- 10 Hakenspieß

EN Page 40

- 1 Handle
- 2 Lid
- 3 Viewing window
- 4 Kneading blade
- 5 Baking pan (inserted)

EINZELTEILE

- | | |
|----|------------------------|
| 6 | Display |
| 7 | Control panel |
| 8 | Measuring cup |
| 9 | Measuring spoons |
| 10 | Kneading blade remover |

- | | |
|----|-----------------------|
| 3 | Finestra di visione |
| 4 | Paletta per impastare |
| 5 | Stampo (inserito) |
| 6 | Display |
| 7 | Pannello di controllo |
| 8 | Bicchierino graduato |
| 9 | Misurino |
| 10 | Gancio estrattore |

FR Page 62

- | | |
|----|-----------------------------|
| 1 | Poignée |
| 2 | Couvercle |
| 3 | Fenêtre de vision |
| 4 | Pétrisseur |
| 5 | Moule (en place) |
| 6 | Écran |
| 7 | Pavé de boutons de commande |
| 8 | Verre mesureur |
| 9 | Cuillère doseuse |
| 10 | Broche à crochet |

NL Pagina 86

- | | |
|----|---------------------|
| 1 | Handvat |
| 2 | Deksel |
| 3 | Kijkvenster |
| 4 | Kneedhaak |
| 5 | Bakvorm (geplaatst) |
| 6 | Display |
| 7 | Bedieningspaneel |
| 8 | Maatbeker |
| 9 | Meetlepel |
| 10 | Haakstok |

IT Pagina 109

- | | |
|---|-----------|
| 1 | Maniglia |
| 2 | Coperchio |

ES Página 132

- | | |
|----|----------------------|
| 1 | Asa |
| 2 | Tapa |
| 3 | Mirillas |
| 4 | Amasadora |
| 5 | Molde (insertado) |
| 6 | Pantalla |
| 7 | Panel de mando |
| 8 | Vaso medidor |
| 9 | Cuchara dosificadora |
| 10 | Pincho de gancho |

PL Strony 155

- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Rączka |
| 2 | Pokrywa |
| 3 | Wizjer |
| 4 | Zagniatarka |
| 5 | Forma do pieczenia (włożona) |
| 6 | Wyświetlacz |
| 7 | Panel sterowania |
| 8 | Miarka |
| 9 | Łyżka pomiarowa |
| 10 | Szpikulec z haczykiem |

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68120**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	550 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Abmessungen:	Ca. 31,4 x 26 x 28 cm (L/B/H)
Gewicht	Ca. 3,35 kg
Backform:	Innenmaß ca. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (L/B/H)
Inhalt:	500 – 1.000 g Brotgewicht
Zuleitung:	Ca. 100 cm fest montiert
Gehäuse:	Kunststoff
Deckel:	Deckel mit Sichtfenster
Ausstattung:	19 gespeicherte Programme, davon ein Eigenprogramm, Zeitvorwahl bis zu 15 Stunden, Warmhaltefunktion, 3 Bräunungsgrade, 3 Brotgrößen, großes Sichtfenster
Zubehör:	Herausnehmbare Backform und 1 Knetter mit Keramikbeschichtung, 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 NetzNetzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
12. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am AnschlussNetzstecker 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 Netzstecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen.

**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

1. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
2. Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
3. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter.
4. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
5. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Nun ist das Gerät betriebsbereit.
7. 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.
8. Lassen Sie das Gerät für einige Zeit abkühlen.
9. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

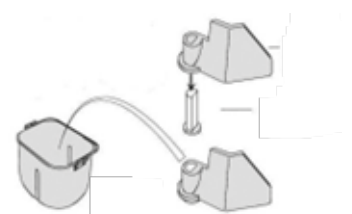
SCHNELLEINSTIEG – DAS ERSTE BROT

1. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ beschrieben vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Backmeisters® und entnehmen Sie die Backform (nach links gegen den Uhrzeigersinn drehen).
3. Streichen Sie das Loch des Kneters mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. 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.

5. 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 BROTRÖSSE aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 14.
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. 2 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 Kneten 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 Kneten 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 18 beschrieben.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



ERLÄUTERUNGEN ZUM DISPLAY**GRUNDEINSTELLUNG:**

Sobald der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display 3:00 (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:

PREHEAT		Das Gerät wird vorgeheizt
STIR (1+2)		Diese Anzeige erscheint während der Knetphasen.
REST (1-3)		In dieser Phase ruht der Teig nach dem Kneten, um Struktur und Volumen des fertigen Brots zu verbessern. Zu Beginn von „REST 3“ kann auf Wunsch der Kneithaken entnommen werden (siehe auch Programmtabelle).
FERMENT		Diese Funktion sorgt für eine längere Gärzeit bei konstanter Temperatur – ideal zur Herstellung von Sauerteig, Vorteigen oder Joghurt.
HEAT		Das Gerät heizt auf die erforderliche Temperatur.
BAKE		Der Backvorgang läuft.
KEEP WARM		Nach dem Backen wird das Brot noch bis zu 1 Stunde warmgehalten. Zum vorzeitigen Beenden drücken Sie die „Start/Stop“-Taste ca. 2 Sekunden lang, bis ein Signalton ertönt.
COMPLETE		Die Zubereitung ist abgeschlossen.

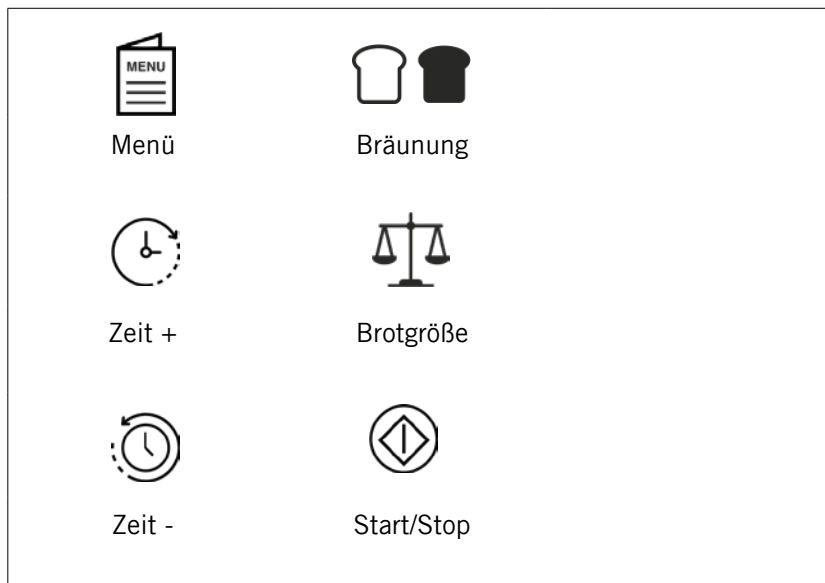
Folgende Meldungen im Display deuten auf Fehler hin:

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 EO: Wenn diese Anzeige erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin. Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst prüfen.

DIE TASTEN

Im Folgenden erhalten Sie eine Erklärung der einzelnen Tasten und den zugeordneten Symbolen:



START/STOP-Taste

Programm starten, pausieren oder beenden

Programm starten

Drücken Sie die „START/STOP“-Taste einmal, um ein Programm zu starten.

Die Anzeige leuchtet auf, und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken – das Programm läuft nun. Sobald der Vorgang gestartet wurde, sind alle anderen Tasten gesperrt, außer der „START/STOP“-Taste.

Pausieren

Halten Sie die „START/STOP“-Taste für ca. 0,5 Sekunden gedrückt, um den Vorgang zu unterbrechen. Es ertönt ein Signalton. Die Zahlen und der Doppelpunkt blinken.

Wenn innerhalb von 3 Minuten keine Eingabe erfolgt, wird das Programm automatisch fortgesetzt, bis es regulär beendet ist.

Programm abbrechen

Um ein laufendes Programm vollständig abzubrechen, halten Sie die „START/STOP“-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt. Diese Verzögerung schützt vor unbeabsichtigten Programmabbruch durch versehentliches Antippen. Ein Piepton bestätigt, dass das Programm gestoppt wurde.

Backvorgang beenden & Brot entnehmen

Nach dem Backen können Sie den Vorgang durch Drücken der „START/STOP“-Taste beenden und das Brot entnehmen.

Achten Sie dabei auf ausreichend Abkühlzeit und verwenden Sie Backhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen.

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	Schnell	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
3	Süss	Ideal für süße Brote
4	Franz. Brot	Für Weißbrot
5	Vollkorn	Für Vollkornbrot
6	Eiweissbrot	Proteinhaltiges Brot
7	Glutenfrei	Standardprogramm für alle glutenfreien Brote
8	Lebkuchen	Für Lebkuchenteig, ohne Backfunktion
9	Teig Schnell	Zur schnelleren Herstellung von Teig, ohne Backfunktion

Programmnummer	Programmname	Verwendung
10	Teig	Zur Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
11	Nudelteig	Zur Herstellung von Nudelteig
12	Kuchen	Für die Zubereitung von Kuchen
13	Konfitüre	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade und anderen Fruchtaufstrichen. Für die Zubereitung von Marmelade sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich dafür verwendet wird.
14	Joghurt	Zur Herstellung von hausgemachtem Joghurt
15	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.
16	Pizzateig	Zur Zubereitung von Pizzateig zur Weiterverarbeitung
17	Super Schnell	Zu sehr schnellen Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
18	Auftauen	Schnelles Auftauen
19	Eigenprogramm	Individuelles Einstellen der Programmphasen

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 1–8, 12 und 15 möglich. Während der Backzeit backt der Automat intensiver (heißer), aber nicht länger oder kürzer.

BROTGRÖSSE

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:

Brotgröße 500 g = für ein kleines Brotgewicht

Brotgröße 750 g = für ein mittleres Brotgewicht

Brotgröße 1.000 g = für ein großes Brotgewicht

Diese Option ist in den Programmen 1–7 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 verwenden. Bitte bedenken Sie, dass die Brote dann flach bleiben.

ZEITWAHL

Verwenden Sie die Zeitwahl-Funktion nur für Rezepte, die Sie vorher unter Aufsicht erfolgreich ausprobiert haben und verändern Sie diese Rezepte danach nicht mehr.

Für glutenfreie Brote ist die Zeitvorwahl nicht geeignet, da die Mehltreue 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 Backen) 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 Netzstecker des Gerätes in die Steckdose. Mit der Taste „MENÜ“ das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste „BRÄUNUNG“ 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 Tasten „ZEIT+“ und „ZEIT -“ durch wiederholtes Drücken der Taste die Programmzeit auf 10 Stunden 30 Minuten erhöhen. Dies erfolgt beim Drücken der Tasten „ZEIT +“ und „ZEIT -“. Sie können maximal 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 abubrechen, halten Sie die Taste „START/STOP“ für mindestens 3 Sekunden gedrückt. 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.

EIGENPROGRAMM

Der Backmeister® bietet zahlreiche Programme, u. a. auch ein Programm, das wir „EIGENPROGRAMM“ genannt haben, weil man es 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	nicht einstellbar

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

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 Taste „MENÜ“ das EIGENPROGRAMM auswählen. Mit Taste „BROTGRÖSSE“ 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 „BROTGRÖSSE“ die Änderung speichern. Diese Taste erneut drücken, womit der nächste Programmabschnitt und die darin programmierte Zeit im Display erscheint: (Aufgehen 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“ gespeichert werden, damit der nächste Programmabschnitt programmiert werden 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 Brotgröße und Zeit +/- 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.



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 antihafbeschichtete 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 18 beschrieben.



REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen immer den NetzNetzstecker 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 Knetter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Knetter 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 Knetter herausnehmen.
6. Die Backform ist mit einer hochwertigen 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 Knetter 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 Knetter 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.

TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

		1. BASIS			2. SCHNELL			3. SÜSS		
		1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
		3:05	3:00	2:55	2:05	2:00	1:55	3:50	3:45	3:40
Vorheizen	Wenn die Temperatur unter 35 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	/			/			/		
Kneten 1	Motor EIN/AUS	4			4			4		
	Kneten ohne Pause, kein Heizen	6			6			3		
Ruhen 1	kein Kneten, wenn die Temperatur niedriger als 28°C ist, Heizung EIN/AUS oder Heizung aus	3			2 32°C			8		
Kneten 2	Kneten ohne Pause	5			5 32°C			10		
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus									
Ruhen 2	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	10			3 32°C			10		
Kneten 3	Kneten ohne Pause	20, Minute 10: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten			10 32°C Minute 1: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten			15		
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus									
Ruhen 3	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/			/			15		
Kneten 4	Kneten ohne Pause	/			/			15 Minute 5: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten		
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus									
Gehen 1	Wenn die Temperatur unter 27 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	42						50		
Aufgehen	Kneten EIN/AUS	50 s						50s		
Gehen 2	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	40			45 35°C			/		
Aufgehen	Kneten EIN/AUS	/			/					
Gehen 3	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/			/			45		
Backen	Temperatursensor < 1°C , Heizung EIN/AUS 22/8S s oder Heizung aus	55	50	45	50	45	40	55	50	45
	Temperatur Bräunung in °C	Hell 100/Mittel 108/ Dunkel 118			Hell 100/Mittel 108/ Dunkel 118			Hell 100/Mittel 108/ Dunkel 118		
Warmhalten	Heizung EIN/AUS, Thermostat > 75°C; Heizelement arbeitet nicht	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Zeit zum Zufügen der Zutaten									
Zeitvorwahl		15 Stunden			15 Stunden			15 Stunden		

		4. FRANZ.BROT			5. VOLLKORN			6. EIWEISSBROT		
		1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	500g		
		4:05	4:00	3:55	4:05	4:00	3:55	1:25		
Vorheizen	Wenn die Temperatur unter 35 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	/			5			/		
Kneten 1	Motor EIN/AUS	4			4			/		
	Kneten ohne Pause, kein Heizen	6			3			/		
Ruhen 1	kein Kneten, wenn die Temperatur niedriger als 28°C ist, Heizung EIN/AUS oder Heizung aus	10			8			/		
Kneten 2	Kneten ohne Pause	5			10			/		
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus									
Ruhen 2	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	5			10			/		
Kneten 3	Kneten ohne Pause	20			10			/		
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus									
Ruhen 3	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	15			10			/		
Kneten 4	Kneten ohne Pause	15, Minute 5: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten			10', Minute 1: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten			15, Minute 1: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten		
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus									
Gehen 1	Wenn die Temperatur unter 27 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	60			55					
Aufgehen	Kneten EIN/AUS	50s			50s			/		
Gehen 2	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/			/			/		
Aufgehen	Kneten EIN/AUS							/		
Gehen 3	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	50			65			10		
Backen	Temperatursensor < 1°C , Heizung EIN/AUS 22/8S s oder Heizung aus	55	50	45	55	50	45	60		
	Temperatur Bräunung in °C	Hell 100/Mittel 108/ Dunkel 118			Hell 100/Mittel 108/ Dunkel 118			Hell 100/Mittel 108/ Dunkel 118		
Warmhalten	Heizung EIN/AUS, Thermostat > 75°C; Heizelement arbeitet nicht	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Zeit zum Zufügen der Zutaten									
Zeitvorwahl		15 Stunden			15 Stunden			15 Stunden		

		7. GLUTENFREI			8. LEBKUCHEN		9. TEIG SCHNELL
		1000 g			/		/
		3:10			0:15		0:15
Vorheizen	Wenn die Temperatur unter 35 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	/			/		/
Kneten 1	Motor EIN/AUS	4			4		4
	Kneten ohne Pause, kein Heizen	6			11		3
Ruhen 1	kein Kneten, wenn die Temperatur niedriger als 28°C ist, Heizung EIN/AUS oder Heizung aus	20			/		/
Kneten 2	Kneten ohne Pause	5			/		8
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus						
Ruhen 2	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	10			/		/
Kneten 3	Kneten ohne Pause	5, Minute 1: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten			/		/
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus						
Ruhen 3	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/			/		/
Kneten 4	Kneten ohne Pause	/			/		/
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus						
Gehen 1	Wenn die Temperatur unter 27 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	30			/		/
Aufgehen	Kneten EIN/AUS	/			/		/
Gehen 2	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/					/
Aufgehen	Kneten EIN/AUS	60s			/		/
Gehen 3	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	50			/		/
Backen	Temperatursensor < 1°C , Heizung EIN/AUS 22/8S s oder Heizung aus	60			/		/
	Temperatur Bräunung in °C	Hell 100/Mittel 108/Dunkel 118			/		
Warmhalten	Heizung EIN/AUS, Thermostat > 75°C; Heizelement arbeitet nicht	60	60	60	/		/
	Zeit zum Zufügen der Zutaten				/		/
Zeitvorwahl		15 Stunden			15 Stunden		15 Stunden

		11. NUDELTEIG	12. KUCHEN	13. KONFITÜRE	14. JOGHURT
		/	/	/	/
		0:08	2:20	1:20	8:00
Vorheizen	Wenn die Temperatur unter 35 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	/	/	/	/
Kneten 1	Motor EIN/AUS	4	5	/	/
	Kneten ohne Pause, kein Heizen	4	10	/	/
Ruhen 1	kein Kneten, wenn die Temperatur niedriger als 28°C ist, Heizung EIN/AUS oder Heizung aus	Standard 0:0808-0:45 einstellbar, 1 Min. pro Tastendruck	5	15 110C, kein Heizen wenn 110°C, Heizung EIN/AUS 15/15 s	/
Kneten 2	Kneten ohne Pause				/
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus				
Ruhen 2	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus				20, Minute 10: 10 Signaltöne für das Zufügen von Zutaten
Kneten 3	Kneten ohne Pause				
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus				
Ruhen 3	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/	40	/	
Kneten 4	Kneten ohne Pause	/	/	45 Kneten EIN/AUS 0,5/4,5 s Heizung EIN/AUS 25/5 s wenn <103°C	Anpassung Gehzeit von 6:00-10:00, Standard 8:00, Erhöhen oder Verringern (pro Tastendruck 30 Min 36°C 10 Signaltöne wenn fertig. 36°C, wenn <36°C EIN/AUS: 5/25 s
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus				
Gehen 1	Wenn die Temperatur unter 27 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/	/		
Aufgehen	Kneten EIN/AUS	/	/		
Gehen 2	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/	/		
Aufgehen	Kneten EIN/AUS	/	/		
Gehen 3	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus	/	/		
Backen	Temperatursensor < 1°C , Heizung EIN/AUS 22/8S s oder Heizung aus	/	60		
	Temperatur Bräunung in °C		Hell 92/Mittel 100/Dunkel 110	/	/
Warmhalten	Heizung EIN/AUS, Thermostat > 75°C; Heizelement arbeitet nicht	/	60	/	/
	Zeit zum Zufügen der Zutaten	/	/	/	/
Zeitvorwahl		15 Stunden	15 Stunden		

		15. BACKEN	16. PIZZATEIG	17. SUPER SCHNELL	18. AUFTAUEN	19. EIGENPROGRAMM	
		/	/	/	/	/	
		0:30	0:33	1:30	0:30	3:00	
Vorheizen	Wenn die Temperatur unter 35 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus	Standard Bräunung mittel, Bräunung wählbar	/	Startvorgang stoppt Alarm HHH wird ausgelöst Bedingung: Temperatur > 55 °C		Startvorgang stoppt Alarm HHH wird ausgelöst Bedingung: Temperatur > 55 °C	
Kneten 1	Motor EIN/AUS		3 Min	2		Standard: 10 Minuten, einstellbar von 0 bis 45 Minuten. Kontinuierliches Rühren	
	Kneten ohne Pause, kein Heizen		15 Min	3			
Ruhen 1	kein Kneten, wenn die Temperatur niedriger als 28°C ist, Heizung EIN/AUS oder Heizung aus		/	15		Standard: 20 Minuten, einstellbar zwischen 20 und 60 Minuten.	
Kneten 2	Kneten ohne Pause		/			Standard: 15 Minuten, einstellbar von 5 bis 20 Minuten. Kontinuierliches Rühren.	
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus						
Ruhen 2	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS oder Heizelement bleibt aus		/			Standard: 25 Minuten, einstellbar von 5 bis 120 Minuten. Kein Rühren.	
Kneten 3	Kneten ohne Pause		15 Minuten/ Motor Rühren EIN/AUS 7s/3s 110°C, Heizung EIN/AUS 2s/8s				
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus						
Ruhen 3	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus					Standard: 45 Minuten, einstellbar von 0 bis 120 Minuten.	
Kneten 4	Kneten ohne Pause						
	Wenn die Temperatur unter 28 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus						
Gehen 1	Wenn die Temperatur unter 27 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus					Standard 30 Minuten	/
Aufgehen	Kneten EIN/AUS					0:10-2:00 einstellbar (10 Min pro Tastendruck) I 40°C, wenn <40°C EIN/AUS: 5s/25s	/
Gehen 2	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus						/
Aufgehen	Kneten EIN/AUS				/		
Gehen 3	Wenn die Temperatur unter 30 °C liegt: Heizverhältnis EIN/AUS, oder Heizelement bleibt aus				/		
Backen	Temperatursensor < 1°C , Heizung EIN/AUS 22/8S s oder Heizung aus	Standard 0:30,0:10-1:30 einstellbar 10 Min pro Tastendruck)				Hell 98/Mittel 113/ Dunkel 128	Standard: 65 Minuten, einstellbar von 10 bis 100 Minuten (in 1-Minuten-Schritten). Hell 98/Mittel 113/ Dunkel 128
	Temperatur Bräunung in °C	Hell 100/Mittel 108/ Dunkel 118	60				
Warmhalten	Heizung EIN/AUS, Thermostat > 75°C; Heizelement arbeitet nicht	/	/	/	60	Standard: 60 Minuten, einstellbar von 0 bis 60 Minuten.	
	Zeit zum Zufügen der Zutaten	/	/	/	/	/	
Zeitvorwahl		/	15 Stunden				

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 (Knetersanschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Knetter dick mit hitzebeständiger Margarine austreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Knetter 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 Knetter können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

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

Sie können mit bemehlten Fingern den Knetter 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 weichem 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 ausgemahlenes Mehl, für Kuchen	405	480	400
	Fein ausgemahlenes Mehl, ideal für Brot	550	780	550
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1050	1600	1100
	Vollkornmehl, grob ausgemahlen	1600	1700	1900
Roggenmehl	Sehr fein ausgemahlenes Mehl	815	500	720
	Fein ausgemahlenes Mehl	997	960	1100
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1150	960	1100
	Grob ausgemahlenes Mehl, Vollkornmehl	1740	2500	1900

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Bei der ersten Nutzung	Legt sich nach kurzer Zeit
	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	NetzNetzstecker 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	Knetter und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich der Knetter 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 Knetter richtig eingesetzt sind. Prüfen, ob Knetter 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
	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	Zu wenig Zucker	a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären	f/k
	Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	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 entweichen)	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 Mischbrotten 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. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 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 beigelegten Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen. Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigelegten 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.

REZEPTIDEEN**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	$\frac{3}{4}$ TL (7 g)	1 TL (10 g)
Weizenmehl Type 1050	340 g	500 g
Trockenhefe	$\frac{3}{4}$ Packung (5 g)	1 Packung (7 g)
Salz	$\frac{3}{4}$ TL (7 g)	1 TL (10 g)

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

PROGRAMM 2, SCHNELL**Rosinenbrot**

Zutaten	Kleines Brot	Großes Brot
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	200 ml	300 ml
Margarine/ Butter	20 g	30 g
Salz	1 Prise	$\frac{1}{2}$ TL
Honig	1 TL	1 EL
Mehl Type 405	330 g	500 g
Zimt	$\frac{1}{2}$ TL	$\frac{3}{4}$ TL
Trockenhefe	$\frac{1}{2}$ Pckg.	$\frac{3}{4}$ Pckg.
Rosinen (od. Trockenobst)	50 g	75 g

PROGRAMM 3, SÜSS**Süßes Brot Grundrezept**

Zutaten	Kleines Brot	Großes Brot
Milch	125 ml	250 ml
Ei	1 Stück	1 Stück
Butter, flüssig, nicht mehr heiß	50 g	120 g
Zucker	50 g	100 g
Salz	1 Prise	2 Prisen
Weizenmehl Type 405	250 g	500 g
Frischhefe	11 g	22 g

Frischhefe zerbröseln und in die Milch streuen.

Bei diesem Brot sind zahlreiche Varianten möglich. Fügen nach Wunsch z. B. Rosinen, Nüsse oder Schokostückchen zu. Backen Sie nur mit Bräunung hell oder mittel, da der Zucker im Teig stärker bräunt.

PROGRAMM 4, FRANZ. BROT**Weißbrot (Toastbrot)**

Zutaten	Kleines Brot	Großes Brot
Wasser	175 g	400 g
Weizenmehl Type 550	275 g	750 g
Trockenhefe	3 g	10 g
Salz	5 g	15 g
Honig	10 g	30 g
Öl	14 g	30 g

Leicht verdaulich, knusprig, vielseitig verwendbar, das ist mein Weißbrot.
Selbstverständlich können Sie das Weißbrot auch toasten.

PROGRAMM 5, 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 6, EIWEISS**Eierbrot**

Zutaten	Großes Brot
Quark	500 g
Eier	6
Salz	15 g

Weizenkleine	100 g
Backpulver	2 Pckg.
Leinsamen	200 g

Stufe III Bräunung dunkel

PROGRAMM 7, 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 8, LEBKUCHEN

Bitte beachten Sie, dass Lebkuchen, die mit geschlagenem Eiweiß zubereitet werden (z. B. .Elisenlebkuchen) nicht für das Lebkuchen-Programm geeignet sind.

Schoko-Lebkuchen

Zutaten	
Eier	3
Brauner Zucker	150 g
Vanillezucker	2 Pckg.
Weizenmehl Type 550	250 g
Backpulver	1 Pckg + 1 TL
Nussnougat-Creme	3 EL
Gemahlene Mandeln	100 g
Gemahlene Walnüsse	150 g
Zimt	1 TL
Lebkuchengewürz	3 TL
Kakao	1 EL
Oblaten 7 cm Durchmesser	ca. 20

Geben Sie alle Zutaten bis auf die Oblaten in die Backform. Programm Lebkuchen starten. Dabei mit einem Teigschaber regelmäßig die klebrige Masse vom Backformrand zur Mitte der Backform streichen. 1 Bogen Backpapier auf ein Backblech legen, die Oblaten darauf verteilen. Jeweils 1 gehäuften TL Teig daraufgeben. Bei 160 °C Ober/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Sie können die fertigen Lebkuchen mit einer Schokoladenglasur oder Zuckerguss einstreichen. Tipp: Fügen Sie dem Teig jeweils 25 g Zitronat und Orangeat zu.

Lebkuchen aus Butterhörnchen

Zutaten	
Butterhörnchen, altbacken	4
Eier	2
Zucker	200 g
Wasser	150 ml
Lebkuchengewürz	1 TL
Gemahlene Haselnüsse	250 g
Weizenmehl Type 550	125 g
Orangeat	50 g
Zitronat	50 g
Backpulver	1 TL
Oblaten 7 cm Durchmesser	20

Zerkleinern Sie die Butterhörnchen, Orangeat und Zitronat mit einem Mixer sehr fein. Geben Sie alle Zutaten, bis auf die Oblaten, in die Backform. Programm Lebkuchen starten. Dabei mit einem Teigschaber regelmäßig die klebrige Masse vom Backformrand zur Mitte der Backform streichen. 1 Bogen Backpapier auf ein Backblech legen, die Oblaten darauf verteilen. Jeweils 1 gehäuften TL Teig daraufgeben. Bei 175 °C Ober/Unterhitze ca. 15–18 Minuten backen.

Sie können die fertigen Lebkuchen mit einer Schokoladenglasur oder Zuckerguss einstreichen. Tipp: Sie können 50 ml Wasser durch Rum ersetzen.

Kartoffellebkuchen

Zutaten	
Gekochte, durchgepresste Kartoffeln	150 g
Weizenmehl Type 550	150 g
Gemahlene Walnüsse	150 g
Zucker	150 g
Eier	2
Backpulver	2 TL
Saft und Schale von Zitrone und Orange	je 1/2
Zitronat	50 g
Orangeat	50 g
Lebkuchengewürz	3/4 TL
Zimt	1 TL
Oblaten 7 cm Durchmesser	20

Waschen Sie die Orange und die Zitrone heiß ab. Saft je einer Hälfte auspressen, Schale fein abreiben. eben Sie alle Zutaten, bis auf die Oblaten, in die Backform. Programm Lebkuchen starten. Dabei mit einem Teigschaber regelmäßig die klebrige Masse vom Backformrand zur Mitte der Backform streichen. 1 Bogen Backpapier auf ein Backblech legen, die Oblaten darauf verteilen. Jeweils 1 gehäuften TL Teig daraufgeben. Bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 18–20 Minuten backen. Tipp: Fügen Sie dem Teig jeweils 25 g Zitronat und Orangeat zu.

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

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, Äpfel) belegen. Tipp: Wenn Sie mögen, können Sie auch noch Streusel aufstreuen. Der Teig kann auch in einer Springform (28 cm Durchmesser) gebacken werden.

PROGRAMM 11, NUDELTEIG

Füllen Sie die benötigten Zutaten in die Backform und starten Sie das Programm 11. Eventuelle Mehreste 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 12, KUCHEN

Sie können in Ihrem Backmeister® sogar Kuchen backen! Bedenken Sie dabei jedoch, dass das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet. Der Kuchen wird daher etwas fester als gewohnt. Die Backtemperatur ist hoch, deshalb wird die Kruste ebenfalls dunkler als gewohnt. Führen Sie den Holzstäbchen-Test durch, um zu prüfen, ob der Kuchen nach dem Programmablauf durchgebacken ist. Dazu einfach nach dem Programmende den Kuchen in der Backform lassen, und ein sauberes Holzstäbchen in den Kuchen stecken. Bleibt beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen hängen, ist der Kuchen fertig. Andernfalls backen Sie den Kuchen im Programm „Backen“ noch einige Minuten nach.

Apfelkuchen

Flüssige Butter (nicht heiß!)	150 g
Eier Gr. L	3 Stück
Zucker	150 g
Orangensaft	20 ml
Mehl	350 g
Backpulver	5 g

Äpfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten

350 g

Stufe II, Bräunung mittel

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 Knetter 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, JOGHURT**Joghurt aus Milch**

Auf 1 Liter Milch brauchen Sie 200 ml probiotischen Joghurt oder alternativ 6 probiotische Kapseln, die in die Milch eingerührt werden. Mischen Sie die Milch mit Joghurt oder den probiotischen Kapseln gut durch und füllen Sie die Mischung in die Backform (die Knetter müssen eingesetzt sein!). Wählen Sie Programm 14.

Füllen Sie den fertigen Joghurt vorsichtig in Portionsgläser oder ein großes Glas, verschließen Sie die Gläser gut und stellen Sie den Joghurt für 12 Stunden in den Kühlschrank.

Jetzt haben Sie leckeren Joghurt ohne Konservierungsstoffe. Bewahren Sie immer 200 ml Joghurt auf. Damit können Sie dann wieder neuen Joghurt, wie oben beschrieben, herstellen.

Aus diesem Naturjoghurt lassen sich auch sehr viele herzhaftes und süße Speisen zubereiten und verfeinern.

Veganer Joghurt

Auf 1 Liter vegane Milch brauchen Sie 2 TL Johannisbrotkernmehl und 200 ml probiotischen Joghurt, alternativ 6 probiotische Kapseln, die in die vegane Milch eingerührt werden. Mischen Sie die Milch mit Joghurt oder den probiotischen Kapseln gut durch und füllen Sie die Mischung in die Backform (die Knetter müssen eingesetzt sein!). Wählen Sie Programm 14.

PROGRAMM 15, BACKEN

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

PROGRAMM 16, PIZZATEIG**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 17, TEIG SUPERSCHNELL**Tomaten-Pfefferbrot**

Zutaten	
Wasser, lauwarm	150 ml
Öl	35 ml
Weizenmehl Type 550	350 g
Getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, in feine Streifen geschnitten	70 g
Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	1 EL

Knoblauchzehe, fein gewürfelt	1 Stück
Oregano	1 TL
Salz	1 TL, gestrichen (7 g)
Zucker	1 TL (10 g)
Dr. Oetker Hefeteig Garant	1 Packung
Eingelegter, grüner Pfeffer	1 TL

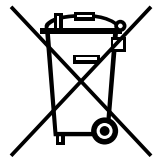
Tipp: Statt Öl können Sie auch 50 ml Pesto verwenden

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 Endverbrauchers 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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyclen 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



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Backmeister 68120 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



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

Hockenheim, 14.07.2025

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
Dzidoszanska 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 68120

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6812070	Backform		
	6812072	Kneter		
	6812052	Messbecher		
	6812053	Messlöffel		
	6845699	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 68120**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	550 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Dimensions:	Approx. 31,4 x 26 x 28 cm (L/W/H)	
Weight:	Approx. 3,34 kg	
Baking pan:	Inner dimensions 17.0 x 13.5 x 12.0 cm (L/W/H)	
Capacity:	500 g to 1,000 g bread weight	
Power cord:	Approx. 100 cm, permanently attached	
Housing:	Plastic	
Lid:	Lid with view window	
Features:	19 stored programmes, including one individual programme, time preselection up to 15 hours, keep warm function, 3 browning levels, 3 bread sizes, large viewing window	
Accessories:	Removable baking pan with 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.

1. 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.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. 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.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
9. Always switch off and disconnect the power supply plug from the mains when the appliance is not being used and before it is cleaned.
10. 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 45. 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 45.
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 45.
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 49.



CAUTION:
The appliance becomes very hot

EXPLANATION OF THE DISPLAY

BASIC SETTING:

As soon as the appliance is plugged into the electrical outlet, the display shows 3:00 (the colon between the numbers does not flash). Program 1 (Basic), medium browning and loaf size 750 g are displayed.

During operation, the program status is indicated both by the time countdown and the symbols on the display.
Explanation:

PREHEAT		The appliance preheats
STIR (1+2)		This appears on the display during the kneading phases.
REST (1-3)		In this phase the dough rests after kneading, to improve the structure and volume of the finished loaf. At the start of REST 3, the kneading blade can be removed if desired.
FERMENT		This feature ensures a longer proofing time at a constant temperature – ideal for preparing sourdough, starter dough or yoghurt.
HEAT		The appliance heats to the required temperature.
BAKE		The bread is baking.
KEEP WARM		After baking, the bread is kept warm for up to 1 hour. To end the program early, press Start/Stop for about 2 seconds until you hear a signal tone.
COMPLETE		The program is finished.

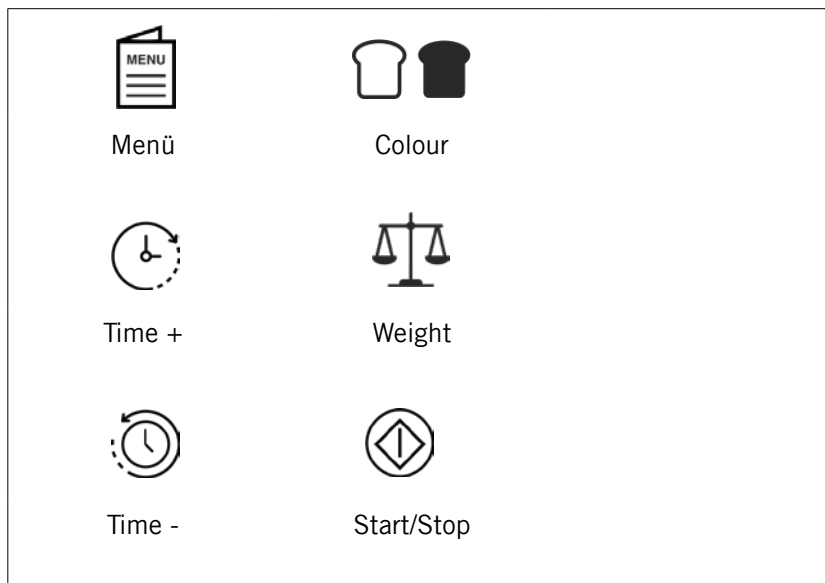
The following messages on the display indicate an error:

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

E EO: If this appears on the display, there is a defect in the temperature sensor. Please have the appliance inspected by our service department.

THE BUTTONS

This section explains the single buttons and the corresponding symbols:



START/STOP button

Start, pause, or end the program

Start program

Press START/STOP button once to start the program.

The display lights up and the colon in the time display starts flashing – now the program is running.

As soon as the process has started, all other buttons are locked, except the START/STOP button.

Pause

Press and hold the START/STOP button for about 0.5 seconds to interrupt the process. You will hear a signal tone. The numerals and the colon flash.

If no buttons are pressed within 3 minutes the program automatically continues until it is finished.

Cancel the program

To completely cancel a running program, press and hold the START/STOP button for approx. 2 seconds. This delay prevents the program from being inadvertently cancelled if the button is accidentally pressed. A beep confirms that the program has been stopped.

End baking process and remove bread

After baking, you can end the process by pressing the START/STOP button and then remove the bread.

Allow sufficient time for cooling and use oven gloves to avoid burns.

MENU

The MENU button is used to select the single programs, which are described in detail in the “Time sequence” table. The display indicates the selected program by displaying the the program number. The programs are used as follows:

Program number	Program name	Use
1	BASIC	Standard program for all breads, such as white bread and multi-grain bread
2	Quick	For faster baking of white and multi-grain breads
3	Sweet	Ideal for sweet breads
4	French bread	For white bread
5	Whole grain	For whole grain breads
6	High-protein	High-protein bread
7	Gluten-free	Standard program for all gluten-free breads
8	Gingerbread	For gingerbread dough, without bak-ing
9	Quick dough	For preparing dough quickly, without bak-ing
10	Dough	For preparing dough, without baking
11	Pasta dough	For making noodle dough

Program number	Program name	Use
12	Cake	For making cakes
13	Jams	For cooking jams and jellies and other fruit spreads. If you use the breadmaker for making pre-serves, you should purchase a second baking pan which is used only for this purpose.
14	Yoghurt	For making home-made yoghurt
15	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 pas-try dough, etc.
16	Pizza dough	For preparing pizza dough for further use
17	Super quick	For preparing dough very quickly, without baking
18	Defrost	Fast defrosting
19	User program	For user-defined program phases

COLOUR

This button allows you to set the colour to LIGHT – MEDIUM – DARK. The selected setting is shown on the display.

This option is available in programs 1–8, 12 and 15. During baking, the temperature is higher, with no change in the baking time.

BROTGRÖSSE / Weight

This allows you to set the size of the loaf in different programs:

Loaf size 500 g = for a small loaf

Loaf size 750 g = for a medium loaf

Loaf size 1,000 g = for a large loaf

This option is available in programs 1–7.

You will find our recommendations 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 with LOAF SIZE I. Please be aware, however, that the loaves will be flat in this case.

TIMER

Use the timer feature only for recipes which you have already tried out under supervision; do not modify the recipe.

The timer feature is not suitable for gluten-free breads since flour residue from the edge of the baking pan has to be repeatedly scraped into the dough.

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. At the specified time in the respective program you have to add the hours and minutes after which the program should start.

The programs (except Baking) can be started with a time delay.

Add the ingredients to the baking pan in the specified order, and then insert the pan in the breadmaker. Make sure 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 day, i.e. in 10 hours and 30 minutes.

Plug the appliance into the electrical outlet. Use the MENU button to select the desired program and the COLOUR button for the desired browning level. In the example, we will use program 1 = Basic. The program will end at 7 AM. The bread will then be kept warm for one hour.

To be able to take out warm, fresh bread at 7:00 AM, you have to set the timer at 8:30 PM by repeatedly pressing the TIME + and TIME – buttons to increase the program time to 10 hours and 30 minutes. This is done by pressing TIME + and TIME –. The maximum delay is 15 hours.

After the timer has been set, press the START/STOP button to start the delayed baking program. The symbol for the timer feature flashes until the program starts. The remaining baking time is shown on the display.

To cancel the time delay, press and hold the START/STOP button for at least 3 seconds. You can then change the time delay or start the program immediately.

Please note: When baking with the time delay function, do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yoghurt, onions, etc.

USER PROGRAM

The Backmeister® features numerous programs, including a program we call USER PROGRAM, since it can be programmed by the user. You can change the basic time settings in the single program phases as programmed at the factory, or omit entire program sequences. This gives you practically unlimited options for baking bread or preparing dough. First we will explain the basic setting and features of the USER PROGRAM:

USER PROGRAM

Both programs offer the following options:

COLOUR wprogrammable

Time delay programmable

Levels not programmable

The preprogrammed sequence corresponds to the BASIC program. The times can be programmed as shown in the table.

Phase	Preset	Programmable time frame
Total time	3:00 hours	
1. Knead	10 minutes	0-45 minutes
1. Rise	20 minutes	20-60 minutes
2. Knead	15 minutes	5-20 minutes.
2. Rise	25 minutes	5-120 minutes.
3. Rise	45 minutes	0-120 minutes.
Bake	65 minutes	10-100 minutes
Keep warm	60 minutes	0-60 minutes

Proceed as follows:

Select the USER PROGRAM with the MENU button. Select the desired phase with the LOAF SIZE button. The display shows the symbol for Knead 1 and the programmed time for this phase 0:10.

You can change the set time with the TIME + and TIME – buttons. Press the buttons until the desired time appears on the display (beyond “0” if necessary).

Save the change with the LOAF SIZE button. Press this button again, after which the next program phase and the programmed time are displayed: (Rise 1 and 0:20). If the maximum programmable time for the respective program phase is exceeded by pressing the TIME + and TIME – buttons, the display shows “0”, if this is possible according to the above list. This phase is then skipped in the program sequence.

Each programmed value must be saved by pressing the USER PROGRAM 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. We have successfully tested the following recipe.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

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 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.

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 ¼ 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 coeliacia. 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 Old yeast. Liquid too hot Yeast came into contact with liquid Wrong or old flour. Too much or insufficient liquid. Not enough sugar	a/b e c d e a/b/g a/b
Dough rises and flows over the baking tin.	Very soft water so that yeast fermentation is stronger. Too much milk has influenced yeast fermentation	f/k c
Bread has collapsed.	Bread volume larger than the bread pan causing it to collapse Too early or too fast yeast fermentation due to warm water, warm baking chamber or high humidity level.	a/f c/h/i
Bread is dented after baking.	Not enough gluten in the flour. Too much liquid	l a/b/h
Stiff, lumpy texture	Too much flour or insufficient liquid Not enough yeast or sugar Too much fruit, wholemeal or other ingredients. Old or poor quality flour	a/b/g a/b b e
Not baked in the centre.	Too much or insufficient liquid. High amount of moisture. Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt.	a/b/g h g
Open, coarse texture or full of holes.	Too much water. No salt. High amount of moisture; water was too warm. Liquid was too hot.	g b h/i 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 then 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:

tblsp	= 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 greater 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

PROGRAMME 1, BASIC

This programme is suitable for almost all bread baking mixes. If in doubt, e.g. if you are trying out new recipes from the Internet or a magazine, you should use the basic programme. Do not use more than 500 g of flour so that the dough does not overflow. The programme is also suitable for wholemeal baking mixes, but not for gluten-free baking mixes. However, we have not explained the use of baking mixes in detail here, as you should always follow the instructions printed on the respective packaging.

Farmer's white bread

Ingredients	Small bread	Large bread
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	$\frac{3}{4}$ pkg (5 g)	1 pkg (7 g)
Salt	$\frac{3}{4}$ tsp (7 g)	1 tsp (10 g)

You can modify the basic recipe with caraway seeds or a ready-made bread spice mix to suit your personal taste

PROGRAMME 2, FAST

Sultana bread

Ingredients	Small bread	Large bread
Bread weight, approx.	560 g	850 g
Water	180 ml	275 ml
Margarine/ butter	20 g	30 g
Salt	$\frac{1}{3}$ tsp	$\frac{1}{2}$ tsp
Honey	$\frac{2}{3}$ tblsp	1 tblsp

Sultana bread

Flour type 405	330 g	500 g
Cinnamon	$\frac{1}{2}$ tsp	$\frac{3}{4}$ tsp
Dry yeast	$\frac{1}{2}$ bag	$\frac{3}{4}$ bag
Sultanas (or dried fruits)	50 g	75 g

PROGRAMME 3, SWEET**Sweet bread basic recipe**

Ingredients	Small bread	Large bread
Milk	125 ml	250 ml
Egg	1	1
Butter, liquid, no longer hot	50 g	120 g
Sugar	50 g	100 g
Salt	1 pinch	2 pinches
Wheat flour type 405	250 g	500 g
Fresh yeast	11 g	22 g

Crumble the fresh yeast and sprinkle into the milk. Numerous variations are possible with this bread. Add sultanas, nuts or chocolate chips, for example, as desired. Only bake with light or medium browning, as the sugar in the dough browns more.

PROGRAMME 4, FRENCH BREAD**White bread (toast)**

Ingredients	Small bread	Large bread
Water	175 g	400 g
Wheat flour type 405	275 g	750 g
Dry yeast	3 g	10 g
Salt	5 g	15 g
Honey	10 g	30 g
Oil	14 g	30 g

Easily digestible, crispy, versatile - that's my white bread. Of course, you can also toast the white bread.

PROGRAMME 5, WHOLEMEAL**Wholemeal wheat bread**

Ingredients	Small bread	Large bread
Water, lukewarm	220 ml	330 ml
Wholemeal wheat flour	340 g	500 g
Vinegar (brandy vinegar)	2 tsp	1 tbsp
Dry yeast	5 g (=2 tsp)	1 pkg (7 g)
Salt	1 tsp	2 tsp

If you prefer to use spelt flour instead of wholemeal wheat flour, use 4 g dry yeast for the small loaf and 5 g dry yeast for the large loaf.

PROGRAMME 6, HIGH-PROTEIN**Egg bread**

Ingredients	Large bread
Curd cheese	500 g
Eggs	6
Salt	15 g
Wheat bran	100 g

Baking powder	2 pkg.
Flaxseed	200 g

Level III Browning dark

PROGRAMME 7, GLUTEN-FREE

Please note: With gluten-free flours, you must scrape the flour residue from the edge of the baking tin onto the dough using a silicone dough scraper.

When the remaining time '1:15' appears on the appliance display, you can brush the top of the bread with a mixture of one egg yolk and 1 teaspoon of cream. This will brown the top of the bread too. You can also take this opportunity to sprinkle oilseeds or herbs on the bread.

It is not possible to choose the size of the bread in this programme. However, depending on the amount of ingredients used, you can still bake large or small loaves.

Schär dark loaf bread

Ingredients	Small bread	Large bread
Bread mix dark	375 g	500 g
Oil	4 g	6 g
Dry yeast	1 pkg (7 g)	10 g
Water, lukewarm	470 ml	630 ml
Salt	¾ tsp	1 tsp

You can add as you wish:

Caraway seeds or	2 tsp.	3 tsp.
Walnuts or	50 g	75 g
Fried onions or	50 g	75 g
Bacon cubes or	50 g	75 g
Linseed	1 tbsp	1 ½ tsp

PROGRAMME 8, GINGERBREAD**Chocolate gingerbread**

Ingredients	
Eggs	3
Brown sugar	150 g
Vanilla sugar	2 pkg.
Wheat flour type 550	250 g
Baking powder	1 pkg. + 1 tbsp
Nut nougat cream	3 tbsp
Ground almonds	100 g
Ground walnuts	150 g
Cinnamon	1 tbsp
Gingerbread spice	3 tbsp
Cocoa	1 tsp
Wafers 7 cm in diameter	approx. 20

Put all the ingredients except the wafers into the baking tin. Start the gingerbread programme. Using a dough scraper, regularly spread the sticky mixture from the edge of the baking tin to the centre of the baking tin. Place 1 sheet of baking paper on a baking tray and arrange the wafers on it. Place 1 heaped teaspoon of batter on each. Bake at 160 °C top/bottom heat for approx. 15 minutes. You can coat the finished gingerbread with chocolate icing or icing. Tip: Add 25 g candied lemon peel and 25 g candied orange peel to the dough.

Gingerbread made from butter croissants

Ingredients	
Butter croissants, stale	4
Eggs	2
Sugar	200 g
Water	150 ml
Gingerbread spice	1 tbsp
Ground hazelnuts	250 g
Wheat flour type 550	125 g
Candied orange pee	50 g
Candied lemon peel	50 g
Baking powder	1 tbsp
Wafers 7 cm in diameter	approx. 20

Chop the butter croissants, candied orange peel and candied lemon peel very finely using a blender. Put all the ingredients, except for the wafers, into the baking tin. Start the gingerbread programme. Using a dough scraper, regularly spread the sticky mixture from the edge of the baking tin to the centre of the baking tin. Place 1 sheet of baking paper on a baking tray and arrange the wafers on it. Place 1 heaped teaspoon of batter on each. Bake at 175 °C top/bottom heat for approx. 15-18 minutes. You can coat the finished gingerbread with chocolate icing or icing. Tip: You can replace 50 ml of water with rum.

PROGRAMME 9, QUICK DOUGH**Pizza dough for 1 tray**

Ingredients	
Wheat flour	300 g
Dry yeast	1 pkg (7 g)
Salt	½ tsp
Water lukewarm	120 ml
Oil	30 ml

Prepare the dough. Place the finished dough on a greased baking tray, stretch or roll out. Cover with a damp cloth and leave to rise for 40 minutes. Then top with ingredients as desired. Bake in the oven at 220 °C for approx. 35 - 40 minutes (the exact baking time depends on the topping used).

PROGRAMME 10, DOUGH

In this programme, only the dough is prepared and the baked goods are then baked in the oven

Base dough for tray bakes

Ingredients	
Wheat flour	300 g
Eg	1
Milk	60 ml
Dry yeast	1 pkg (7 g)
Sugar	80 g
Butter, soft	80 g

Roll out this base dough onto a greased baking tray and top with fruit (e.g. plums, apples). Tip: If you like, you can also sprinkle some crumble on top. The dough can also be baked in a springform tin (28 cm diameter).

PROGRAMME 11, PASTA DOUGH

Pour the required ingredients into the baking tin and start programme 11. Any flour residue can be removed from the edge of the baking tin with a silicone scraper during the programme.

If you like pasta, we recommend buying a pasta machine, which makes it easy to roll out the dough and cut it into strips. Of course, a good rolling pin will also suffice for your first attempts.

Divide the finished dough into 4 to 5 portions and wrap each portion in cling film to prevent the dough from drying out. Sprinkle a large board with flour and roll the rolling pin in it. When the dough is very soft, knead in some of the flour used for the dough. Press a flat flatbread by hand and sprinkle it with flour. Now use the rolling pin to roll out the dough on all sides until it has the desired thickness. Work each portion of dough in this way. Keep sprinkling flour over the dough as you roll it out and turn it from time to time so that nothing sticks. Then roll up the individual, thin flatbreads if they are still sticky and leave to dry briefly, but not for too long, otherwise the dough will break apart. Cut the dough flatbread into strips, the width of the strips is up to you. Fluff up the cut pasta and cook immediately in plenty of boiling salted water. Please note: The pasta cooks very quickly, depending on the type of pasta, it takes approx. 2 to 5 minutes. The thinner the noodles are, the quicker they are cooked.

If you are using a pasta machine, process the dough according to the manufacturer's instructions.

You can also roll out the dough into sheets and use for lasagne, tortellini, ravioli, wantans or similar.

Dough recipes for pasta dough

Note: We have used size L eggs (egg white and yolk weigh 58 g per egg). If you are using smaller or larger eggs, weigh the eggs without the shell.

If using wholemeal flour, you may need to use a little more liquid.

Egg noodles (4 portions)

Ingredients	
Wheat flour We recommend durum wheat flour or spaetzle flour, as the pasta made from it does not overcook so easily	400 g
Eggs	4
Oil	1 tbsp
Water	2 tbsp approx.

Durum wheat pasta without egg (4 portions)

Ingredients	
Durum wheat semolina	400 g
Water	180 ml

PROGRAMME 12, CAKE

You can even bake cakes in your Backmeister®! However, please bear in mind that the appliance works with kneading tools and not mixing tools. The cake will therefore be slightly firmer than usual. The baking temperature is high, so the crust will also be darker than usual. Carry out the wooden stick test to check whether the cake is baked through at the end of the programme. To do this, simply leave the cake in the baking tin at the end of the programme and insert a clean wooden stick into the cake. If no dough sticks to the stick when you pull it out, the cake is ready. Otherwise, bake the cake for a few more minutes in the 'Bake' programme.

Apple pie

Liquid butter (not hot!)	150 g
Eggs size L	3
Sugar	150 g
Orange juice	20 ml
Flour	350 g
Baking soda	5 g
Apples, peeled, cored and cut into thin slices	350 g

Level II, crust medium

PROGRAMME 13, JAM

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

*You can use strawberries (then only use 700 g, as this jam foams a little), raspberries, blueberries, blackberries or red currants. Cherries are less suitable. Finely mix the berries, gelling sugar and lemon juice and pour into the baking tin with the mixer inserted. Start programme 13. At the end of the programme, pour the jam from the baking tin into screw-top jars - be careful, the jam is very hot, risk of burning. Close the jars tightly with a lid, turn upside down and leave to cool.

PROGRAMME 14, YOGHURT**Yoghurt made from milk**

For 1 litre of milk, you need 200 ml of probiotic yoghurt or alternatively 6 probiotic capsules, which are stirred into the milk. Mix the milk well with the yoghurt or probiotic capsules and pour the mixture into the baking tin (the kneaders must be inserted!). Select programme 14.

Carefully pour the finished yoghurt into portion jars or a large glass jar, seal the jars tightly and place the yoghurt in the fridge for 12 hours.

You now have delicious yoghurt without preservatives. Always keep 200 ml of yoghurt. You can then use this to make new yoghurt as described above.

This natural yoghurt can also be used to prepare and refine many savoury and sweet dishes.

Vegan yoghurt

For 1 litre of vegan milk, you need 2 teaspoons of locust bean gum and 200 ml of probiotic yoghurt, or alternatively 6 probiotic capsules, which are stirred into the vegan milk. Mix the milk well with the yoghurt or probiotic capsules and pour the mixture into the baking tin (the mixers must be in place!). Select programme 14.

PROGRAMME 16, BAKING

With the baking programme, you can bake all breads as required.

PROGRAMME 17, PIZZA DOUGH**Pizza dough for 1 tray**

Ingredients	
Wheat flour	300 g
Dry yeast	1 pkg (7 g)
Salt	½ tsp
Water, lukewarm	120 ml
Oil	30 ml

Prepare the dough. Place the finished dough on a greased baking tray, stretch or roll out. Cover with a damp cloth and leave to rise for 40 minutes. Then top with ingredients as desired. Bake in the oven at 220 °C for approx. 35 - 40 minutes (the exact baking time depends on the topping used).

PROGRAMME 18, DOUGH SUPER-FAST**Tomato and pepper bread**

Ingredients	
Water, lukewarm	150 ml
Oil	35 ml
Wheat flour Type 550	350 g
Dried tomatoes marinated in oil, cut into thin strips	70 g
Fried onions (ready-made product)	1 tbsp
Garlic clove, finely diced	1

Oregano	1 tsp
Salt	1 tsp, (7 g)
Sugar	1 tsp (10 g)
Dr Oetker Yeast Dough Garant	1 pkg
Pickled green pepper	1 tsp

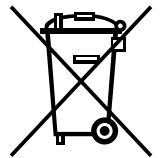
Tip: You can also use 50 ml pesto instead of oil

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 highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). 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 68120**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	550 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensions :	Env. 31,4 x 26 x 28 cm (L / l / h)
Poids :	Env. 3,35 kg
Moule :	Dimensions intérieures env. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (L / l / h)
Contenance :	500 - 1 000 g de pain
Cordon d'alimentation :	Env. 100 cm posé
Coque :	Matière plastique
Couvercle :	Couvercle avec hublot et poignée
Équipement :	19 programmes mémorisés, dont un programme personnel, présélection du temps jusqu'à 15 heures, fonction de maintien au chaud, 3 degrés de brunissage, 3 tailles de pain, grande fenêtre de contrôle
Accessoires :	Moule amovible avec revêtement céramique, 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

Veuillez 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.
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.

27. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que

la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).



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
5. 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 65. 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 66.
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 66.
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 70.



MISE EN GARDE :
L'appareil est très chaud!



EXPLICATIONS SUR L'ÉCRAN

REGLAGE DE BASE :

Dès que vous branchez la prise de l'appareil sur la prise de courant, l'écran indique 3:00 (les deux points entre les chiffres ne clignotent pas). L'écran indique le programme 1 (basique), le niveau de cuisson moyen et le poids du pain (750 g).

Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez voir l'avancement du programme d'après le compte à rebours et les symboles affichés à l'écran. Signification des indications :

PREHEAT		PREHEAT L'appareil préchauffe
STIR (1+2)		Cette indication s'affiche pendant les phases de pétrissage.
REST (1-3)		Durant cette phase, la pâte repose après le pétrissage afin d'améliorer la structure et le volume du pain qui est prêt. Au début de « REST 3 », le crochet pétrisseur peut être retiré si vous le souhaitez.
FERMENT		Cette fonction permet un temps de levée plus long à température constante – idéal pour la fabrication de levain, de pâte de premier pétrissage ou de yaourt.
HEAT		L'appareil chauffe à la température nécessaire.
BAKE		Le processus de cuisson est en cours.
KEEP WARM		Après la cuisson, le pain est maintenu jusqu'à un délai de 1 heure au chaud. Pour arrêter la cuisson plus tôt, appuyez sur la touche « Démarrer/Arrêter » pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
COMPLETE		La préparation est terminée.

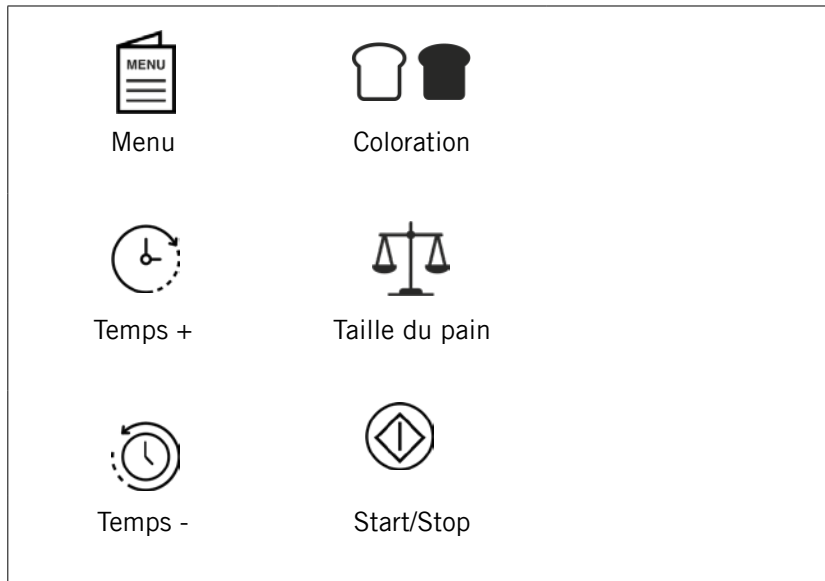
Les messages suivants qui s'affichent à l'écran indiquent des erreurs :

HHH : Si ce message s'affiche après avoir appuyé sur la touche « DÉMARRER/ARRÊTER », l'appareil est encore trop chaud du fait de la cuisson précédente. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes encore, en gardant le couvercle ouvert.

E EO : Si ce message s'affiche, cela indique un dysfonctionnement de la sonde de température. Faites contrôler votre appareil par notre service client.

LES TOUCHES

Voici une explication des différentes touches et des symboles correspondants :



Touche « DÉMARRER/ARRÊTER »

Pour démarrer le programme, faire une pause ou terminer le programme

Pour démarrer le programme

Appuyez une fois sur la touche « DÉMARRER/ARRÊTER » pour démarrer le programme.

L'écran s'allume et les deux points de l'affichage de la durée commencent à clignoter - le programme a démarré.

Dès que le processus a commencé, toutes les autres touches sont verrouillées, sauf la touche « DÉMARRER/ARRÊTER ».

Pause

Maintenez la touche « DÉMARRER/ARRÊTER » enfoncée pendant environ 0,5 seconde pour interrompre le programme. Un signal sonore retentit. Les chiffres et les deux points clignotent.

Si aucune touche n'est actionnée pendant 3 minutes, le programme redémarre automatiquement et se poursuit jusqu'à sa fin.

Interrompre le programme

Pour interrompre complètement un programme en cours, maintenez la touche « DÉMARRER/ARRÊTER » enfoncée pendant 2 secondes. Ces 2 secondes servent de protection contre toute interruption involontaire du programme en cas de pression accidentelle. Un signal sonore confirme que le programme a été arrêté.

Terminer la cuisson et retirer le pain

Après la cuisson, vous pouvez terminer la procédure en appuyant sur la touche « DÉMARRER/ARRÊTER » et retirer le pain.

Veillez à ce que le pain refroidisse suffisamment et utilisez un gant de cuisine pour ne pas risquer de vous brûler.

MENU

La touche « MENU » vous permet d'accéder aux différents programmes qui sont expliqués en détail dans le tableau « Durée des étapes ». Le numéro du programme sélectionné s'affiche à l'écran. Programmes et préparations correspondantes :

Numéro du programme	Nom du programme	Utilisation
1	BASIQUE	Programme standard pour tous les pains, tels que les pains blancs et les pains mixtes de seigle et blé
2	Rapide	Pour une préparation plus rapide du pain blanc et du pain mixte de seigle et blé
3	Sucré	Idéal pour les pains sucrés
4	Pain français	Pour le pain blanc
5	Pain complet	Pour le pain complet

Numéro du programme	Nom du programme	Utilisation
6	Pain protéiné	Pain riche en protéines
7	Sans gluten	Programme standard pour tous les pains sans gluten
8	Pain d'épices	Pour la pâte de pain d'épices, sans la fonction cuisson
9	Pâte rapide	Pour une préparation plus rapide de la pâte, sans la fonction cuisson
10	Pâte	Pour préparer la pâte, sans la fonction cuisson
11	Pâtes fraîches	Pour préparer la pâte de pâtes fraîches
12	Gâteaux	Pour faire des gâteaux
13	Confitures	Pour faire des confitures, marmelades et autres pâtes à tartiner aux fruits. Pour la préparation des confitures, il est conseillé d'acheter un deuxième moule à pâtisserie qui sera exclusivement consacré aux confitures.
14	Yaourt	Pour faire du yaourt maison
15	Cuisson	Pour cuire des pâtes à la levure ou pâtes battues préparées séparément (à la main ou avec le programme PÂTE). Ce programme ne convient pas pour la pâte brisée, ni pour la pâte à choux et autres pâtes de ce type.
16	Pâte à pizza	Pour faire de la pâte à pizza qui pourra ensuite être préparée
17	Super rapide	Pour une préparation très rapide de la pâte, sans la fonction cuisson
18	Décongeler	Décongélation rapide
19	Programme personnalisé	Réglage personnalisé des différentes phases du programme

DEGRÉ DE BRUNISSAGE / Coloration de la croûte

Cette touche permet de régler le degré de brunissage BLOND - DORE - TRÈS CUIT. Le réglage correspondant s'affiche à l'écran.

Cette option est disponible dans les programmes 1 à 8, 12 et 15. Pour un même temps de cuisson, la cuisson est plus intense (plus chaude), mais pas plus longue ni plus courte.

TAILLE DU PAIN

La taille du pain peut être réglée dans différents programmes :

Taille du pain 500 g = pour un petit pain

Taille du pain 750 g = pour un pain moyen

Taille du pain 1 000 g = pour un gros pain

Cette option est disponible dans les programmes 1 à 7.

Vous trouverez nos recommandations dans les différentes recettes. Vous pouvez voir le réglage correspondant affiché à l'écran.

En divisant par deux les quantités indiquées dans les recettes, il est également possible de cuire des pains plus petits, par exemple pour les familles peu nombreuses ou les personnes seules. Dans ce cas, nous recommandons d'utiliser par principe le programme « BASIQUE » sur « TAILLE DU PAIN 1 ». Veuillez noter que les pains restent alors plats.

SELECTION DU TEMPS

Utilisez la fonction minuterie uniquement pour les recettes que vous avez au préalable déjà réalisées et réussies en surveillant la cuisson et ne modifiez plus ces recettes.

La minuterie ne convient pas pour les pains sans gluten, car les restes de farine sur le bord du moule doivent être sans cesse ramenés dans la pâte avec une spatule.

PRUDENCE ! Si la quantité de pâte est trop importante, la pâte risque de déborder et de brûler sur l'élément chauffant.

Les programmes peuvent démarrer après un délai d'attente. À la durée indiquée dans le programme, vous devez ajouter les heures et les minutes au bout desquelles le temps de préparation doit commencer.

Les programmes (sauf la cuisson) démarrent après un délai d'attente.

Versez dans le moule les ingrédients dans l'ordre indiqué et placez le moule dans l'appareil. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide.

Exemple :

Il est 20h30 et vous souhaitez avoir du pain blanc fraîchement cuit à 7h le lendemain matin, c'est-à-dire 10 heures et 30 minutes plus tard.

Branchez la prise de l'appareil sur la prise de courant. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche « MENU » et indiquez le degré de brunissage que vous souhaitez avec la touche « BRUNISSAGE ». Dans cet exemple, il faut utiliser le programme 1 = basique. Le

programme se termine à 7 h le lendemain matin. Le pain est ensuite maintenu au chaud pendant une heure.

Ainsi, pour pouvoir avoir du pain chaud fraîchement cuit à 7h00 du matin, vous devez, la veille à 20h30, augmenter la durée du programme à 10 heures et 30 minutes en appuyant plusieurs fois sur les touches « TEMPS+ » et « TEMPS- ». Vous devez appuyer sur les touches « TEMPS+ » et « TEMPS- ». Vous pouvez présélectionner un maximum de 15 heures.

Pour finir, appuyez sur la touche « DÉMARRER/ARRÊTER » pour démarrer le programme de cuisson différée. Le symbole de réglage de la durée clignote jusqu'à ce que le programme démarre. L'écran affiche le temps résiduel.

Pour annuler la minuterie, maintenez la touche « DÉMARRER/ARRÊTER » enfoncée pendant au moins 3 secondes. Vous pouvez ensuite modifier la minuterie si nécessaire ou commencer la cuisson du pain immédiatement.

Remarque : Lorsque vous faites cuire avec un démarrage différé, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que le lait, les œufs, les fruits, les yaourts, les oignons, etc.

PROGRAMME PERSONNALISÉ

Le Backmeister® propose de nombreux programmes, dont un programme que nous avons nommé « PROGRAMME PERSONNALISÉ » car vous pouvez le programmer vous-même. Vous pouvez modifier le réglage d'usine préprogrammé, c'est-à-dire modifier la durée des différentes phases du programme ou même supprimer complètement différentes parties du programme. Vous avez ainsi toutes possibilités pour fabriquer votre pain personnalisé ou votre pâte personnalisée. Voici quelques indications concernant PROGRAMMATION PERSONNALISÉE

Les deux programmes comportent les choix suivants :

BRUNISSAGE réglable

Présélection de temps réglable

Étapes non réglables

Le déroulement préprogrammé correspond au programme « BASIQUE ». Les temps programmés du déroulement sont - comme indiqué - réglables.

Étape	Préréglée	Durée réglable
Durée totale	3:00 heures	
1. Pétrissage	10 minutes	0 - 45 minutes
1. Levée	20 minutes	20 à 60 minutes

2. Pétrissage	15 minutes	5 à 20 minutes
2. Levée	25 minutes	5 à 120 minutes
3. Levée	45 minutes	0 à 120 minutes
Cuisson	65 minutes	10 à 100 minutes
Maintien au chaud	60 minutes	0 à 60 minutes

Procédez de la façon suivante :

Sélectionner le PROGRAMME PERSONNALISÉ avec la touche « MENU ». Sélectionner l'étape souhaitée avec la touche « TAILLE DU PAIN ». Le symbole « Pétrissage 1 » et le temps programmé 0:10 pour cette étape s'affichent à l'écran.

Utiliser les touches « TEMPS + » et « TEMPS - » pour régler le temps souhaité. Appuyer plusieurs fois jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche à l'écran (au-delà de « 0 » si nécessaire).

Enregistrer la modification avec la touche « TAILLE DU PAIN ». Appuyer de nouveau sur cette touche pour afficher l'étape suivante du programme et sa durée programmée : (Levée 1 et 0:20). Si la durée maximale réglable indiquée à côté pour l'étape de programme correspondante est dépassée en appuyant sur les touches « TEMPS + » et « TEMPS - », « 0 » s'affiche à l'écran, si cela est possible conformément au tableau ci-dessus. Le déroulement du programme va alors sauter cette étape.

Chaque programmation doit être enregistrée en appuyant sur la touche « PROGRAMME PERSONNALISÉ » pour pouvoir programmer l'étape suivante du programme. Lorsque toutes les étapes sont programmées comme vous le souhaitez, terminez la programmation en appuyant sur la touche « DÉMARRER/ARRÊTER ». La durée programmée du programme personnalisé s'affiche à l'écran. Le programme démarre aussitôt ou selon l'horaire réglé. Nous avons testé la recette suivante.



PRUDENCE !

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement !

LES FONCTIONS DU BACKMEISTER®

Fonction du signal acoustique

Le signal acoustique est audible

- lorsque la touche menu ou la touche ZEIT/Temps,
- 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 signal 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 bipe 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 signal 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 claire.

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 DE 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 bête 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 coincez-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'un enduction antiadhésive. Pour cette raison, ne le nettoyer 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.

QUESTIONS CONCERNANT L'APPAREIL ET L'UTILISATION

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 celiacie. 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 vegetale?

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	a/b/g
	Humidité élevée Recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	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
	Liquide trop chaud	c
Surface en forme de champignon, pas cuite	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
	Trop de sucre	a/b
	Ingrédients sucrés en plus du sucre	b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	Le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	j
Restants de farine sur la croûte du pain	Lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

Élimination 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. Évitez 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

Étant 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 - ¾ - 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 bîpe. 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 DE PAIN

PROGRAMME 1, BASE

Ce programme est adapté à presque toutes les préparations de pain. En cas de doute, par exemple si vous essayez de nouvelles recettes trouvées sur Internet ou dans un magazine, utilisez le programme de base. Ne travaillez pas plus de 500 g de farine, afin que la pâte ne déborde pas. Le programme est également adapté aux préparations complètes, mais pas aux préparations sans gluten. Nous n'avons toutefois pas expliqué en détail l'utilisation des mélanges de cuisson, car vous devez toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage correspondant.

Pain blanc fermier

Ingrédients	Petit pain	Grand pain
Lait ou eau	190 ml	280 ml
Beurre, mou	20 g	30 g
Sucre	$\frac{3}{4}$ càc (7 g)	1 càc (10 g)
Farine de blé type 1050	340 g	500 g
Levure sèche	$\frac{3}{4}$ Paquet (5 g)	1 Paquet (7 g)
Sel	$\frac{3}{4}$ càc (7 g)	1 càc (10 g)

Vous pouvez modifier la recette de base en ajoutant du cumin ou un mélange d'épices à pain prêt à l'emploi, selon votre goût personnel.

PROGRAMME 2, RAPIDE

Pain au fromage frais

Ingrédients	Petit pain	Grand pain
Poids du pain, env.	530 g	800 g
Eau ou Lait	130 ml	200 ml
Margarine/Beurre	20 g	30 g
Oeufs	1 petites	1
Sel	$\frac{2}{3}$ CT	1 CT
Sucre	$\frac{2}{3}$ CS	1 CS
Fromage frais	80 g	125 g
Farine Type 550	330 g	500 g
Levure sèche	$\frac{1}{2}$ sachet	$\frac{3}{4}$ sachet

PROGRAMME 3, DOUX

Recette de base du pain sucré

Ingrédients	Petit pain	Grand pain
Lait	125 ml	250 ml
Œuf	1	1
Beurre, liquide, plus chaud	50 g	120 g
Sucre	50 g	100 g
Sel	1 pincée	2 pincées
Farine de blé de type 405	250 g	500 g
Levure fraîche	11 g	22 g

Émietter la levure fraîche et la saupoudrer dans le lait. De nombreuses variantes sont possibles pour ce pain. Ajoutez, selon vos envies, des raisins secs, des noix ou des pépites de chocolat, par exemple. Ne faites cuire qu'avec une coloration claire ou moyenne, car le sucre contenu dans la pâte brunit davantage.

PROGRAMME 4, FRANÇAIS. PAIN**Pain blanc (pain de mie)**

Ingrédients	Petit pain	Grand pain
Eau	175 g	400 g
Farine de blé type 550	275 g	750 g
Levure sèche	3 g	10 g
Sel	5 g	15 g
Miel	10 g	30 g
Huile	14 g	30 g

Facile à digérer, croustillant, polyvalent, c'est mon pain blanc. Bien entendu, vous pouvez également faire griller le pain blanc.

PROGRAMME 5, CÉRÉALES COMPLÈTES**Recette de base pain complet au blé**

Ingrédients	Petit pain	Grand pain
Eau, tiède	220 ml	330 ml
Farine de blé complet	340 g	500 g
Vinaigre (vinaigre d'alcool)	2 càc	1 cs
Levure sèche	5 g (=2 càc)	1 Paquet (7 g)
Sel	1 CT	2 CT

Si vous préférez utiliser de la farine d'épeautre plutôt que de la farine de blé complet, dosez 4 g de levure sèche pour le petit pain et 5 g de levure sèche pour le grand pain.

PROGRAMM 6, PAIN PROTÉINÉ**Pain aux œufs**

Ingrédients	Grand pain
Fromage blanc	500 g
Œufs	6
Sel	15 g

Farine de blé	100 g
Levure chimique	2 Paquet.
Graines de lin	200 g

Niveau III Brunissement foncé

PROGRAMME 7, SANS GLUTEN

Veuillez noter que : Si vous utilisez des farines sans gluten, vous devez racler les restes de farine du bord du moule sur la pâte à l'aide d'une spatule en silicone. Lorsque l'écran de l'appareil affiche le temps restant « 1:15 », vous pouvez badigeonner le dessus du pain avec un mélange d'un jaune d'œuf et d'une cuillère à café de crème. Le pain sera alors également doré sur le dessus. Vous pouvez également profiter de l'occasion pour saupoudrer des graines oléagineuses ou des herbes sur le pain. Ce programme ne permet pas de choisir la taille du pain. Cependant, en fonction de la quantité d'ingrédients utilisés, vous pouvez tout de même faire des pains grands ou petits.

Schär Pain de mie foncé

Ingrédients	Petit pain	Grand pain
Mélange de pain foncé	375 g	500 g
Huile	4 g	6 g
Levure sèche	1 Paquet (7 g)	10 g
Eau, tiède	470 ml	630 ml
Sel	¾ càc	1 càc

Vous pouvez ajouter à votre guise :

Cumin ou	2 TL	3 TL
Noix ou	50 g	75 g
Oignons grillés ou	50 g	75 g
Lardons ou	50 g	75 g
Graines de lin	1 cs	1 ½ càc

PROGRAMME 8, PAIN D'ÉPICES

Veuillez noter que les pains d'épices préparés avec des blancs d'œufs battus (par exemple le pain d'épices d'Elise) ne sont pas adaptés au programme Pain d'épices.

Pain d'épices au chocolat

Ingrédients	
Œufs	3
Sucre brun	150 g
Sucre vanillé	2 Paquet.
Farine de blé type 550	250 g
Poudre à lever	1 Paquet + 1 càc
Crème de nougat aux noix	3 cs
Amandes moulues	100 g
Noix moulues	150 g
Cannelle	1 càc
Épices pour pain d'épices	3 càc
Cacao	1 cs
Oblats de 7 cm de diamètre	ca. 20

Mettez tous les ingrédients dans le moule, sauf les gaufrettes. Démarrez le programme Pain d'épices. En même temps, à l'aide d'une spatule, étalez régulièrement la masse collante du bord du moule vers le centre du moule. Placer 1 feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et y répartir les hosties. Déposer 1 cuillère à café bombée de pâte sur chacune d'elles. Cuire au four à 160 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ 15 minutes. Vous pouvez enduire les pains d'épices finis d'un glaçage au chocolat ou d'un glaçage au sucre. Conseil : ajoutez 25 g de citron confit et 25 g d'orange confite à la pâte.

Pain d'épices en cornet au beurre

Ingrédients	
Croissants au beurre, rassis	4
Œufs	2
Sucre	200 g
Eau	150 ml
Épices pour pain d'épices	1 càc
Noisettes moulues	250 g
Farine de blé type 550	125 g
Orangeat	50 g
Citronat	50 g
Poudre à lever	1 càc
Oblats de 7 cm de diamètre	20

Hachez très finement les cornets à beurre, l'orangeat et le citronat à l'aide d'un mixeur. Mettez tous les ingrédients dans le moule, sauf les gaufrettes. Démarrez le programme Pain d'épices. En même temps, à l'aide d'une spatule, étalez régulièrement la masse collante du bord du moule vers le centre du moule. Placer 1 feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et y répartir les hosties. Déposer 1 cuillère à café bombée de pâte sur chacune d'elles. Cuire à 175 °C, chaleur supérieure/inférieure, pendant environ 15 à 18 minutes. Vous pouvez enduire les pains d'épices finis d'un glaçage au chocolat ou d'un glaçage au sucre. Conseil : vous pouvez remplacer 50 ml d'eau par du rhum.

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

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

Préparer la pâte. Placer la pâte prête sur une plaque à pâtisserie graissée, l'étirer ou l'étaler. Couvrir d'un linge humide et laisser lever pendant 40 minutes. Ensuite, garnir à volonté avec les ingrédients. Cuire au four à 220 °C pendant environ 35 à 40 minutes (le temps de cuisson exact dépend de la garniture utilisée).

PROGRAMME 10, PÂTE

Dans ce programme, seule la pâte est préparée, les pâtisseries sont ensuite cuites au four.

Pâte de base pour gâteau sur plaque

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

Étalez cette pâte de base sur une plaque graissée et garnissez-la par exemple de fruits (pruneaux, pommes, etc.). Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez également saupoudrer de vermicelles. La pâte peut également être cuite dans un moule démontable (28 cm de diamètre).

PROGRAMME 11, PÂTE À PÂTES

Versez les ingrédients nécessaires dans le moule et lancez le programme 11. Les éventuels restes de farine peuvent être détachés du bord du moule à l'aide d'une spatule en silicone pendant le déroulement du programme. Si vous aimez les pâtes, nous vous recommandons d'acheter une machine à pâtes qui permet d'étaler facilement la pâte et de la couper en bandes. Pour les premiers essais, un bon rouleau à pâtisserie suffit bien sûr aussi. Divisez la pâte terminée en 4 ou 5 portions et enveloppez chaque portion dans du film alimentaire pour éviter que la pâte ne se dessèche. Saupoudrez une grande planche de farine et roulez également le rouleau à pâtisserie dans cette farine. Si la pâte est très molle, incorporez un peu de la farine utilisée pour la pâte. Pressez à la main une galette plate et saupoudrez-la de farine. Étalez maintenant la pâte de tous les côtés à l'aide du rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur que vous souhaitez. Vous travaillez ainsi chaque portion de pâte. En étalant la pâte, saupoudrez-la de farine et retournez-la de temps en temps pour qu'elle ne colle pas. Roulez ensuite la fine galette individuelle si elle colle encore et laissez-la sécher brièvement, mais pas trop longtemps, sinon la pâte s'effrite. Couper la galette de pâte en bandes, dont vous déterminez vous-même la largeur. Secouer les pâtes coupées et les cuire de préférence tout de suite dans une grande quantité d'eau salée bouillante. Attention : les pâtes cuisent très rapidement, selon le type de pâtes, cela prend environ 2 à 5 minutes. Plus les nouilles sont fines, plus elles cuisent rapidement.

Si vous travaillez avec une machine à pâtes, travaillez la pâte selon les instructions du fabricant. Vous pouvez également étaler la pâte en plaques et l'utiliser pour faire des lasagnes, des tortellinis, des raviolis, des wantans ou autres. Recettes de pâte pour pâtes Remarque : nous avons utilisé des œufs de taille L (le blanc et le jaune d'œuf pèsent 58 g par œuf). Si vous utilisez des œufs plus petits ou plus gros, pesez les œufs sans la coquille. Si vous utilisez de la farine complète, vous pouvez éventuellement utiliser un peu plus de liquide.

Nouilles aux œufs (4 portions)

Ingrédients	
Farine de blé Nous recommandons la farine de blé dur ou la farine de spätzle, car les pâtes ainsi fabriquées ne cuisent pas facilement.	400 g
Œufs	4
Huile	1 cs
Eau	2 cs ca.

Pâtes de blé dur sans œufs (4 portions)

Ingrédients	
Semoule de blé dur	400 g
Eau	180 ml

PROGRAMME 12, GÂTEAUX

Vous pouvez même faire des gâteaux dans votre Backmeister® ! N'oubliez cependant pas que l'appareil fonctionne avec des outils de pétrissage et non de mélange. Le gâteau sera donc un peu plus ferme que d'habitude. La température de cuisson étant élevée, la croûte sera également plus foncée que d'habitude. Effectuez le test de la baguette en bois pour vérifier si le gâteau est bien cuit à la fin du programme. Pour cela, il suffit de laisser le gâteau dans le moule à la fin du programme et d'insérer un bâtonnet en bois propre dans le gâteau. Si aucune pâte ne reste accrochée au bâtonnet lorsqu'on le retire, le gâteau est cuit. Dans le cas contraire, poursuivez la cuisson du gâteau pendant quelques minutes dans le programme « Cuisson ».

Gâteau aux pommes

Beurre liquide (pas chaud !)	150 g
Œufs taille L	3
Sucre	150 g
Jus d'orange	20 ml
Farine	350 g
Poudre à lever	5 g

Pommes, pelées, épépinées et coupées en fines tranches	350 g
Niveau II, brunissement moyen	

PROGRAMME 13, CONFITURES**Confiture de baies**

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

*Vous pouvez utiliser des fraises (dans ce cas, n'utilisez que 700 g, car cette confiture mousse un peu), des framboises, des myrtilles, des mûres ou encore des groseilles. Les cerises conviennent moins bien. Mixer finement les baies, le sucre gélifiant et le jus de citron et verser dans le moule à pâtisserie avec le pétrin inséré. Démarrer le programme 13. Une fois le programme terminé, verser la confiture du moule dans des pots à vis - attention, la confiture est très chaude, « risque de brûlure ». Bien fermer les pots avec un couvercle, les retourner et les laisser refroidir.

PROGRAMME 14, YAOURT**Yogourt à base de lait**

Pour 1 litre de lait, il vous faut 200 ml de yogourt probiotique ou, à défaut, 6 capsules probiotiques à mélanger au lait. Mélangez bien le lait avec le yaourt ou les capsules probiotiques et versez le mélange dans le moule (le pétrin doit être en place !). Sélectionnez le programme 14.

Versez délicatement le yaourt fini dans des portions en verre ou dans un grand pot, fermez bien les pots et placez le yaourt au réfrigérateur pendant 12 heures.

Vous avez maintenant un délicieux yaourt sans conservateurs. Conservez toujours 200 ml de yaourt. Vous pouvez ensuite les utiliser pour préparer un nouveau yaourt, comme décrit ci-dessus. Ce yaourt naturel permet également de préparer et d'affiner de nombreux plats salés et sucrés.

Yogourt végétalien

Pour 1 litre de lait végétalien, vous avez besoin de 2 cuillères à café de farine de graines de caroube et de 200 ml de yaourt probiotique, ou bien de 6 capsules probiotiques à mélanger au lait végétalien. Mélangez bien le lait avec le yaourt ou les capsules probiotiques et versez le mélange dans le moule (le pétrin doit être en place !). Sélectionnez le programme 14.

PROGRAMME 16, CUISSON AU FOUR

Avec le programme de cuisson, vous pouvez en principe refaire tous les pains si nécessaire.

PROGRAMME 17, PÂTE À PIZZA**Pâte à pizza pour 1 plaque**

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

Préparer la pâte. Placer la pâte prête sur une plaque à pâtisserie graissée, l'étirer ou l'étaler. Couvrir d'un linge humide et laisser lever pendant 40 minutes. Ensuite, garnir à volonté avec les ingrédients. Cuire au four à 220 °C pendant environ 35 à 40 minutes (le temps de cuisson exact dépend de la garniture utilisée).

PROGRAMME 18, PÂTE SUPER RAPIDE**Pain aux tomates et au poivre**

Ingrédients	
Eau, tiède	150 ml
Huile	35 ml
Farine de blé type 550	350 g
Tomates séchées conservées dans l'huile, coupées en fines lamelles	70 g
Oignons grillés (produit fini)	1 cs

Gousse d'ail, coupée en petits dés	1
Origan	1 càc
Sel	1 càc, (7 g)
Sucre	1 càc (10 g)
Pâte levée Garant Dr. Oetker	1 Paquet
Poivre vert mariné	1 càc

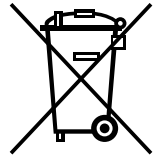
Astuce : vous pouvez remplacer l'huile par 50 ml de pesto.

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. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. 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 68120**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	550 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Afmetingen:	Ca. 31,4 x 26 x 28 cm (l/b/h)
Gewicht:	Ca. 3,35 kg
Bakvorm:	Inwendige afmeting ca. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (l/b/h)
Inhoud:	500 – 1.000 g broodgewicht
Snoer:	Ca. 100 cm vast gemonteerd
Behuizing:	Kunststof
Deksel:	Deksel met kijkvenster
Uitvoering:	19 opgeslagen programma's, inclusief een individueel programma, tijdvoorkeuze tot 15 uur, warmhoudfunctie, 3 bruiningsniveaus, 3 broodformaten, groot kijkvenster
Toebehoren:	Uitneembare bakvorm met -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 onder toezicht 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.

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 91. 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 92.
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 92.
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 96 .



LET OP:

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

HET DISPLAY

BASISINSTELLING:

Zodra de stekker in het stopcontact zit, verschijnt er 3:00 op het display (de dubbele punt tussen de cijfers knippert niet). Er worden programma 1 (basis), de gemiddelde bruiningsgraad en het broodgewicht 750 g weergegeven.

Tijdens het gebruik kan de programmastatus zowel aan de indicaties van de achterwaartse looptijd als aan de symbolen op het display worden afgelezen. De informatie betekent:

PREHEAT		Het apparaat wordt voorverwarmd
STIR (1+2)		Deze indicator verschijnt tijdens de kneedfasen.
REST (1-3)		In deze fase rust het deeg na het kneden om de structuur en het volume van het afgewerkte brood te verbeteren. Aan het begin van "REST 3" kan de deeghaak op verzoek worden verwijderd.
FERMENT		Deze functie zorgt voor een langere fermentatietijd bij een constante temperatuur – ideaal voor het maken van zuurdesem, voordeeg of yoghurt.
HEAT		Het apparaat warmt op tot de gewenste temperatuur.
BAKE		Het bakproces is aan de gang.
KEEP WARM		Na het bakken wordt het brood maximaal 1 uur warm gehouden. Om voortijdig te eindigen, druk ongeveer 2 seconden op de "start/stop"-knop totdat er een pieptoon klinkt.
COMPLETE		De bereiding is voltooid.

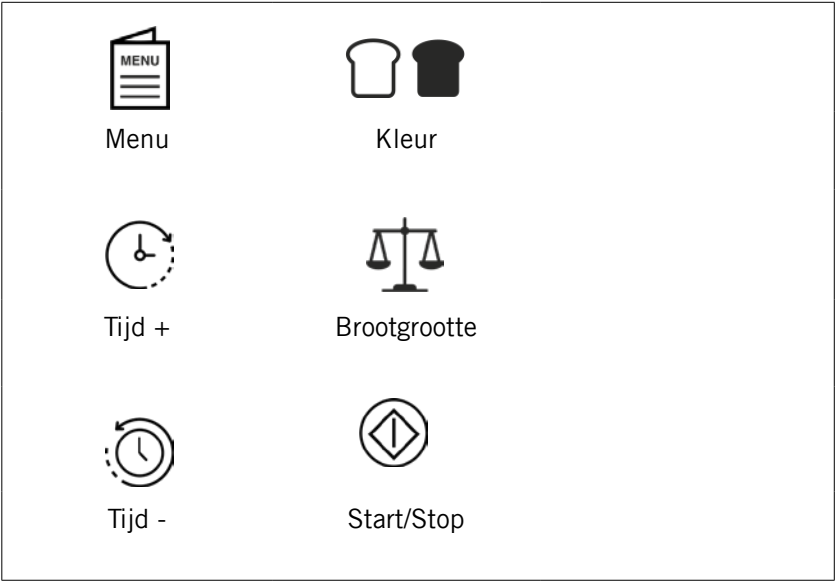
De volgende meldingen in het display geven fouten aan:

HHH: Als deze indicator verschijnt na het indrukken van de "START/STOP"-knop, is het apparaat nog te heet van het vorige bakproces. Laat het apparaat met het deksel open nog 10 tot 20 minuten afkoelen.

E EO: Als deze indicator verschijnt, duidt dit op een defect in de temperatuursensor. Laat het apparaat controleren door onze klantenservice.

DE KNOPPEN

Hieronder vind je uitleg over de afzonderlijke toetsen en de bijbehorende symbolen:



"START/STOP"-knop

Programma starten, pauzeren of stoppen

Programma starten

Druk eenmaal op de knop "START/STOP" om een programma te starten.

De indicator licht op en de dubbele punt in de tijdweergave begint te knipperen en het programma is nu actief.

Zodra het proces is gestart, zijn alle andere knoppen vergrendeld, behalve de knop "START/STOP".

Programma annuleren

Om een lopend programma volledig te annuleren, houd de "START/STOP"-knop 2 seconden ingedrukt. Deze vertraging beschermt tegen onbedoelde beëindiging van het programma als gevolg van per ongeluk tikken. Een pieptoon bevestigt dat het programma is gestopt.

Stoppen met bakken en het brood eruit halen

Na het bakken kun je het proces beëindigen door op de knop "START/STOP" te drukken en het brood te verwijderen. Zorg ervoor dat er voldoende tijd is om af te koelen en gebruik bakhandschoenen om te voorkomen dat je je verbrandt.

MENU

Gebruik de knop "MENU" om de afzonderlijke programma's op te roepen, die in detail worden beschreven in de tabel "Timing". Het bij het programma behorende nummer verschijnt op het display en toont zo het geselecteerde

programma. De programma's worden gebruikt voor de volgende voorbereidingen:

Programma-nummer	Naam van het programma	Gebruik
1	BASE	Standaardprogramma voor alle broden, zoals wit en gemengd brood
2	Snel	Voor een snellere bereiding van wit en gemengd brood
3	Zoet	Ideaal voor zoet brood
4	Frans brood	Voor witbrood
5	Volkoren	Voor volkorenbrood
6	Proteïnebrood	Proteïnerijk brood
7	Glutenvrij	Standaardprogramma voor alle glutenvrije broden
8	Peperkoek	Voor peperkoekdeeg, zonder bakfunctie
9	Snel deeg	Voor de snellere bereiding van deeg, zonder bakfunctie
10	Deeg	Voor het maken van deeg, zonder bakfunctie
11	Pastadeeg	Voor het bereiden van pastadeeg
12	Cake	Voor de bereiding van cake

Programma-nummer	Naam van het programma	Gebruik
13	Jam	Voor het bereiden van jam en marmelade en andere vruchtenspreads. Voor de bereiding van jam moet een tweede bakvorm worden aangeschaft, die uitsluitend voor dit doel wordt gebruikt.
14	Yoghurt	Voor het bereiden van zelfgemaakte yoghurt
15	Bakken	Voor het bakken van apart gemaakt gist- of biscuitdeeg (met de hand of met het deegprogramma). Dit programma is niet geschikt voor zanddeeg, soezendeeg, enz.
16	Pizzadeeg	Voor de bereiding van pizzadeeg voor verdere verwerking
17	Supersnel	Naar de zeer snelle bereiding van deeg, zonder bakfunctie
18	Ontdooien	Snel ontdooien
19	Eigen programma	Individuele instelling van de programmafasen

BRUINING / Kleur

Met deze knop kunt u de kleur instellen op LICHT - MEDIUM - DONKER. De bijbehorende instelling wordt op het display weergegeven.

Deze optie is beschikbaar in de programma's 1-8, 12 en 15. Tijdens de baktijd bakt de machine intensiever (heter), maar niet langer of korter.

BROODGROOTTE

Het kan in verschillende programma's worden ingesteld:

Broodgrootte 500 g = voor een klein broodgewicht

Broodgrootte 750 g = voor een gemiddeld broodgewicht

Broodgrootte 1000 g = voor een groot broodgewicht

Deze optie is beschikbaar in de programma's 1-7.

In de recepten vindt u onze aanbevelingen. U kunt de betreffende instelling op het display zien.

Als de in de recepten genoemde hoeveelheden worden gehalveerd, kunnen ook kleinere broden worden gebakken, bijvoorbeeld voor kleine en eenpersoonshuishoudens.

In dit geval raden we aan om het programma "BASIC" te gebruiken op "BROODGROOTTE I". Hou er wel rekening mee dat de broden dan plat blijven.

TIJDSELECTIE

Gebruik de tijdselectiefunctie alleen voor recepten die u eerder onder toezicht met succes hebt uitgetest en verander deze recepten achteraf niet.

De tijdselectie is niet geschikt voor glutenvrij brood, omdat de bloemresten van de rand van de bakvorm keer op keer in het deeg moeten worden geschraapt.

VOORZICHTIG: Als de hoeveelheid deeg te groot is, kan het deeg overlopen en verbranden op het verwarmingselement. De programma's kunnen met een vertraging worden gestart. Bij de tijd die in het betreffende programma is aangegeven, moet u de uren en minuten optellen waarna de bereidingstijd moet ingaan.

De programma's (behalve bakken) kunnen met een vertraging worden gestart.

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de bakvorm en plaats deze in het apparaat. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met de vloeistof.

Voorbeeld:

Het is 20.30 uur 's avonds en je wilt om 7.00 uur vers gebakken witbrood hebben, dus over 10 uur en 30 minuten. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Selecteer het gewenste programma met de knop "MENU" en voer de gewenste kleur in met de knop "BRUINING". Laten we in het voorbeeld programma 1 = basis nemen. Het programma eindigt om 7 uur 's ochtends. Dan begint de warmhoudtijd van één uur.

Om 's ochtends om 7.00 uur warm, vers brood te hebben, moet u daarom de programmatijd verlengen tot 10 uur en 30 minuten door om 20.30 uur herhaaldelijk op de knoppen "TIME+" en "TIME –" te drukken. Dit gebeurt door op de knoppen "TIME +" en "TIME -" te drukken. U kunt een maximum van 15 uur selecteren.

Druk ten slotte op de knop "START/STOP" om het bakprogramma met tijdvertraging te starten. Het pictogram voor tijdselectie knippert totdat het programma start. Het display toont de resterende tijd.

Om de tijdselectie te annuleren, hou de "START/STOP"-knop minimaal 3 seconden ingedrukt. U kunt dan indien nodig de ingestelde tijd wijzigen of direct beginnen met het bereiden van brood.

Opgelet: Gebruik geen bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, fruit, yoghurt, uien, enz. voor uitgesteld bakken.

EIGEN PROGRAMMA

De Backmeister® biedt tal van programma's aan, waaronder een programma dat we "EIGEN PROGRAMMA" hebben genoemd omdat je het zelf kunt programmeren. Je kunt de in de fabriek geprogrammeerde basisinstelling in de loop van de afzonderlijke programmafases wijzigen en verschillende programma's wissen. Hierdoor heb je alle mogelijkheden om je brood individueel te maken of om deeg te bereiden. Eerst geven we u de volgende informatie over de basisinstelling en bediening van het EIGEN PROGRAMMA:

EIGEN PROGRAMMA

Beide programma's bevatten de volgende opties:

BRUINING instelbaar

Tijdselectie instelbaar

Niveaus niet instelbaar

De voorgeprogrammeerde werkingsmodus komt overeen met het programma "BASIS". De geprogrammeerde tijden van de modus zijn – zoals gespecificeerd – instelbaar.

)

Sectie	Vooraf ingesteld	Tijdsbestek 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:

Gebruik de knop "MENU" om het EIGEN PROGRAMMA te selecteren. Gebruik de knop "BROODGROOTTE" om de gewenste sectie te selecteren. Het symbool voor kneden

1 en de in dit hoofdstuk geprogrammeerde tijd 0:10 verschijnen op het display.

De knoppen "TIME +" en "TIME –" kunnen worden gebruikt om de ingestelde tijd aan te passen. Druk er zo vaak op totdat de gewenste tijd op het display verschijnt (indien nodig voorbij "0").

Druk op de knop "BROODGROOTTE" om de wijziging op te slaan. Druk nogmaals op deze knop en de volgende programmasectie en de daarin geprogrammeerde tijd verschijnen op het display: (Rijzen 1 en 0:20). Als de maximaal instelbare tijd van de betreffende programmasectie wordt overschreden door op de knoppen "TIME +" en "TIME –" te drukken, verschijnt er "0" op het display, indien dit mogelijk is volgens de bovenstaande lijst. Deze sectie wordt vervolgens overgeslagen tijdens het programmaverloop.

Elk programma moet worden opgeslagen door op de knop "EIGEN PROGRAMMA" te drukken, zodat de volgende programmasectie kan worden geprogrammeerd. Wanneer alle secties naar wens zijn geprogrammeerd, stop met programmeren door op de knop "START/STOP" te drukken. Het display toont de geprogrammeerde tijd van het programma. Het programma wordt onmiddellijk of volgens de ingestelde tijdselectie gestart. Het volgende recept werd door ons met succes getest.



VOORZICHTIG:

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

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 kneedfases eventjes voor het toevoegen

van ingrediënten worden geopend. Tijdens de rij- 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 programma-verloop 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 ovenwanten 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 erin 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 mettertijd 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.

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.

Oplossing:

- 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.

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

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

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 rijismiddelen 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. $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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	Zeef 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	Zeef 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
Broodsneden 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 graaneiwitten. 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 natuurvoedingswinkels.

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. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 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.

BROOD RECEPTEN

PROGRAMMA 1, BASIS

Dit programma is geschikt voor bijna alle broodbakmixen. In geval van twijfel, bijvoorbeeld als je nieuwe recepten van internet of een tijdschrift uitprobeert, kun je het basisprogrammagebruiken. Gebruik niet meer dan 500 g bloem zodat het deeg niet overloopt. Het programma is ook geschikt voor volkoren bakmixen, maar niet voor glutenvrije bakmixen. We hebben het gebruik van bakmixen hier echter niet in detail uitgelegd, omdat je altijd de instructies op de verpakking moet volgen.

Wit boerenbrood

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Melk of water	190 ml	280 ml
Boter, zacht	20 g	30 g
Suiker	$\frac{3}{4}$ tl (7 g)	1 tl (10 g)
Tarwebloem type 1050	340 g	500 g
Droge gist	$\frac{3}{4}$ pak (5 g)	1 pak (7 g)
Zout	$\frac{3}{4}$ tl (7 g)	1 tl (10 g)

Je kunt het basisrecept naar eigen smaak aanpassen met karwijzaad of een kant-en-klare broodkruidenmix.

PROGRAMMA 2, SNEL**Brood met roomkaas**

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Broodgewicht, ca:	530 g	800 g
Water of melk	130 ml	200 ml
Margarine/boter	20 g	30 g
Ei compleet	1 kleenes	1
Zout	½ TL	1 TL
Suiker	1 TL	1 EL
Korrelige roomkaas	80 g	125 g
Meel type 550	330 g	500 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje

PROGRAMMA 3, ZOET**Zoet brood basisrecept**

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Melk	125 ml	250 ml
Ei	1	1
Boter, vloeibaar, niet meer heet	50 g	120 g
Suiker	50 g	100 g
Zout	1 snufje	2 snufjes
Tarwebloem type 405	250 g	500 g
Verse gist	11 g	22 g

Verkruimel de verse gist en strooi in de melk. Er zijn talloze variaties mogelijk met dit brood. Voeg bijvoorbeeld naar wens sultanarozijnen, noten of chocoladeschilfers toe. Bak alleen met lichte of gemiddelde bruining, omdat de suiker in het deeg meer bruint.

PROGRAMMA 4, FRANS BROOD**Wit brood (toast)**

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Water	175 g	400 g
Tarwebloem type 550	275 g	750 g
Droge gist	3 g	10 g
Zout	5 g	15 g
Honing	10 g	30 g
Olie	14 g	30 g

Licht verteerbaar, knapperig, veelzijdig - dat is mijn wittebrood. Je kunt het witte brood natuurlijk ook roosteren.

PROGRAMMA 5, VOLKOREN**Basisrecept voor volkoren tarwebrood**

Ingrediënten	Klein brood	Groot brood
Water, lauw	220 ml	330 ml
Volkoren tarwebloem	340 g	500 g
Azijn (brandewijnazijn)	2 tl	1 el
Droge gist	5 g (=2 tl)	1 pak (7 g)
Zout	1 tl	2 tl

Als je liever speltmeel gebruikt in plaats van volkoren tarwemeel, gebruik dan 4 g droge gist voor het kleine brood en 5 g droge gist voor het grote brood.

PROGRAMMA 6, PROTEÏNEBROOD**Eierbrood**

Ingrediënten	Groot brood
Kwark	500 g
Eieren	6
Zout	15 g

Tarwebloem	100 g
Bakpoeder	2 pak
Lijnzaad	200 g
Stand III Donker bruin	

PROGRAMMA 7, GLUTENVRIJ

Let op: Bij glutenvrijmeel moet je de meelresten van de rand van het bakblik of het deegschrapen met een siliconen deegschrapper. Wanneer de resterende tijd "1:15" op het display van het apparaat verschijnt, kun je de bovenkant van het brood bestrijken met een mengsel van een eierdooier en 1 theelepel room. Hierdoor wordt de bovenkant van het brood ook bruin. Je kunt ook van deze gelegenheid gebruik maken om oliezaden of kruiden op het brood te strooien. Het is in dit programma niet mogelijk om de grootte van het brood te kiezen. Maar afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten die je gebruikt, kun je toch grote of kleine broden bakken.

Schär donker brood

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

Je kunt toevoegen wat je wilt:

Karwijzaad of	2 tl	3 tl
Walnoten of	50 g	75 g
Gebakken uien of	50 g	75 g
Blokjes spek of	50 g	75 g
Lijnzaad	1 el	1 ½ tl

PROGRAMMA 8, PEPERKOEK**Chocolade-peperkoek**

Ingrediënten	
Eieren	3
Bruine suiker	150 g
Vanillesuiker	2 pak.
Tarwebloem type 550	250 g
Bakpoeder	1 pak + 1 tl
Noten-nougatcrème	3 el
Gemalen amandelen	100 g
Gemalen walnoten	150 g
Kaneel	1 tl
Peperkoekkruiden	3 tl
Cacao	1 el
Oblaten met een diameter van 7 cm	ca. 20

Doe alle ingrediënten behalve de oblatens in de bakvorm. Start het programma Lebkuchen. Strijk daarbij met een deegschrapper regelmatig de plakkerige massa van de rand van de bakvorm naar het midden van de bakvorm. Leg 1 vel bakpapier op een bakplaat en verdeel de oblatens daarover. Schep er telkens 1 volle theelepel deeg op. Bak ongeveer 15 minuten op 160 °C boven-/onderwarmte. U kunt de afgewerkte peperkoekjes met een chocoladeglazuur of suikerglazuur bestrijken. Tip: voeg telkens 25 g gekonfijte citroen en sinaasappel toe aan het deeg.

Peperkoek van boterhoortjes

Ingrediënten	
Boterhoortjes, oudbakken	4
Eieren	2
Suiker	200 g
Water	150 ml
Peperkoekkruiden	1 tl
Gemalen hazelnoten	250 g
Tarwebloem type 550	125 g
Gekonfijte sinaasappelschil	50 g
Gekonfijte citroenschil	50 g
Bakpoeder	1 tl
Oblaten met een diameter van 7 cm	20

Maal de boterhoortjes, gekonfijte sinaasappelschil en gekonfijte citroenschil heel fijn met een mixer. Doe alle ingrediënten, behalve de oblatens, in de bakvorm. Start het programma Lebkuchen. Veeg daarbij regelmatig met een deegschrapper het kleverige deeg van de rand van de bakvorm naar het midden van de bakvorm. Leg 1 vel bakpapier op een bakplaat en verdeel de wafeltjes erover. Schep er telkens 1 volle theelepel deeg op. Bak ongeveer 15-18 minuten op 175 °C boven-/onderwarmte. U kunt de afgewerkte peperkoekjes met een chocoladeglazuur of suikerglazuur bestrijken. Tip: u kunt 50 ml water vervangen door rum.

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

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

Bereid het deeg. Leg het afgewerkte deeg op een ingevette bakplaat, trek het uit of rol het uit. Dek het af met een vochtige doek en laat het 40 minuten rijzen. Beleg het vervolgens naar wens met ingrediënten. Bak het ongeveer 35-40 minuten in de oven op 220 °C (de exacte baktijd is afhankelijk van de gebruikte beleg).

PROGRAMMA 10, DEEG

In dit programma wordt alleen het deeg bereid en worden de bakwaren vervolgens in de oven gebakken.

Basisdeeg voor bakplaten

Ingrediënten	
Tarwebloem	300 g
Ei	1
Melk	60 ml
Droge gist	1 pak (7 g)
Suiker	80 g
Boter, zacht	80 g

Rol dit basisdeeg uit op een ingevette bakplaat en beleg met fruit (bijv. pruimen, appels). Tip: Als je wilt, kun je er ook wat kruimeldeeg overheen strooien. Het deeg kan ook worden gebakken in een springvorm (28 cm diameter).

PROGRAMMA 11, PASTADEEG

Giet de benodigde ingrediënten in het bakblik en start programma 11. Eventuele meelresten kunnen tijdens het programma van de rand van het bakblik worden verwijderd met een siliconen schraper. Als je van pasta houdt, raden we je aan een pastamachine te kopen, waarmee je het deeg gemakkelijk kunt uitrollen en in repen kunt snijden. Een goede deegroller volstaat natuurlijk ook voor je eerste pogingen. Verdeel het afgewerkte deeg in 4 tot 5 porties en wikkel elke portie in huishoudfolie om te voorkomen dat het deeg uitdroogt.

Bestrooi een grote plank met bloem en rol de deegroller erin. Als het deeg heel zacht is, kneed je er wat van de bloem die je voor het deeg hebt gebruikt door. Druk met de hand een plat brood en bestrooi het met bloem. Gebruik nu de deegroller om het deeg aan alle kanten uit te rollen tot het de gewenste dikte heeft. Bewerk elke portie deeg op deze manier. Blijf bloem over het deeg strooien terwijl je het uitrolt en draai het af en toe zodat er niets aan blijft plakken. Rol vervolgens de afzonderlijke, dunne flatbreads op als ze nog plakkerig zijn en laat ze kort drogen, maar niet te lang, anders valt het deeg uit elkaar. Snijd het deeg in repen, de breedte van de repen is aan jou. Fluf de gesneden pasta op en kook onmiddellijk in ruim kokend water met zout. Let op: De pasta kookt heel snel, afhankelijk van de pastasoort duurt het ongeveer 2 tot 5 minuten. Hoe dunner de noedels zijn, hoe sneller ze gaar zijn.

Als je een pastamachine gebruikt, verwerk het deeg dan volgens de instructies van de fabrikant. Je kunt het deeg ook uitrollen tot vellen en gebruiken voor lasagne, tortellini, ravioli, wantans en dergelijke. Deegrecepten voor pastadeeg
Opmerking: We hebben eieren van maat L gebruikt (eiwit en dooier wegen 58 g per ei). Als je kleinere of grotere eieren gebruikt, weeg de eieren dan zonder schaal. Als je volkorenmeel gebruikt, moet je misschien iets meer vloeistof gebruiken.

Eiernoedels (4 porties)

Ingrediënten	
Tarwebloem Wij raden harde tarwebloem of spätzlebloem aan, omdat de pasta die hiervan wordt gemaakt niet zo snel gaar wordt.	400 g
Eieren	4
Olie	1 el
Water	2 el ca.

Harde tarwe pasta zonder ei (4 porties)

Ingrediënten	
Griesmeel van harde tarwe	400 g
Water	180 ml

PROGRAMMA 12, TAART

Je kunt zelfs taarten bakken in je Backmeister®! Houd er wel rekening mee dat het apparaat werkt met kneedgereedschap en niet met menggereedschap. De cake zal daarom iets steviger zijn dan normaal. De baktemperatuur is hoog, dus de korst zal ook donkerder zijn dan normaal. Voer de houten stokjestest uit om te controleren of de cake aan het einde van het programma is doorgebakken. Laat hiervoor de cake aan het einde van het programma in het bakblik zitten en steek een schoon houten stokje in de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft plakken wanneer je het eruit trekt, is de cake klaar. Bak de cake anders nog een paar minuten in het programma "Bakken".

Appeltaart

Vloeibare boter (niet heet!)	150 g	Bakpoeder	5 g
Eieren Gr. L	3	Appels, geschild, met klokhuis en in dunne plakjes gesneden	350 g
Suiker	150 g		
Sinaasappelsap	20 ml	Niveau II, bruining medium	
Bloem	350 g		

PROGRAMMA 13, JAM

Ingrediënten	
Bessen naar wens*	800 g
Gelerende suiker type 2:1	500 g
Citroensap	2 el

*Je kunt aardbeien gebruiken (gebruik dan maar 700 g, want deze jam schuimt een beetje), frambozen, bosbessen, bramen of rode bessen. Kersen zijn minder geschikt. Meng de bessen, de gelerende suiker en het citroensap fijn en giet met de mixer in het bakblik. Start programma 13. Giet aan het einde van het programma de jam uit het bakblik in potten met schroefdop - wees voorzichtig, de jam is erg heet, verbrandingsgevaar. Sluit de potten goed af met een deksel, draai ze ondersteboven en laat ze afkoelen.

PROGRAMMA 14, YOGHURT**Yoghurt van melk**

Voor 1 liter melk heb je 200 ml probiotische yoghurt nodig of 6 probiotische capsules die je door de melk roert. Meng de melk goed met de yoghurt of probioticacapsules en giet het mengsel in de bakvorm (de kneders moeten erin!). Kies programma 14. Giet de yoghurt voorzichtig in portiepotjes of een grote glazen pot, sluit de potjes goed af en zet de yoghurt 12 uur in de koelkast. Je hebt nu heerlijke yoghurt zonder conserveringsmiddelen. Bewaar altijd 200 ml yoghurt. Hiermee kun je weer nieuwe yoghurt maken zoals hierboven beschreven. Met deze natuurlijke yoghurt kun je ook veel hartige en zoete gerechten bereiden en verfijnen.

Vegan yoghurt

Voor 1 liter vegan melk heb je 2 theelepels johannesbroodpitmeel nodig en 200 ml probiotische yoghurt, of 6 probiotische capsules, die je door de vegan melk roert. Meng de melk goed met de yoghurt of probioticacapsules en giet het mengsel in de bakvorm (de mixers moeten op hun plaats zitten!). Kies programma 14.

PROGRAMMA 16, BAKKEN

Met het bakprogramma kun je alle broden opnieuw bakken als dat nodig is.

PROGRAMMA 17, PIZZADEEG**Pizzadeeg voor 1 bakplaat**

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

Bereid het deeg. Leg het afgewerkte deeg op een ingevette bakplaat, rek het uit of rol het uit. Dek af met een vochtige doek en laat 40 minuten rijzen. Werk af met ingrediënten naar wens. Bak in de oven op 220 °C gedurende ongeveer 35 - 40 minuten (de exacte baktijd hangt af van de gebruikte topping).

PROGRAMMA 18, DEEG SUPERSNEL**Tomaten- en peperbrood**

Ingrediënten	
Water, lauwwarm	150 ml
Olie	35 ml
Tarwemeel type 550	350 g
Gedroogde tomaten in olie, in dunne reepjes gesneden	70 g
Gebakken uien (kant-en-klaar product)	1 el

Teentje knoflook, fijn gesneden	1
Oregano	1 tl
Zout	1 tl, (7 g)
Suiker	1 tl (10 g)
Dr Oetker Gistdeeg Garant	1 pak
Gepekeld groene peper	1 tl

Tip: Je kunt ook 50 ml pesto gebruiken in plaats van olie.

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 verkopte 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. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). 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 gezondheids- 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 68120**SPECIFICHE TECNICHE**

Potenza:	550 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Misure:	Circa 31,4 x 26 x 28 cm (lung./largh./alt.)
Peso:	Circa 3,35 kg
Cestello:	Misure interne circa 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (lung./largh./alt.)
Capacità:	500 – 1.000 g di pane
Cavo di alimentazione:	100 cm circa, montato in maniera fissa
Scocca:	Plastica
Coperchio:	Coperchio con oblò
Dotazioni:	19 programmi memorizzati, di cui uno individuale, preselezione del tempo fino a 15 ore, funzione keep warm, 3 livelli di doratura, 3 dimensioni del pane, ampia finestra di visualizzazione
Accessori:	Cestello asportabile con rivestimento ceramico, pala impastatrice, misurino a bicchiere, misurino a cucchiaino, 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.

1. 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.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. 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.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.

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 simili, 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. Reinserire 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 115. 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 116 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 116.
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 sfornato. Se si desidera sfornare 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!

SPIEGAZIONI RELATIVE AL DISPLAY

IMPOSTAZIONI DI BASE:

All'inserimento della spina nella presa elettrica, sul display appare 3:00 (i due punti tra le cifre non lampeggiano). Vengono visualizzati il programma 1 (Base), il grado di doratura intermedio e il peso del pane di 750 g.

Durante il funzionamento, lo stato del programma può essere visualizzato sia tramite il conto alla rovescia, sia attraverso i simboli che appaiono sul display. Le indicazioni significano:

PREHEAT		È in corso il preriscaldamento della macchina
STIR (1+2)		Questa indicazione appare durante le fasi di impasto.
REST (1-3)		In questa fase l'impasto riposa per migliorare la struttura e il volume del pane finito. All'inizio di "REST 3" è possibile estrarre la paletta impastatrice, se lo si desidera.
FERMENT		Questa funzione assicura un tempo di lievitazione prolungato a temperatura costante - ideale per la preparazione di lievito madre, preimpasti o yogurt.
HEAT		La macchina si riscalda alla temperatura necessaria.
BAKE		È in corso la cottura.
KEEP WARM		Dopo la cottura, il pane viene mantenuto in caldo per 1 ora. Per terminare anticipatamente questa funzione, premere il tasto Start/Stop per circa 2 secondi fino all'emissione di un segnale acustico.
COMPLETE		La preparazione è conclusa.

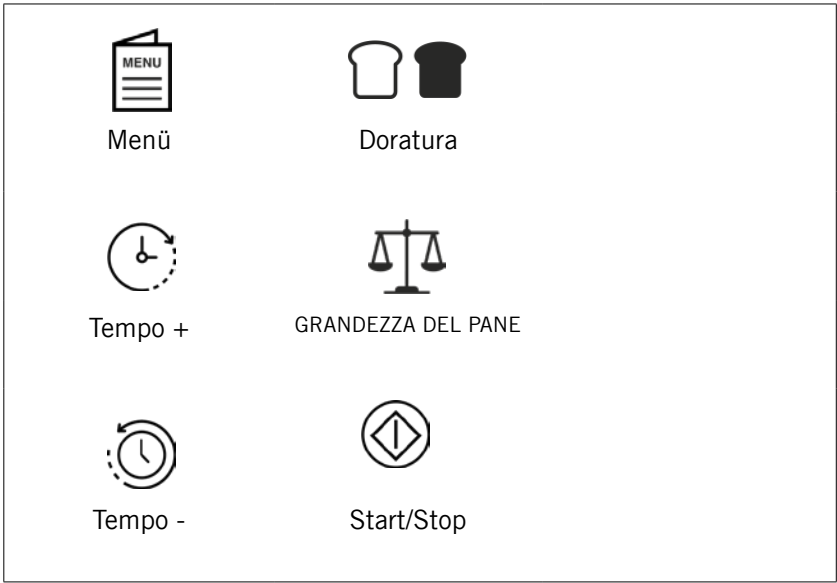
FI seguenti messaggi sul display indicano la presenza di errori:

HHH: Se dopo la pressione del tasto "START/STOP" appare questa indicazione, significa che la macchina è ancora troppo calda dalla precedente cottura. Far raffreddare la macchina con il coperchio aperto per altri 10 - 20 minuti.

E E0: Se appare questa indicazione, significa che è presente un difetto nel sensore di temperatura. Vi invitiamo a far controllare la macchina dal nostro servizio clienti.

I TASTI

Di seguito è riportata una spiegazione dei singoli tasti e dei simboli associati:



Tasto “START/STOP”

Avvio, pausa o fine del programma
Avvio del programma
Premere una volta il tasto “START/STOP” per avviare un programma.
Il display si accende e i due punti nell’indicazione del tempo iniziano a lampeggiare - il programma è in corso.
Non appena si avvia il procedimento, tutti gli altri tasti sono bloccati, ad eccezione del tasto “START/STOP”.

Pausa

Tenere premuto il tasto “START/STOP” per circa 0,5 secondi per interrompere il procedimento. Viene emesso un segnale acustico. Le cifre e i due punti lampeggiano.
Se non vengono immessi comandi nell'arco di 3 minuti, il programma prosegue automaticamente fino alla regolare conclusione.

Interruzione del programma

Per annullare completamente un programma in corso, tenere premuto il tasto “START/STOP” per 2 secondi. Questo ritardo protegge da un’interruzione accidentale del programma dovuta a una pressione involontaria. Un bip conferma che il programma è stato arrestato.
Conclusione della cottura ed estrazione del pane
Dopo la cottura, è possibile terminare il procedimento premendo il tasto “START/STOP” ed estrarre il pane.
Attendere un tempo di raffreddamento sufficiente e utilizzare guanti da forno per evitare le bruciature.

MENU

Con il tasto “MENU” è possibile richiamare i singoli programmi descritti dettagliatamente nella tabella della sequenza temporale. Sul display appare il numero corrispondente al programma, che indica il programma selezionato. I programmi si utilizzano per le seguenti preparazioni:

Numero del programma	Nome del programma	Uso
1	BASE	Programma standard per tutti i tipi di pane, ad esempio pane bianco e misto
2	Rapido	Per la preparazione rapida di pane bianco e misto
3	Dolce	Ideale per il pane dolce
4	Pane franc.	Per il pane bianco
5	Integrale	Per il pane integrale
6	Pane proteico	Pane ad alto contenuto proteico
7	Senza glutine	Programma standard per tutti i tipi di pane senza glutine
8	Panpepato	Per preparare l'impasto del panpe-pato, senza funzione di cottura

Numero del programma	Nome del programma	Uso
9	Impasto rapido	Per preparare rapidamente un impasto, senza funzione di cottura
10	Impasto	Per preparare un impasto, senza funzione di cottura
11	Pasta	Per preparare l'impasto per la pasta
12	Torte	Per la preparazione di torte
13	Marmellate	Per la cottura di confetture, marmellate e altri composti spalmabili a base di frutta. Per la marmellata si dovrebbe acquistare un secondo stampo da utilizzare esclusivamente per questa preparazione.
14	Yogurt	Per la preparazione di yogurt fatto in casa
15	Cottura	Per la cottura di impasti lievitati e non lievitati (realizzati manualmente o con il programma IMPASTO). Questo programma non è adatto per la pasta frolla, la pasta per bigné e simili.
16	Impasto per pizza	Per la preparazione di un impasto per pizza da lavorare ulteriormente
17	Ultra rapido	Per preparare molto rapidamente un impasto, senza funzione di cottura
18	Scongellamento	Scongellamento rapido
19	Programma personalizzato	Impostazione personalizzata delle fasi del programma

DORATURA / Colour

Con questo tasto è possibile impostare il grado di doratura tra CHIARO - MEDIO - SCURO. L'impostazione corrispondente è visualizzata sul display.

Questa opzione è possibile nei programmi 1-8, 12 e 15. Durante la cottura, la macchina cuoce in modo più intenso (calore più elevato), ma non per un tempo più lungo o più breve.

GRANDEZZA DEL PANE

Può essere impostata in diversi programmi:

Grandezza del pane 500 g = per un peso ridotto del pane

Grandezza del pane 750 g = per un peso del pane medio

Grandezza del pane 1000 g = per un peso del pane elevato

Questa opzione è possibile nei programmi 1-7.

Nelle ricette trovate i nostri consigli su questo tema. La rispettiva impostazione è visibile sul display.

Dimezzando le quantità indicate nelle ricette è possibile cuocere anche pane di formato più piccolo, ad esempio per i single e le famiglie poco numerose. In questo caso, in linea di massima consigliamo di utilizzare il programma "BASE" con "GRANDEZZA DEL PANE I". Non dimenticate che in questo caso il pane resterà piatto.

TIMER

La funzione timer deve essere utilizzata solo per ricette precedentemente sperimentate sotto supervisione e queste ricette non devono essere modificate in seguito.

La funzione timer non è adatta per il pane senza glutine perché i residui di farina che si trovano sul bordo dello stampo devono essere continuamente incorporati nell'impasto.

PRUDENZA: con un'eccessiva quantità di impasto, quest'ultimo può traboccare e bruciarsi sulla resistenza.

Per i programmi è possibile impostare una partenza ritardata. Al tempo indicato nel rispettivo programma si devono aggiungere le ore e i minuti trascorsi i quali deve partire il tempo di preparazione.

Per i programmi (ad eccezione della cottura) è possibile impostare una partenza ritardata.

Introdurre gli ingredienti nello stampo seguendo l'ordine indicato e inserire lo stampo nella macchina. Fare attenzione che il lievito non entri in contatto con il liquido. Esempio:

Sono le 20:30 e vorreste trovare del pane bianco appena cotto la mattina successiva alle 7:00, ossia 10 ore e 30 minuti dopo.

Inserire la spina della macchina nella presa elettrica. Selezionare il programma desiderato con il tasto "MENU" e inserire la doratura desiderata con il tasto "DORATURA". Nell'esempio consideriamo il programma 1 = Base. Il programma termina alle 7 del mattino. Quindi inizia il tempo di mantenimento in caldo di un'ora.

Per poter prelevare il pane caldo appena cotto alle 7:00 del mattino, la sera alle 20:30 si dovrà aumentare il tempo del programma a 10 ore e 30 minuti con i tasti "TEMPO+" e "TEMPO-" premendo ripetutamente il tasto del tempo del programma. Per eseguire questa operazione è necessario

premere i tasti “TEMPO+” e “TEMPO-”. È possibile una preselezione massima di 15 ore.

Al termine, premere il tasto START/STOP per avviare il programma di cottura con la partenza ritardata. Il simbolo del timer lampeggia fino all'avvio del programma. Sul display è visualizzato il tempo residuo.

Per annullare il timer, tenere premuto il tasto “START/STOP” per almeno 3 secondi. Se necessario, è possibile modificare il tempo preselezionato o iniziare subito la preparazione del pane.

Attenzione: in caso di cottura con partenza ritardata non si devono utilizzare ingredienti molto deperibili come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle, ecc.

PROGRAMMA PERSONALIZZATO

La macchina del pane Backmeister® offre tanti programmi, tra cui uno che abbiamo chiamato “PROGRAMMA PERSONALIZZATO” perché può essere programmato autonomamente. È possibile personalizzare l'impostazione di base predefinita modificando la durata delle singole fasi o eliminando intere parti del programma. In questo modo è possibile preparare pane e impasti personalizzati. Di seguito sono riportate alcune indicazioni iniziali per l'impostazione di base e l'utilizzo del PROGRAMMA PERSONALIZZATO: PROGRAMMAZIONE PERSONALIZZATA:

Entrambi i programmi contengono le seguenti opzioni di selezione:

DORATURA	impostabile
Timer	impostabile
Livelli	non impostabili

Il ciclo pre-programmato corrisponde al programma “BASE”. I tempi programmati del ciclo sono impostabili come indicato.

Parte del programma	Tempo preimpostato	Intervallo di tempo impostabile
Tempo totale	3:00 ore	
1° impasto	10 minuti	0-45 minuti
1a lievitazione	20 minuti	20-60 minuti
2° impasto	15 minuti	5-20 minuti
2a lievitazione	25 minuti	5-120 minuti
3a lievitazione	45 minuti	0-120 minuti

Cottura	65 minuti	10-100 minuti
Mantenimento in caldo	60 minuti	0-60 minuti

Procedere come indicato qui di seguito:

Selezionare il PROGRAMMA PERSONALIZZATO con il tasto “MENU”. Selezionare la parte di programma desiderata con il tasto “GRANDEZZA DEL PANE”. Sul display appare il simbolo per Impasto 1 e il tempo di 0:10 programmato per questa parte.

Il tempo impostato può essere modificato con i tasti “TEMPO +” e “TEMPO -”. Premere fino a quando sul display non appare il tempo desiderato (eventualmente oltre lo “0”).

Salvare la modifica con il tasto “GRANDEZZA DEL PANE”. Premere nuovamente questo tasto; sul display appaiono la parte successiva del programma e il relativo tempo programmato: (Lievitazione 1 e 0:20). Se il tempo massimo impostabile della rispettiva parte del programma viene superato con la pressione dei tasti “TEMPO +” e “TEMPO -”, sul display appare “0”, a condizione che sia possibile in base all'elenco di cui sopra. Questa fase sarà quindi saltata durante lo svolgimento del programma.

Per poter programmare la parte successiva del programma, è necessario memorizzare ogni programmazione premendo il tasto “PROGRAMMA PERSONALIZZATO”. Una volta programmate tutte le parti del programma in base alle esigenze, terminare la programmazione premendo il tasto “START/STOP”. Sul display appare il tempo programmato del programma personalizzato. Il programma viene avviato subito o in base al timer impostato. Abbiamo testato con successo la ricetta seguente.



PRUDENZA:

Durante l'uso la macchina raggiunge temperature molto elevate!

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 Menü 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 detergenti 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. 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.

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
La pasta lievita troppo e trabocca dal cestello	Troppo o troppo poco liquido	a/b/g
	Troppo poco zucchero	a/b
Pane sgonfio	Acqua molto dolce fa fermentare maggiormente il lievito	f/k
	Troppo latte influenza la fermentazione del lievito	c
Dopo la cottura il pane presenta una bozza	Volume del pane maggiore di quello del cestello, per questo si è sgonfiato	a/f
	Il pane è lievitato troppo	m
	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	m
Struttura pesante e grumosa	Troppo liquido	a/b/h
	Troppa farina o troppo poco liquido	a/b/g
	Troppo poco lievito o zucchero	a/b
	Troppa frutta, cereali integrali o altri ingredienti	b
Non ben cotto al centro	Farina vecchia o di cattiva qualità	e
	Troppo o troppo poco liquido	a/b/g
	Umidità elevata	h
Struttura aperta, grossolana o forata	Ricette con ingredienti umidi, come ad es. yogurt	g
	Troppa acqua, niente sale	g/b
	Umidità elevata, acqua troppo calda	h/i
Superficie a fungo, non cotta	Liquido troppo caldo	c
	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	Ingredienti dolci oltre allo zucchero	b
Residui di farina sulla crosta del pane	Pane non sufficientemente raffreddato (vapore fuoriuscito)	j
	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. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
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 DI PANE

PROGRAMMA 1, BASE

Questo programma è adatto a quasi tutte le miscele per la panificazione. In caso di dubbio, ad esempio se si stanno provando nuove ricette da Internet o da una rivista, è consigliabile utilizzare il programma base. Non utilizzare più di 500 g di farina, in modo che l'impasto non si riempia troppo. Il programma è adatto anche alle miscele integrali, ma non a quelle senza glutine. Tuttavia, non abbiamo spiegato in dettaglio l'uso delle miscele da forno, in quanto è necessario seguire sempre le istruzioni stampate sulle rispettive confezioni.

Pane bianco del contadino

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Latte o acqua	190 ml	280 ml
Burro morbido	20 g	30 g
Zucchero	$\frac{3}{4}$ cucchiaino (7 g)	1 cucchiaino (10 g)
Farina di frumento tipo 1050	340 g	500 g
Lievito secco	$\frac{3}{4}$ bustina (5 g)	1 bustina (7 g)
Sale	$\frac{3}{4}$ cucchiaino (7 g)	1 cucchiaino (10 g)

È possibile modificare la ricetta di base con semi di cumino o con una miscela di spezie per pane già pronta, in base ai propri gusti personali.

PROGRAMMA 2, RAPIDO

Pane al formaggio fresco

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Peso del pane circa	530 g	800 g
Acqua o latte	160 ml	250 ml
Burro/margarina	20 g	30 g
Uova intere	1 piccolo	1
Sale	$\frac{1}{2}$ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Formaggio fresco granulare	80 g	125 g
Farina tipo 550	330 g	500 g
Lievito secco	$\frac{1}{2}$ conf.	$\frac{3}{4}$ di conf.

PROGRAMMA 3, DOLCE**Ricetta base del pane dolce**

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Latte	125 ml	250 ml
Uova	1 Stück	1 Stück
Burro, liquido, non più caldo	50 g	120 g
Zucchero	50 g	100 g
Sale	1 Pizzico	2 Premi

Farina di grano tenero tipo 405	250 g	500 g
Lievito fresco	11 g	22 g

Sbriciolare il lievito fresco e cospargerlo nel latte. Con questo pane sono possibili numerose varianti. Aggiungete ad esempio uva sultanina, noci o gocce di cioccolato, a seconda delle vostre esigenze. Infornare solo con una doratura leggera o media, poiché lo zucchero nell'impasto rosola di più.

PROGRAMMA 4, FRANCESE PANE**Pane bianco (toast)**

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Acqua	175 g	400 g
Farina di grano tenero tipo 550	275 g	750 g
Lievito secco	3 g	10 g
Sale	5 g	15 g
Miele	10 g	30 g
Olio	14 g	30 g

Facilmente digeribile, croccante, versatile: questo è il mio pane bianco. Naturalmente, potete anche tostare il pane bianco.

PROGRAMMA 5, INTEGRALE**Ricetta base per il pane di grano integrale**

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Acqua, tiepida	220 ml	330 ml
Farina integrale di frumento	340 g	500 g
Aceto (aceto di brandy)	2 cucchiaino	1 cucchiaio
Lievito secco	5 g (=2 TL)	1 bustina (7 g)
Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaino

Se preferite usare la farina di farro invece della farina di grano integrale, usate 4 g di lievito secco per la pagnotta piccola e 5 g di lievito secco per la pagnotta grande.

PROGRAMMA 6, PROTEINE**Pane alle uova**

Ingredienti	Pane grande
Ricotta	500 g
Uova	6
Sale	15 g

Farina di frumento	100 g
Lievito in polvere	2 bustina
Semi di lino	200 g

Livello III Doratura scura

PROGRAMMA 7, SENZA GLUTINE

Nota bene: Con le farine senza glutine, è necessario raschiare i residui di farina dal bordo della teglia all'impasto con un raschietto in silicone. Quando sul display dell'apparecchio appare il tempo rimanente "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 si dorerà anche la parte superiore del pane. Si può anche cogliere l'occasione per cospargere il pane di semi oleosi o di erbe aromatiche. In questo programma non è possibile scegliere la dimensione del pane. Tuttavia, a seconda della quantità di ingredienti utilizzati, è possibile cuocere pagnotte grandi o piccole.

Pane scuro Schär

Ingredienti	Pane piccolo	Pane grande
Miscela per pane scura	375 g	500 g
Olio	4 g	6 g
Lievito secco	1 bustina (7 g)	10 g
Acqua tiepida	470 ml	630 ml
Sale	¾ cucchiaino	1 cucchiaino

Semi di cumino o	2 cucchiaino	3 cucchiaino
Noci o	50 g	75 g
Cipolle fritte o	50 g	75 g
Pancetta a dadini o	50 g	75 g
Semi di lino	1 EL	1 ½ cucchiaino

È possibile aggiungere quanto desiderato:

PROGRAMMA 8, PAN DI ZENZERO

Si prega di notare che i panpepati preparati con albumi montati a neve (ad es. Elisenlebkuchen) non sono adatti al programma Panpepato.

Panpepato al cioccolato

Ingredienti	
Uova	3
Zucchero di canna	150 g
Zucchero vanigliato	2 bustina.
Farina di grano tipo 550	250 g
Lievito in polvere	1 bustina + 1 cucchiaino
Crema di nocciole	3 EL
Mandorle tritate	100 g
Noci tritate	150 g
Cannella	1 cucchiaino
Spezie per panpepato	3 cucchiaino
Cacao	1 EL
Oblate di 7 cm di diametro	20

Versare tutti gli ingredienti tranne le cialde nella teglia. Avviare il programma Lebkuchen (panpepato). Con una spatola, spalmare regolarmente il composto appiccicoso dai bordi della teglia verso il centro. Rivestire una teglia con carta da forno, distribuirvi sopra le cialde. Versarvi sopra 1 cucchiaino colmo di impasto. Cuocere a 160 °C con calore superiore/inferiore per circa 15 minuti. È possibile ricoprire i Lebkuchen finiti con una glassa al cioccolato o allo zucchero. Suggerimento: aggiungere all'impasto 25 g di scorza di limone e arancia candita.

Panpepato con cornetti al burro

Ingredienti	
Cornetti al burro, raffermati	4
Uova	2
Zucchero	200 g
Acqua	150 ml
Spezie per panpepato	1 cucchiaino
Nocciole tritate	250 g
Farina di grano tipo 550	125 g
Scorza d'arancia candita	50 g
Scorza di limone candita	50 g
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Oblate di 7 cm di diametro	20

Tritate finemente i cornetti al burro, la scorza d'arancia e quella di limone con un mixer. Versate tutti gli ingredienti, tranne le cialde, nella teglia. Avviate il programma Lebkuchen (panpepato). Con una spatola, spalmate regolarmente il composto appiccicoso dai bordi della teglia verso il centro. Rivestite una teglia con carta da forno e distribuitevi sopra le cialde. Versare 1 cucchiaino colmo di impasto su ciascuna ostia. Cuocere a 175 °C con calore superiore/inferiore per circa 15-18 minuti. È possibile ricoprire i Lebkuchen finiti con una glassa al cioccolato o allo zucchero. Suggerimento: è possibile sostituire 50 ml di acqua con rum.

PROGRAMMA 9, IMPASTO RAPIDO**Pasta per pizza per 1 teglia**

Ingredienti	
Farina di frumento	300 g
Lievito secco	1 bustina (7 g)
Sale	½ cucchiaino
Acqua tiepida	120 ml
Olio	30 ml

Preparare l'impasto. Stendere l'impasto pronto su una teglia unta, allargarlo o stenderlo con il mattarello. Coprire con un panno umido e lasciare lievitare per 40 minuti. Quindi guarnire a piacere con gli ingredienti desiderati. Cuocere in forno a 220 °C per circa 35-40 minuti (il tempo di cottura esatto dipende dal tipo di guarnizione utilizzata).

PROGRAMMA 10, IMPASTO

In questo programma, viene preparato solo l'impasto e i prodotti da forno vengono poi cotti in forno.

Impasto base per torte in teglia

Ingredienti	
Farina di frumento	300 g
Uova	1
Latte	60 ml
Lievito secco	1 bustina (7 g)
Zucchero	80 g
Burro morbido	80 g

Stendere la pasta base su una teglia unta e ricoprirla con la frutta (prugne, mele, ecc.). Suggerimento: se volete, potete anche cospargere un po' di crumble. L'impasto può essere cotto anche in una teglia (28 cm di diametro).

PROGRAMMA 11, PASTA PER LA PASTA

Versare gli ingredienti richiesti nella teglia e avviare il programma 11. Eventuali residui di farina possono essere rimossi dal bordo della teglia con un raschietto in silicone durante il programma. Se vi piace la pasta, vi consigliamo di acquistare una macchina per la pasta, che facilita la stesura dell'impasto e il taglio a strisce. Naturalmente, per i primi tentativi sarà sufficiente anche un buon mattarello. Dividere l'impasto finito in 4 o 5 porzioni e avvolgere ciascuna porzione in pellicola trasparente per evitare che la pasta si secchi.

Cospargere di farina una grande tavola e stendervi il mattarello. Quando la pasta è molto morbida, impastare con un po' della farina utilizzata per l'impasto. Con le mani, formare un panetto piatto e cospargerlo di farina. A questo punto, con il mattarello stendete la pasta su tutti i lati fino a raggiungere lo spessore desiderato. Lavorare ogni porzione di pasta in questo modo. Continuate a cospargere di farina l'impasto mentre lo stendete e giratelo di tanto in tanto in modo che non si attacchi. Quindi arrotolare le singole focacce sottili se sono ancora appiccicose e lasciarle asciugare brevemente, ma non troppo a lungo, altrimenti la pasta si rompe. Tagliare la pasta a strisce, la larghezza delle strisce dipende da voi. Sprimacciare la pasta tagliata e cuocerla immediatamente in abbondante acqua bollente salata. Attenzione: la pasta cuoce molto velocemente, a seconda del tipo di pasta, ci vogliono circa 2-5 minuti. Più la pasta è sottile, più la cottura sarà rapida.

Se si utilizza una macchina per la pasta, lavorare l'impasto secondo le istruzioni del produttore. Potete anche stendere la pasta in sfoglie e utilizzarla per lasagne, tortellini, ravioli, wantan o simili. Ricette per l'impasto della pasta. Nota: abbiamo utilizzato uova di dimensione L (albume e tuorlo pesano 58 g per uovo). Se si utilizzano uova più piccole o più grandi, pesare le uova senza guscio. Se si utilizza la farina integrale, potrebbe essere necessario utilizzare un po' più di liquido.

Tagliatelle all'uovo (4 porzioni)

Ingredienti	
Farina di grano duro Si consiglia la farina di grano duro o la farina di spaetzle, perché la pasta che se ne ricava non si cuoce facilmente.	400 g
Uova	4
Olio	1 cucchiaino
Acqua	2 cucchiaino ca.

Pasta di grano duro senza uova (4 porzioni)

Ingredienti	
Semola di grano duro	400 g
Acqua	180 ml

PROGRAMMA 12, TORTA

Potete anche cuocere torte nel vostro Backmeister®! Tuttavia, si tenga presente che l'apparecchio funziona con strumenti per impastare e non per mescolare. La torta sarà quindi leggermente più solida del solito. La temperatura di cottura è elevata, quindi la crosta sarà più scura del solito. Eseguire la prova dello stecchino di legno per verificare se la torta è cotta al termine del programma. A tal fine, è sufficiente lasciare la torta nella teglia al termine del programma e inserire uno stecchino di legno pulito nella torta. Se quando si estrae il bastoncino non vi si attacca la pasta, la torta è pronta. In caso contrario, cuocere la torta per qualche minuto in più nel programma "Cottura".

Torta di mele

Burro liquido (non caldo!)	150 g
Uova taglia L	3
Zucchero	150 g
Succo d'arancia	20 ml
Farina	350 g
Polvere da forno	5 g

Mele, sbucciate, private del torsolo e tagliate a fette sottili	350 g
---	-------

Livello II, abbronzatura media

PROGRAMMA 13, MARMELLATA

Ingredienti	
Frutti di bosco a scelta*	800 g
Zucchero gelificante tipo 2:1	500 g
Succo di limone	2 cucchiaino

*Si possono usare fragole (ma solo 700 g, perché questa marmellata fa un po' di schiuma), lamponi, mirtilli, more o ribes. Le ciliegie sono meno adatte. Mescolare finemente i frutti di bosco, lo zucchero gelificante e il succo di limone e versare nella teglia con il mixer inserito. Avviare il programma 13. Al termine del programma, versare la marmellata dalla teglia in vasetti a chiusura a vite - attenzione, la marmellata è molto calda, c'è il rischio di bruciarsi. Chiudere bene i vasetti con un coperchio, capovolgerli e lasciarli raffreddare.

PROGRAMMA 14, YOGURT**Yogurt a base di latte**

Per 1 litro di latte occorrono 200 ml di yogurt probiotico o, in alternativa, 6 capsule probiotiche da mescolare al latte. Mescolare bene il latte con lo yogurt o le capsule probiotiche e versare il composto nella teglia (l'impastatrice deve essere inserita!). Selezionare il programma 14.

Versare con cura lo yogurt finito in vasetti da porzione o in un grande vaso di vetro, chiudere ermeticamente i vasetti e riporre lo yogurt in frigorifero per 12 ore. Ora avete uno yogurt delizioso senza conservanti. Conservate sempre 200 ml di yogurt. Potrete poi utilizzarlo per produrre nuovo yogurt come descritto sopra. Questo yogurt naturale può essere utilizzato anche per preparare e perfezionare molti piatti salati e dolci.

Yogurt vegano

Per 1 litro di latte vegano occorrono 2 cucchiaini di farina di semi di carrube e 200 ml di yogurt probiotico o, in alternativa, 6 capsule probiotiche da mescolare al latte vegano. Mescolare bene il latte con lo yogurt o le capsule probiotiche e versare il composto nella teglia (il mixer deve essere in posizione!). Selezionare il programma 14.

PROGRAMMA 16, COTTURA

Con il programma di cottura è possibile cuocere nuovamente tutti i pani, se necessario.

PROGRAMMA 17, IMPASTO PER PIZZA**Pasta per pizza per 1 teglia**

Ingredienti	
Farina di frumento	300 g
Lievito secco	1 bustina (7 g)
Sale	½ cucchiaino
Acqua tiepida	120 ml
Olio	30 ml

Preparare l'impasto. Disporre l'impasto finito su una teglia unta, stenderlo o arrotolarlo. Coprire con un panno umido e lasciare lievitare per 40 minuti. Quindi ricoprire con gli ingredienti desiderati. Cuocere in forno a 220 °C per circa 35-40 minuti (il tempo di cottura esatto dipende dal condimento utilizzato).

PROGRAMMA 18, IMPASTO SUPERVELOCE**Pane al pomodoro e pepe**

Ingredienti	
Acqua, tiepida	150 ml
Olio	35 ml
Farina di frumento tipo 550	350 g
Pomodori secchi sott'olio, tagliati a strisce sottili	70 g
Cipolle fritte (prodotto pronto)	1 cucchiaio

Spicchio d'aglio, tagliato a dadini sottili	1
Origano	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino, (7 g)
Zucchero	1 cucchiaino (10 g)
Pasta lievitata Dr Oetker Garant	1 bustina
Peperone verde sottaceto	1 cucchiaino

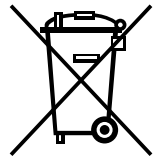
Suggerimento: al posto dell'olio si possono usare anche 50 ml di pesto.

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. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). 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 68120**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	550 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensiones:	Aprox. 31,4 x 26 x 28 cm (L/An/Al)
Peso:	Aprox. 3,35 kg
Molde:	Medida interior aprox. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (L/An/Al)
Contenido:	500 – 1.000 g de peso de pan
Cable de alimentación:	Aprox. 100 cm fijamente montado
Carcasa:	Plástico
Tapa:	Tapa con mirilla
Equipamiento:	19 programas memorizados, incluido un programa individual, preselección de tiempo hasta 15 horas, función de mantenimiento del calor, 3 niveles de tostado, 3 tamaños de pan, gran ventana de visualización
Accesorios:	Molde extraíble con revestimiento cerámico, 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.

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®.

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 137. 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 137 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 137 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 deslizarse 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 141 .



ATENCIÓN:
El equipo está muy caliente!

EXPLICACIONES DE LA PANTALLA

AJUSTE BÁSICO:

En cuanto el conector esté enchufado en la toma de corriente, aparece en la pantalla 3:00 (los dos puntos entre los números no parpadean). Se visualiza el programa 1 (Basis), el nivel de tostado medio y el peso de pan de 750 g.

Durante el funcionamiento, puede leerse el estado del programa tanto en el cronómetro con cuenta atrás como en los símbolos de la pantalla. Las indicaciones significan:

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

PREHEAT		El aparato se precalienta
STIR (1+2)		Esta indicación se muestra durante la fase de amasado.
REST (1-3)		En esta fase, la masa reposa después del amasado para mejorar la estructura y el volumen del pan preparado. Al inicio de «REST 3» puede retirar el gancho de amasar si lo desea.
FERMENT		Esta función garantiza un tiempo de fermentación más prolongado a temperatura constante, ideal para la elaboración de masa madre, masas prefermentadas o yogur.
HEAT		El aparato calienta a la temperatura necesaria.
BAKE		El proceso de horneado está en marcha.
KEEP WARM		Después del horneado, el pan se mantiene caliente hasta 1 hora. Para detener el proceso antes de tiempo, pulse la tecla «Inicio/parada» durante unos 2 segundos hasta que se emita una señal acústica.
COMPLETE		preparación

Los siguientes mensajes que aparecen en la pantalla indican errores:

HHH: si esta indicación aparece después de pulsar la tecla «INICIO/PARADA», 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: si aparece esta indicación, significa que hay un defecto en la sonda de temperatura. Encargue la revisión del aparato a nuestro servicio de atención al cliente.

TECLAS

A continuación, obtendrá una explicación de las distintas teclas y de los símbolos asignados:

	
Menú	Color
	
Tiempo +	Tamaño
	
Tiempo -	Start/Stop

Tecla «INICIO/PARADA»

Iniciar el programa

Pulse la tecla «INICIO/PARADA» una vez para iniciar el programa.

La indicación se ilumina y los dos puntos de la indicación de tiempo empiezan a parpadear; ahora, el programa está en marcha.

Una vez iniciado el proceso, todas las demás teclas quedan bloqueadas, excepto la tecla «INICIO/PARADA».

Pausar

Mantenga pulsada la tecla «INICIO/PARADA» durante aprox. 0,5 segundos para interrumpir el proceso. Se emite una señal acústica. Los números y los dos puntos parpadearán.

Si no se realiza ninguna entrada dentro de 3 minutos, el programa continuará automáticamente hasta que finalice de forma regular.

Cancelar el programa

Para cancelar completamente el programa en marcha, mantenga pulsada la tecla «INICIO/PARADA» durante 2 segundos. Este retardo evita que el programa se cancele accidentalmente si se pulsa la tecla sin querer. Una señal sonora confirma que el programa se ha detenido.

Finalizar el proceso de horneado y retirar el pan

Después del horneado, puede finalizar el proceso pulsando la tecla «INICIO/PARADA» y retirar el pan.

Al hacerlo, asegúrese de que se haya enfriado lo suficiente y utilice guantes de cocina para no quemarse.

MENÚ

Con la tecla «MENÚ», accederá a los programas descritos detalladamente en la tabla «Secuencia temporal». En la pantalla aparece el número correspondiente del programa, con lo que se indica el programa seleccionado. Los programas se utilizan para las siguientes preparaciones:

Número de programa	Nombre del programa	Uso
1	BASIS	El programa estándar para todos los panes, como por ejemplo pan blanco y mixto
2	Rápido	Para la preparación rápida de pan blanco y mixto
3	Dulce	Perfecto para panes dulces
4	Dulce	Perfecto para panes dulces

Número de programa	Nombre del programa	Uso
5	Pan integral	Para pan integral
6	Pan proteico	Pan rico en proteínas
7	Sin gluten	El programa estándar para todos los panes sin gluten
8	Pan de jengibre	Para masa de pan de jengibre, sin función de horneado
9	Masa Rápido	Para la preparación rápida de masa, sin función de hornear
10	Masa	Para la preparación de masa, sin función de hornear
11	Masa de pasta	Para la preparación de masa de pasta
12	Bizcocho	Para la preparación de bizcocho
13	Confitura	Para cocinar confituras, mermeladas y otros untables de frutas. Para la preparación de mermelada, debería adquirirse un segundo molde que se utilice exclusivamente para ello.
14	Yogur	Para la preparación de yogur casero
15	Hornear	Para hornear masas de levadura o de bizcocho preparados por separado (manualmente o en el programa MASA). Este programa no es apto para masa quebrada, masa choux y similares.
16	Masa de pizza	Para la preparación de masa de pizza para su procesado posterior
17	Ultrarrápido	Para la preparación muy rápida de masa, sin función de hornear
18	Descongelar	Descongelación rápida
19	Programa personalizado	Ajuste personalizado de las fases de programa

TUESTE/color

Con esta tecla, puede ajustar el grado de tueste en CLARO - MEDIO - OSCURO. El ajuste correspondiente se indica en la pantalla.

Esta opción se puede seleccionar en los programas 1-8, 12 y 15. Durante el tiempo de horneado, el aparato hornea con mayor intensidad (a una temperatura más alta), pero sin prolongar ni reducir el tiempo.

TAMAÑO DE PAN

El tamaño puede ajustarse en diferentes programas:

Pan de 500 g = para panes pequeños

Pan de 750 g = para panes medianos

Pan de 1000 g = para panes grandes

Esta opción se puede seleccionar en los programas 1-7.

Encontrará nuestras recomendaciones a este respecto en las recetas. El ajuste correspondiente se puede ver en la pantalla.

En caso de utilizar la mitad de las cantidades indicadas en las recetas, también pueden hornearse panes más pequeños, por ejemplo, para hogares pequeños o unipersonales. En este caso, recomendamos utilizar principalmente el programa «BASIS» en «TAMAÑO DE PAN I». Tenga en cuenta que entonces los panes quedarán planos.

SELECCIÓN DE TIEMPO

Utilice la función de tiempo solo para recetas que haya probado previamente con éxito bajo supervisión. No modifique estas recetas posteriormente.

La preselección de tiempo no es adecuada para panes sin gluten, dado que los restos de harina en los bordes del molde deben incorporarse constantemente a la masa.

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.

Los programas (excepto «Hornear») se pueden iniciar con retardo de tiempo.

Llene el molde con los ingredientes en el orden fijado e introdúzcalo en el aparato. Al hacerlo, vigile que la levadura no entre en contacto con el líquido.

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 el conector del aparato en una toma de corriente. Seleccione con la tecla «MENÚ» el programa deseado y con la tecla «TUESTE» el tostado deseado. En el ejemplo, utilizaremos 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 las teclas «TIEMPO +» y «TIEMPO –». Esto se realiza pulsando las teclas «TIEMPO +» y «TIEMPO –». Puede preseleccionar 15 horas como máximo.

Pulse al final la tecla «INICIO/PARADA» 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 cancelar la preselección de tiempo, mantenga pulsada la tecla «INICIO/PARADA» durante 3 segundos como mínimo. En caso necesario, puede modificar después la preselección de tiempo o empezar de inmediato con la preparación del pan.

Tenga en cuenta: durante el horneado con retardo de tiempo, no debe utilizar ingredientes perecederos como leche, huevos, frutas, yogur, cebollas, etc.

PROGRAMA PERSONALIZADO

El Backmeister® ofrece numerosos programas, entre ellos también un programa que hemos denominado «PROGRAMA PERSONALIZADO», ya que lo puede programar uno mismo. Puede cambiar el ajuste básico preprogramado de fábrica tanto en el desarrollo de tiempo de cada fase del programa como para omitir totalmente diferentes procesos de programa. Con ello, tiene la opción de elaborar su pan personalizado o de preparar su propia masa. Primero le daremos las siguientes indicaciones para el ajuste básico y el manejo del PROGRAMA PERSONALIZADO:

PROGRAMACIÓN PERSONALIZADA

Los dos programas incluyen las siguientes opciones de selección:

TUESTE ajustable
Preselección de tiempo ajustable
Niveles no ajustables

El proceso preprogramado corresponde al programa «BASIS». Los tiempos programados del proceso se pueden ajustar de la forma indicada.

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
Hornear	65 minutos	10-100 minutos
Mantener caliente	60 minutos	0-60 minutos

Proceda como sigue:

Seleccione el PROGRAMA PERSONALIZADO con la tecla «MENÚ». Seleccione la sección deseada con la tecla «TAMAÑO DE PAN». 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 el cambio con la tecla «TAMAÑO DE PAN». Pulse de nuevo esta tecla para que en la pantalla aparezca 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. En ese caso, esta sección se salta durante el proceso del programa.

Cada programación se debe guardar pulsando la tecla «PROGRAMA PERSONALIZADO» para poder programar la siguiente sección de programa. Cuando todas las secciones estén programadas según sus deseos, finalice la programación pulsando la tecla «INICIO/PARADA». En la pantalla aparece el tiempo programado del programa personalizado. El programa se inicia inmediatamente o según el tiempo ajustado. Nosotros hemos probado la siguiente receta con éxito.



PRECAUCIÓN:

El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

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.

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. Sujetando 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.

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.

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, sítvase 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.

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, por 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 mayor 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 integral, molida gruesa	1600	1700	1900
Harina de centeno	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

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
Estructura pesada, grumosa	Demasiada harina o muy poco líquido Muy poca levadura o azúcar Demasiados frutos, cereales integrales u otros ingredientes Harina vieja o pasada	a/b/g 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 demasiada 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 (más 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 DE PAN**PROGRAMA 1, BÁSICO**

Este programa es adecuado para casi todas las mezclas de panificación. En caso de duda, por ejemplo si está probando nuevas recetas de Internet o de una revista, debería utilizar el programa básico. No utilice más de 500 g de harina para que la masa no se desborde. El programa también es adecuado para masas de panadería integrales, pero no para masas de panadería sin gluten. Sin embargo, no hemos explicado aquí en detalle el uso de las mezclas para hornear, ya que siempre debe seguir las instrucciones impresas en los respectivos envases.

Pan blanco de payés

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Leche o agua	190 ml	280 ml
Mantequilla blanda	20 g	30 g
Azúcar	$\frac{3}{4}$ cda (7 g)	1 cda (10 g)
Harina de trigo tipo 1050	340 g	500 g
Levadura seca	$\frac{3}{4}$ paq (5 g)	1 paq (7 g)
Sal	$\frac{3}{4}$ cda (7 g)	1 cda (10 g)

Puede modificar la receta básica con semillas de alcaravea o una mezcla de especias para pan ya preparada para adaptarla a su gusto personal

PROGRAMA 2, RÁPIDO**Pan al queso cottage**

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Peso del pan, aprox.	530 g	800 g
Agua o leche	130 ml	200 ml
Margarina/mantequilla	20 g	30 g
Huevo	1 pequeño	1
Sal	$\frac{1}{2}$ cda	1 cda
Azúcar	1 cda	1 c. s.
Queso tipo Cottage	80 g	125 g
Harina tipo 550	330 g	500 g
Levadura seca	$\frac{1}{2}$ bolsita	$\frac{3}{4}$ bolsita

PROGRAMA 3, SWEET**Receta básica de pan dulce**

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Leche	125 ml	250 ml
Huevo	1	1
Mantequilla, líquida, ya no caliente	50 g	120 g
Azúcar	50 g	100 g
Sal	1 pizca	2 precios
Harina de trigo tipo 405	250 g	500 g
Levadura fresca	11 g	22 g

Desmenuzar la levadura fresca y espolvorearla en la leche. Con este pan se pueden hacer numerosas variaciones. Añada pasas sultanas, nueces o trocitos de chocolate, por ejemplo, a su gusto. Hornear sólo con dorado ligero o medio, ya que el azúcar de la masa se dora más.

PROGRAMA 4, FRANCÉS PAN**Pan blanco (tostadas)**

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Agua	175 g	400 g
Harina de trigo tipo 550	275 g	750 g
Levadura seca	3 g	10 g
Sal	5 g	15 g
Miel	10 g	30 g
Aceite	14 g	30 g

Fácil de digerir, crujiente y versátil: así es mi pan blanco. Por supuesto, también puedes tostar el pan blanco.

PROGRAMA 5, INTEGRAL**Receta básica de pan integral de trigo**

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Agua tibia	220 ml	330 ml
Harina integral de trigo	340 g	500 g
Vinagre (de alcohol)	2 cda	1 c. s.
Levadura seca	5 g (=2 cda)	1 paq (7 g)
Sal	1 cda	2 cda

Si prefiere utilizar harina de espelta en lugar de harina de trigo integral, utilice 4 g de levadura seca para el pan pequeño y 5 g de levadura seca para el pan grande.

PROGRAMA 6, PAN PROTEICO**Pan de huevo**

Ingredienti	Pane grande
Requesón	500 g
Huevos	6
Sal	15 g

Harina de trigo	100 g
Levadura en polvo	2 paq.
Semillas de lino	200 g

Nivel III Dorado oscuro

PROGRAMA 7, SIN GLUTEN

Atención: Con las harinas sin gluten, debe raspar los restos de harina del borde del molde sobre la masa utilizando una rasqueta de masa de silicona. Cuando aparezca el tiempo restante «1:15» en la pantalla del aparato, puede pincelar la parte superior del pan con una mezcla de una yema de huevo y 1 cucharadita de nata. Esto también dorará la parte superior del pan. También puede aprovechar esta oportunidad para espolvorear semillas oleaginosas o hierbas sobre el pan. En este programa no es posible elegir el tamaño del pan. Sin embargo, en función de la cantidad de ingredientes utilizados, podrá hornear panes grandes o pequeños.

Pan negro Schär

Ingredientes	Pan pequeño	Pan grande
Preparado para pan negro	375 g	500 g
Aceite	4 g	6 g
Levadura seca	1 paq (7 g)	10 g
Agua tibia	470 ml	630 ml

Sal	¾ cda	1 cda
Puede añadir lo que desee:		
Semillas de alcaravea o	2 cda	3 cda
Nueces o	50 g	75 g
Cebollas fritas o	50 g	75 g
Tocino en dados o	50 g	75 g
Semillas de lino	1 c. s.	1 ½ cda

PROGRAMA 8, PAN DE JENGIBRE

Tenga en cuenta que los panes de jengibre elaborados con clara de huevo batida (por ejemplo, los panes de jengibre *Elisenlebkuchen*) no son aptos para el programa de panes de jengibre.

Pan de jengibre con chocolate

Ingredientes	
Huevos	3
Azúcar moreno	150 g
Azúcar vainillado	2 Pckg.
Harina de trigo tipo 550	250 g
Levadura en polvo	1 paq + 1 cda
Crema de avellanas	3 EL
Almendras molidas	100 g
Nueces molidas	150 g
Canela	1 cda
Especias para pan de jengibre	3 cda
Cacao	1 c. s.
Oblatas de 7 cm de diámetro	20

Ponga todos los ingredientes, excepto las oblatas, en el molde. Inicie el programa *Lebkuchen*. Con una espátula, vaya raspando regularmente la masa pegajosa del borde del molde hacia el centro. Coloque una hoja de papel de horno sobre una bandeja de horno y distribuya las obleas sobre ella. Vierta una cucharadita colmada de masa sobre cada una. Hornee a 160 °C con calor arriba y abajo durante unos 15 minutos. Puede cubrir los panes de jengibre ya horneados con glaseado de chocolate o azúcar glas. Consejo: añada 25 g de limón y naranja confitados a la masa.

Pan de jengibre con mantequilla

Ingredientes	
Croissants de mantequilla, duros	4
Huevos	2
Azúcar	200 g
Agua	150 ml
Especias para pan de jengibre	1 cda
Avellanas molidas	250 g
Harina de trigo tipo 550	125 g
Cáscara de naranja confitada	50 g
Cáscara de limón confitada	50 g
Levadura en polvo	1 cda
Oblatas de 7 cm de diámetro	20

Triture muy finamente los croissants de mantequilla, la cáscara de naranja confitada y la cáscara de limón confitada con una batidora. Ponga todos los ingredientes, excepto las obleas, en el molde. Inicie el programa *Lebkuchen*. Con una espátula, vaya raspando regularmente la masa pegajosa del borde del molde hacia el centro. Coloque una hoja de papel de horno sobre una bandeja de horno y distribuya las obleas sobre ella. Ponga una cucharadita colmada de masa sobre cada una. Hornee a 175 °C con calor arriba y abajo durante unos 15-18 minutos. Puede cubrir los panes de jengibre ya horneados con glaseado de chocolate o azúcar glas. Consejo: puede sustituir 50 ml de agua por ron.

PROGRAMA 9, MASA RÁPIDA**Masa de pizza para 1 bandeja**

Ingredientes	
Harina de trigo	300 g
Levadura seca	1 paq (7 g)
Sal	½ cda
Agua tibia	120 ml
Aceite	30 ml

Preparar la masa. Colocar la masa preparada en una bandeja de horno engrasada, estirlarla o extenderla con un rodillo. Cubrir con un paño húmedo y dejar reposar durante 40 minutos. A continuación, añadir los ingredientes que se deseen. Hornear a 220 °C durante unos 35-40 minutos (el tiempo exacto de horneado depende de los ingredientes utilizados).

PROGRAMA 8, MASA

En este programa, sólo se prepara la masa y luego se cuecen los productos en el horno.

Masa base para tartas

Ingredientes	
Harina de trigo	300 g
Huevo	1
Leche	60 ml
Levadura seca	1 paq (7 g)
Azúcar	80 g
Mantequilla blanda	80 g

Extienda esta masa base en una bandeja de horno engrasada y cubra con fruta (por ejemplo, ciruelas, manzanas). Consejo: si lo desea, puede espolvorear un poco de crumble por encima. La masa también se puede hornear en un molde desmontable (28 cm de diámetro).

PROGRAMA 11, MASA DE PASTA

Vierta los ingredientes necesarios en el molde e inicie el programa 11. Puede retirar los restos de harina del borde del molde con una rasqueta de silicona durante el programa. Si le gusta la pasta, le recomendamos que compre una máquina para hacer pasta, que le facilitará extender la masa y cortarla en tiras. Por supuesto, un buen rodillo también será suficiente para tus primeros intentos. Divida la masa terminada en 4 ó 5 porciones y envuelva cada porción en film transparente para evitar que la masa se seque. Espolvorear una tabla grande con harina y pasar el rodillo por ella. Cuando la masa esté muy blanda, amásela con un poco de la harina utilizada para la masa. Prensar un pan plano con la mano y espolvorearlo con harina. Ahora utilice el rodillo para extender la masa por todos los lados hasta que tenga el grosor deseado. Trabajar así cada porción de masa. Siga espolvoreando harina sobre la masa mientras la extiende y gírela de vez en cuando para que no se pegue nada. A continuación, enrolle cada uno de los panes planos finos si aún están pegajosos y déjelos secar brevemente, pero no demasiado tiempo, ya que de lo contrario la masa se romperá. Cortar los panes planos de masa en tiras, la anchura de las tiras depende de usted. Esponje la pasta cortada y cuézala inmediatamente en abundante agua hirviendo con sal. Nota: La pasta se cuece muy rápido, dependiendo del tipo de pasta, tarda aprox. de 2 a 5 minutos. Cuanto más finos sean los fideos, más rápido se cuecen. Si utiliza una máquina para hacer pasta, procese la masa siguiendo las instrucciones del fabricante. También puede extender la masa en láminas y utilizarla para lasañas, tortellini, raviolis, wantanes o similares.

Recetas de masa para pasta

Nota: Hemos utilizado huevos de tamaño L (la clara y la yema pesan 58 g por huevo). Si utiliza huevos más pequeños o más grandes, pese los huevos sin la cáscara. Si se utiliza harina integral, puede ser necesario utilizar un poco más de líquido.

Fideos al huevo (4 raciones)

Ingredientes	
Harina de trigo Recomendamos la harina de trigo duro o la harina spaetzle, ya que la pasta elaborada con ella no se cuece tan fácilmente.	400 g
Huevos	4
Aceite	1 c. s.
Agua	2 c. s. ca.

Pasta de trigo duro sin huevo (4 raciones)

Ingredientes	
Sémola de trigo duro	400 g
Agua	180 ml

PROGRAMA 12, PASTEL

¡Incluso puede hornear pasteles en su Backmeister®! Sin embargo, tenga en cuenta que el aparato funciona con utensilios para amasar y no para mezclar. Por lo tanto, el pastel será ligeramente más firme de lo habitual. La temperatura de horneado es alta, por lo que la corteza también será más oscura de lo habitual. Realice la prueba del palillo de madera para comprobar si el pastel está bien cocido al final del programa. Para ello, deje el bizcocho en el molde al final del programa e introduzca un palillo de madera limpio en el bizcocho. Si al sacar el palillo no se adhiere masa, el bizcocho está listo. En caso contrario, hornee el pastel unos minutos más en el programa «Hornear».

Tarta de manzana

Mantequilla líquida (¡no caliente!)	150 g
Huevos tamaño L	3
Azúcar	150 g
Zumo de naranja	20 ml
Harina	350 g

Levadura en polvo	5 g
Manzanas, peladas, sin corazón y cortadas en rodajas finas	350 g

Nivel II, bronceado medio

PROGRAMA 13, MERMELADA

Ingredientes	
Bayas de su elección*	800 g
Azúcar gelificante tipo 2:1	500 g
Zumo de limón	2 c. s.

*Puede utilizar fresas (entonces utilice sólo 700 g, ya que esta mermelada hace un poco de espuma), frambuesas, arándanos, moras o grosellas. Las cerezas son menos adecuadas. Mezcle finamente las bayas, el azúcar gelificante y el zumo de limón y viértalo en el molde con la batidora introducida. Iniciar el programa 13. Al final del programa, vierta la mermelada del molde en tarros con tapón de rosca; tenga cuidado, la mermelada está muy caliente y puede quemarse. Cierra bien los tarros con una tapa, dales la vuelta y déjalos enfriar.

PROGRAMA 14, YOGUR**Yogur de leche**

Para 1 litro de leche, se necesitan 200 ml de yogur probiótico o, alternativamente, 6 cápsulas probióticas, que se revuelven en la leche. Mezcle bien la leche con el yogur o las cápsulas probióticas y vierta la mezcla en el molde (¡los amasadores deben estar insertados!). Seleccione el programa 14.

Rellena con cuidado el yogur terminado en tarros de porciones o en un tarro de cristal grande, cierra bien los tarros y mete el yogur en la nevera durante 12 horas. Ya tiene un delicioso yogur sin conservantes. Conserva siempre 200 ml de yogur. Puede utilizarlo para hacer otro yogur como se ha descrito anteriormente. Este yogur natural también se puede utilizar para preparar y refinar muchos platos salados y dulces.

Veganer Joghurt

Para 1 litro de leche vegana, se necesitan 2 cucharaditas de goma garrofín y 200 ml de yogur probiótico, o bien 6 cápsulas probióticas, que se mezclan con la leche vegana. Mezcle bien la leche con el yogur o las cápsulas probióticas y vierta la mezcla en el molde (¡los mezcladores deben estar en su sitio!). Seleccione el programa 14.

PROGRAMA 16, PASTELERÍA

Con el programa de horneado, puede volver a hornear todos los panes si es necesario.

PROGRAMA 17, MASA DE PIZZA**Masa de pizza para 1 bandeja**

Ingredientes	
Harina de trigo	300 g
Levadura seca	1 paq (7 g)
Sal	½ cda
Agua tibia	120 ml
Aceite	30 ml

Preparar la masa. Coloque la masa terminada en una bandeja de horno engrasada, estírela o extiéndala con un rodillo. Cubrir con un paño húmedo y dejar levar durante 40 minutos. A continuación, añadir los ingredientes que se deseen. Hornear a 220 °C durante unos 35 - 40 minutos (el tiempo exacto de cocción depende de la cobertura utilizada).

PROGRAMA 18, MASA SUPERRÁPIDA**Pan de tomate y pimiento**

Ingredientes	
Agua, tibia	150 ml
Aceite	35 ml
Harina de trigo tipo 550	350 g
Tomates secos encurtidos en aceite, cortados en tiras finas	70 g
Cebollas fritas (producto preparado)	1 c. s.

Diente de ajo finamente picado	1 Stück
Orégano	1 cda
Sal	1 cda, (7 g)
Azúcar	1 cda (10 g)
Dr Oetker Levadura de Masa Garant	1 paq
Pimiento verde encurtido	1 cda

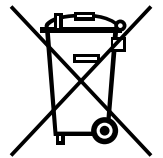
Consejo: También puede utilizar 50 ml de pesto en lugar de aceite

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. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). 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 68120**DANE TECHNICZNE**

Moc:	550 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Wymiary:	Ok. 31,4 x 26 x 28 cm (dł./szer./wys.)
Ciężar	Ok. 3,35 kg
Forma do pieczenia:	Wymiary wewnętrzne ok. 17,0 x 13,5 x 12,0 cm (dł./szer./wys.)
Pojemność:	Waga chleba 500 – 1000 g
Przewód zasilający:	Ok. 100 cm, zamontowany na stałe
Obudowa:	Tworzywo sztuczne
Pokrywa:	Pokrywa z okienkiem
Wyposażenie:	19 zapisanych programów, w tym jeden program indywidualny, preselekcja czasu do 15 godzin, funkcja utrzymywania ciepła, 3 poziomy przyrumienienia, 3 rozmiary chleba, duże okienko podglądu
Akcesoria:	Wymowana forma do pieczenia z powłoką ceramiczną, ugniatacz, kubek z podziałką, łyżeczka z podziałką, 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 zsunięcia 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 160 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 160.
11. Wybrać żadaną wielkość chleba za pomocą przycisku BROTRÖSSE (WIELKOŚĆ CHLEBA). Zwracamy uwagę na to, wybór wielkości chleba nie we wszystkich programach pieczenia jest możliwy. Wskazówki na ten temat zawarte są na stronie 160.
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 łopatką ugniatacza. Ostrożnie wyciągnąć ugniatacz za pomocą haczyka do góry. Można przy tym zobaczyć, w którym miejscu w chlebie znajduje się łopatką ugniatacza, aby go wyjąć.



16. Następnie wyczyścić formę do pieczenia w sposób opisany na stronie 164 .



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

OBJAŚNIENIA DOTYCZĄCE WYŚWIETLACZA**USTAWIENIE PODSTAWOWE:**

po włożeniu wtyczki do gniazdka na wyświetlaczu pojawi się 3:00 (dwukropek między liczbami nie miga). Wyświetla się program 1 (podstawa), średni stopień opiecznienia oraz ciężar chleba 750 g.

W trakcie eksploatacji stan programu można odczytać na podstawie odliczanego do tyłu czasu oraz symboli na wyświetlaczu. Dane oznaczają:

PREHEAT		Urządzenie jest podgrzewane
STIR (1+2)		To wskazanie pojawia się w fazach ugniatania.
REST (1-3)		W tej fazie masa odstaje po ugniataniu, aby poprawić strukturę i objętość gotowego chleba. Na początku „REST 3” można na życzenie wyjąć mieszadło hakowe.
FERMENT		Ta funkcja zapewnia dłuższy czas wyrabiania ciasta przy stałej temperaturze – idealnej do wyrobienia zakwasu, zaczynu lub jogurtu.
HEAT		Urządzenie rozgrzewa się do wymaganej temperatury.
BAKE		Trwa proces pieczenia.
KEEP WARM		Po pieczeniu jeszcze przez 1 godzinę utrzymywane jest ciepło chleba. Aby zakończyć wcześniej, należy nacisnąć przycisk „Start/Stop” przez ok. 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
COMPLETE		Przygotowanie jest zakończone.

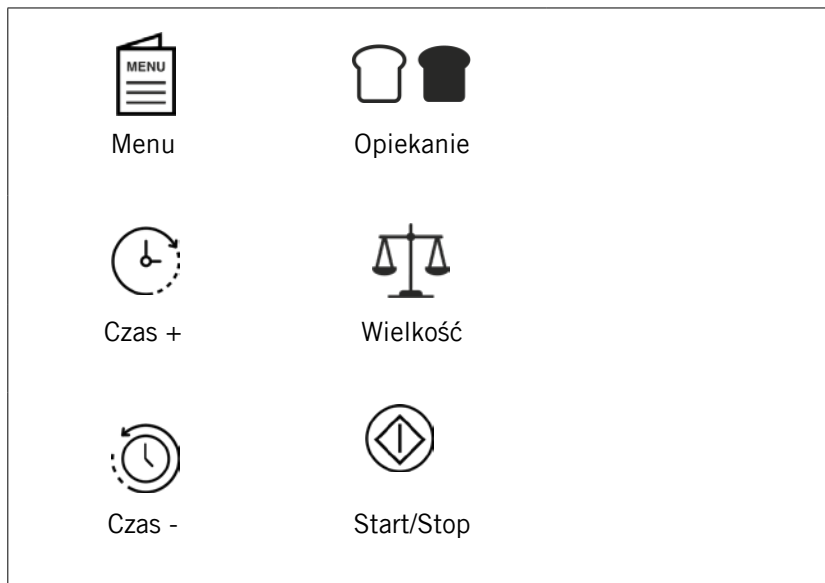
Poniższe komunikaty na wyświetlaczu oznaczają błąd:

HHH: jeśli to wskazanie pojawi się po naciśnięciu przycisku „START/STOP”, urządzenie jest jeszcze za gorące po poprzednim pieczeniu. Należy studzić urządzeniu przy otwartej pokrywie przez kolejne 10 do 20 minut.

E E0: jeśli pojawi się to wskazanie, oznacza uszkodzenie czujnika temperatury. Należy zlecić sprawdzenie urządzenia naszemu działowi obsługi klienta.

PRZYCISKI

Poniżej znajduje się objaśnienie poszczególnych przycisków i przyporządkowanych symboli:



Przycisk „START/STOP“

Uruchomienie, wstrzymanie lub zakończenie programu

Uruchomienie programu

Nacisnąć przycisk „START/STOP” raz, aby uruchomić program.

Wskazanie zapala się i dwukropek na wskazaniu czasu zaczyna migać – program teraz działa.

Po uruchomieniu programu wszystkie inne przyciski są zablokowane oprócz przycisku „START/STOP”.

Wstrzymanie

Przytrzymać wciśnięty przycisk „START/STOP” przez ok. 0,5 sekundy, aby przerwać proces. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, cyfry i dwukropek migają.

Jeśli w ciągu 3 minut nie zostaną wprowadzone dane, program będzie automatycznie kontynuowany do zwykłego zakończenia.

Przerwanie programu

Aby całkowicie przerwać działający program, należy nacisnąć przycisk „START/STOP” i przytrzymać przez 2 sekundy. To opóźnienie chroni przed niezamierzonym przerwaniem programu z powodu przypadkowego dotknięcia. Sygnał dźwiękowy oznacza zatrzymanie programu.

Kończenie programu pieczenia i wyjmowanie chleba

Po pieczeniu można zakończyć proces, naciskając przycisk „START/STOP” i wyjmując chleb.

Należy przy tym uwzględnić dostateczny czas stygnięcia i używać rękawic do pieczenia, aby się nie oparzyć.

MENU

Przyciskiem „MENU” przechodzi się do poszczególnych programów, wyczerpująco opisanych w tabeli „Przebieg czasowy”. Na wyświetlaczu pojawia się powiązany z programem numer, wskazując wybrany program. Programy stosuje się do następujących przygotowań:

Numer programu	Nazwa programu	Zastosowanie
1	BASIS	Program standardowy do wszystkich chlebów, np. chlebów białych i mieszanych
2	Szybko	Do szybkiego przygotowania chleba białego i mieszanego
3	Słodki	Idealny do chlebów słodkich
4	Franc. chleb	Do chleba białego
5	Pełnoziarnisty	Do chleba pełnoziarnistego
6	Chleb białkowy	Chleb zawierający proteiny
7	Bezglutenowy	Standardowy program do wszystkich chlebów bezglutenowych

Numer programu	Nazwa programu	Zastosowanie
8	Piernik	Co masy piernikowej, bez funkcji pieczenia
9	Masa szybko	Do szybszego wyrabiania masy, bez funkcji pieczenia
10	Masa	Do wyrabiania masy, bez funkcji pieczenia
11	Masa makaronowa	Co wyrabiania masy makaronowej
12	Ciasto	Do wyrabiania ciasta
13	Konfitura	Do gotowania konfitur i dżemów oraz innych owocowych produktów do smarowania. Do przygotowania dżemu należy nabyć drugą formę do pieczenia, która będzie stosowana wyłącznie w tym celu.
14	Jogurt	Do wytwarzania domowego jogurtu
15	Pieczenie	Do pieczenia oddzielnie wyrabianej masy drożdżowej i rzadkiej (ręcznie lub w programie MASA). Ten program nie jest odpowiedni do masy kruchej, masy parzonej itp.
16	Masa na pizzę	To przygotowywania masy na pizzę i dalszego przetwarzania
17	Bardzo szybko	Do szybkiego wyrabiania masy, bez funkcji pieczenia
18	Rozmrażanie	Szybkie rozmrażanie
19	Program własny	Indywidualne ustawianie faz programu

OPIEKANIE / Colour

Tym przyciskiem można ustawić opiekanie jako JASNE - ŚREDNIE - CIEMNE. Odpowiednie ustawienie pojawia się na wyświetlaczu.

Ta opcja jest możliwa w programach 1–8, 12 i 15. W czasie pieczenia automat piecze intensywniej (wyższa temperatura), ale nie dłużej bądź krócej.

WIELKOŚĆ CHLEBA

Można tutaj ustawić różne programy:

wielkość chleba 500 g = do chleba o niskiej masie

wielkość chleba 750 g = do chleba o średniej masie

wielkość chleba 1 000 g = do chleba o dużej masie

Ta opcja jest możliwa w programach 1–7.

W przepisach podane są na ten temat nasze zalecenia.

Dane ustawienie widać na wyświetlaczu.

Po zmniejszeniu o połowę ilości wskazanych w przepisach można piec równie mniejsze chleby, np. w małych lub jednoosobowych gospodarstwach domowych. W tym przypadku zalecamy zasadniczo stosowanie programu „BASIS” na „WIELKOŚĆ CHLEBA I”. Należy pamiętać, że chleby są wówczas płaskie.

WYBÓR CZASU

Z funkcji wyboru czasu należy korzystać tylko w przypadku przepisów, które zostały wcześniej wypróbowane skutecznie pod nadzorem i nie należy zmieniać później tych przepisów. Do chlebów bezglutenowych ten wybór czasu nie jest odpowiedni, ponieważ cały czas trzeba zeszkrobywać resztki mąki z brzegu formy do pieczenia do masy.

PRZESTROGA: W przypadku zbyt dużej ilości masy może się ona przelać i wypalić na elemencie grzewczym.

Programy można uruchamiać z opóźnieniem czasowym. Dla czasu wyznaczonego w poszczególnych programach należy dodać godziny i minuty, po których ma zostać uruchomiony czas przygotowania.

Programy (z wyjątkiem pieczenia) można uruchamiać z opóźnieniem czasowym.

Wkładać składniki do formy do pieczenia w podanej kolejności i włożyć ją do urządzenia. Zwrócić przy tym uwagę, aby drożdże nie stykały się z cieczą.

Przykład:

jest godz. 20:30 wieczorem, na rano o godz. 7:00 ma być gotowy świeżo pieczony biały chleb, czyli za 10 godz. i 30 minut.

Wetknąć wtyczkę urządzenia do gniazdka. Przyciskiem „MENU” wybrać żądany program, a przyciskiem „OPIEKANIE” wprowadzić żądane opiekanie. W przykładzie zastosujemy program 1 = Basis. Program zostaje zakończony o godz. 7 rano. Następnie rozpoczyna się czas utrzymania ciepła wynoszący jedną godzinę.

Dlatego, aby rano o godz. 7:00 wyjąć ciepły świeży chleb, należy wieczorem o godz. 20:30 przez naciskanie przycisków „CZAS+” i „CZAS-” wydłużyć czas programu do 10 godzin i 30 minut. Odbywa się to przez naciśnięcie przycisków „CZAS+” i „CZAS-”. Maksymalnie można wybrać 15 godzin.

Na koniec należy nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić program pieczenia z przesunięciem czasowym. Symbol wyboru czasu miga do momentu uruchomienia programu. Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas.

Aby przerwać wybór czasu, należy przytrzymać przycisk „START/STOP” wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy. W razie potrzeby można zmienić wybrany czas lub niezwłocznie rozpocząć przygotowanie chleba.

Należy pamiętać: w przypadku pieczenia z przesunięciem czasowym nie stosować łatwo psujących się składników, jak mleko, jaja, owoce, jogurt, cebula itd.

PROGRAM WŁASNY

Backmeister® oferuje wiele programów, m.in. też program, który nazwaliśmy „PROGRAM WŁASNY”, ponieważ można go samodzielnie zaprogramować. Fabrycznie zaprogramowane wstępnie ustawienie podstawowe można zmienić w przebiegu czasu poszczególnych faz programu, a także całkowicie pominąć różne przebiegi programu. Daje to wszelkie możliwości indywidualnego wyrobienia chleba lub też przygotowania masy. Najpierw przekazujemy poniższe informacje o ustawieniu podstawowym i korzystaniu z PROGRAMU WŁASNEGO:

PROGRAMOWANIE WŁASNE

Oba programy zawierają poniższe możliwości wyboru:

OPIEKANIE z możliwością ustawiania
Wybór czasu z możliwością ustawiania
Stopień I bez możliwości ustawiania

Wstępnie zaprogramowany przebieg odpowiada programowi „BASIS”. Zaprogramowane czasy przebiegu mają – jak podano – możliwość ustawiania.

Sekcja	Ustawienie fabryczne	Przedział czasowy z możliwością ustawiania
Czas całkowity	3:00 godz.	
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

Pieczenie	65 minut	10-100 minut
Podtrzymywanie ciepła	60 minut	0-60 minut

Należy postępować w poniższy sposób:

Przyciskiem „MENU” wybrać PROGRAM WŁASNY. Przyciskiem „WIELKOŚĆ CHLEBA” wybrać żądaną sekcję. Na wyświetlaczu pojawia się symbol zagniatania 1 i czas zaprogramowany w tej sekcji 0:10.

Przyciskami „CZAS +” i „CZAS -” można dostosować ustawiony czas. Naciskać tak często, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas (ew. inny niż „0”).

Przyciskiem „WIELKOŚĆ CHLEBA” należy zapisać zmianę. Nacisnąć ponownie przycisk, co spowoduje pojawienie się na wyświetlaczu następnej sekcji programu i zaprogramowanego w nim czasu: (Wyrastanie 1 i 0:20). Jeśli podany obok maksymalnie ustawiany czas danej sekcji programu zostanie przekroczony przez naciśnięcie przycisków „CZAS +” i „CZAS -”, na wyświetlaczu pojawi się „0”, o ile jest to możliwe ze względu na powyższe ustawienie. Ta sekcja zostanie później pominięta podczas wykonywania programu.

Każde programowanie należy zapisać przez naciśnięcie przycisku „PROGRAM WŁASNY”, aby umożliwić zaprogramowanie kolejnej sekcji programu. Po zaprogramowaniu wszystkich sekcji zgodnie z potrzebami należy zakończyć programowanie, naciskając przycisk „START/STOP”. Na wyświetlaczu pojawia się zaprogramowany czas programu własnego. Program jest uruchamiany niezwłocznie lub zgodnie z ustawionym wyborem czasu. Poniższy przepis został przez nas pomyślnie przetestowany.



PRZESTROGA:

Urządzenie w trakcie eksploatacji osiąga bardzo wysokie temperatury!

FUNKCJE PIEKARNIKA

FUNKCJA BRZĘCZYKA

Brzęczyk zabrzmi

- 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 zabrzmi 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 dopłynie i będzie kontynuować pracę od miejsca, w którym została ona przerwana, o ile przerwa nie trwała dłużej niż dwie minuty.

Jeśli przerwa w dopływie 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 wysłać 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 ugniatarkę 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 wypłukać 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 nalać 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. 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 ugniatania, 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.

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 (przyłacie wygniataarki – 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. Wygniataarkę 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 (wygniataarka)?

Wygniataarkę 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:

a) zredukować ilość mąki i dopasować do niej pozostałe składniki. Gotowy chleb będzie miał nadal dużą objętość.

b) 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 ¼ z tej ilości maki na mąkę typu 550.

Czym jest gluten/lepnik w mące?

Im wyższa jest liczba typu, tym mniej zawiera mąka glutenu/lepniku i tym mniej rośnie ciasto. Największą część glutenu/lepniku 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 maślanką 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
Chleb nie daje się łatwo wyciągnąć z foremki	Spodnia część chleba przylgnęła do ramienia ugniatarki	Po pieczeniu wyczyścić ramię i wałek ugniatarki. W razie potrzeby wlać na 30 min ciepłą wodę do foremki, wtedy będzie można łatwiej wyjąć ramię ugniatarki 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 pokrywy.
	Dłuższy czas bez prądu w czasie pracy Wirowanie wygniatarki jest zablokowane	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa. Sprawdzić, czy foremka i wygniatarka są prawidłowo osadzone. Sprawdzić, czy wygniatarka nie została zablokowana ziarnem itp. Wyjąć foremkę i sprawdzić, czy podbierak się kręci. Jeśli tak nie jest, wysłać urządzenie do biura obsługi klienta.

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 zetknęły 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 lepniku 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 skórce 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 lepniku 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 koncentracji (paczuszki 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 brylowatość, 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, miększy 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. 07306/92 5900 - Fax 07306/92 5905
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 $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ 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 odmierzania 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. Skróty 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 wcześniej, to wygniataarka 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 przełączania etapów są odpowiednio zaprogramowane.

5. WAGA CHLEBA I OBJĘTOŚĆ

W poniższych przepisach znajdą 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 NA CHLEB

PROGRAM 1, PODSTAWOWY

Ten program jest odpowiedni dla prawie wszystkich mieszanek do pieczenia chleba. W razie wątpliwości, np. w przypadku wypróbowywania nowych przepisów z Internetu lub czasopism, należy użyć programu podstawowego. Nie należy używać więcej niż 500 g mąki, aby ciasto się nie przepeśniło. Program jest również odpowiedni dla pełnoziarnistych mieszanek do pieczenia, ale nie dla bezglutenowych mieszanek do pieczenia. Nie wyjaśniliśmy tu jednak szczegółowo korzystania z mieszanek do pieczenia, ponieważ zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami wydrukowanymi na odpowiednim opakowaniu.

Biały chleb wiejski

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Mleko lub woda	190 ml	280 ml
Masło, miękkie	20 g	30 g
Cukier	¾ skr (7 g)	1 skr (10 g)
Mąka pszenna typ 1050	340 g	500 g
Drożdże suszone	¾ opak (5 g)	1 opak (7 g)
Sól	¾ skr (7 g)	1 skr (10 g)

Podstawowy przepis można zmodyfikować, dodając kminek lub gotową mieszankę przypraw do chleba, aby dostosować go do własnych upodobań

PROGRAM 2, SZYBKO

Klasyczny biały chleb

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
woda	230 ml	350 ml
sól	¾ łyżeczki	1 łyżeczka
cukier	¾ łyżeczki	1 łyżeczka
Grysik z twardej pszenicy	100 g	150 g
Mąka, typ 550	230 ml	350 ml
Suche drożdże	½ pacz.	¾ pacz.

PROGRAM 3, SŁODKIE**Podstawowy przepis na słodki chleb**

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Mleko	125 ml	250 ml
Jajka	1	1
Masło, płynne, już nie gorące	50 g	120 g
Cukier	50 g	100 g
Sól	1 Szczypce	2 Szczypce
Mąka pszenna typ 405	250 g	500 g
Świeże drożdże	11 g	22 g

Pokruszyć świeże drożdże i wsypać do mleka. Możliwych jest wiele wariantów tego chleba. Można na przykład dodać rodzynki sułtańskie, orzechy lub wiórki czekoladowe. Piecz tylko na lekko lub średnio brązowym ogniu, ponieważ cukier w cieście brązowieje bardziej.

PROGRAM 4, FRANCUSKI CHLEB**Biały chleb (tostowy)**

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Woda	175 g	400 g
Mąka pszenna typ 550	275 g	750 g
Drożdże suszone	3 g	10 g
Sól	5 g	15 g
Miód	10 g	30 g
Olej	14 g	30 g

Lekkostrawny, chrupiący, uniwersalny - taki jest mój biały chleb. Oczywiście białe pieczywo można również opiekąć.

PROGRAM 5, PEŁNOZIARNISTY**Podstawowy przepis na chleb razowy pszenny**

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Woda, letnia	220 ml	330 ml
Mąka pszenna razowa	340 g	500 g
Ocet (ocet brandy)	2 skr	1 łyż
Drożdże suszone	5 g (=2 skr)	1 opak (7 g)
Sól	1 skr	2 skr

Jeśli wolisz użyć mąki orkiszowej zamiast pełnoziarnistej mąki pszennej, użyj 4 g suchych drożdży do małego bochenka i 5 g suchych drożdży do dużego bochenka.

PROGRAM 6, BIAŁKO**Chleb jajeczny**

Ingredienti	Pane grande
Twaróg	500 g
Jajka	6
Sól	15 g

Mąka pszenna	100 g
Proszek do pieczenia	2 opak.
Nasiona Inu	200 g

Poziom III Przypieczenie ciemne

PROGRAM 7, BEZGLUTENOWY

Uwaga: W przypadku mąk bezglutenowych należy zeszkobać resztki mąki z krawędzi formy do pieczenia na ciasto za pomocą silikonowego skrobaka do ciasta. Gdy na wyświetlaczu urządzenia pojawi się pozostały czas „1:15”, można posmarować wierzch chleba mieszanką jednego żółtka i 1 łyżeczki śmietany. Spowoduje to przyrumienienie wierzchu chleba. Można również przy tej okazji posypać chleb nasionami oleistymi lub ziołami. W tym programie nie ma możliwości wyboru wielkości chleba. W zależności od ilości użytych składników można jednak upiec duże lub małe bochenki.

Ciemny chleb bochenkowy Schär

Składniki	Mały chleb	Duży chleb
Mieszanka chlebowa ciemna	375 g	500 g
Olej	4 g	6 g
Drożdże suszone	1 opak (7 g)	10 g
Woda, letnia	470 ml	630 ml
Sól	¾ skr	1 skr

Możesz dodawać według własnego uznania:

Kminek lub	2 skr	3 skr
Orzechy włoskie lub	50 g	75 g
Smażona cebula lub	50 g	75 g
Boczek pokrojony w kostkę lub	50 g	75 g
Siemię lniane	1 EL	1 ½ TL

PROGRAM 8, PIERNIK

Należy pamiętać, że pierniki przygotowywane z ubitym białkiem jajecznym (np. pierniki Elisenlebkuchen) nie nadają się do programu pieczenia pierników.

Czekoladowe pierniki

Składniki	
Jajka	3
Cukier brązowy	150 g
Cukier waniliowy	2 Pckg.
Mąka pszenna typu 550	250 g
Proszek do pieczenia	1 opak + 1 skr
Krem orzechowo-nugatowy	3 skr
Mielone migdały	100 g
Mielone orzechy włoskie	150 g
Cynamon	1 skr
Przyprawa do pierników	3 skr
Kakao	1 skr
Oblaty o średnicy 7 cm	ca. 20

Wszystkie składniki oprócz oblatów włożyć do formy do pieczenia. Uruchom program „Pierniki”. Podczas pieczenia regularnie zgarniaj lepka masę z brzegów formy do środka za pomocą łopatk do ciasta. Wyłóż blachę papierem do pieczenia, rozłóż na niej opłatki. Na każdy opłatek nałóż 1 czubatą łyżeczkę ciasta. Piecz w temperaturze 160°C (grzanie górne/dolne) przez około 15 minut. Gotowe pierniki można pokryć polewą czekoladową lub lukrem. Wskazówka: do ciasta dodaj po 25 g kandyzowanej skórki cytrynowej i pomarańczowej.

Pierniki z rogalików maślanych

Składniki	
Rogaliki maślane, czerstwe	4
Jajka	2
Cukier	200 g
Woda	150 ml
Przyprawa do pierników	1 skr
Mielone orzechy laskowe	250 g
Mąka pszenna typu 550	125 g
Skórka pomarańczowa	50 g
Skórka cytrynowa	50 g
Proszek do pieczenia	1 skr
Oblaty o średnicy 7 cm	20

Rogaliki maślane, skórkę pomarańczową i skórkę cytrynową bardzo drobno zmielić za pomocą miksera. Wszystkie składniki, z wyjątkiem opłatków, włożyć do formy do pieczenia. Uruchomić program pierniki. Regularnie zgarniać lepka masę z brzegów formy do środka za pomocą łopatk do ciasta. Na blasze do pieczenia rozłożyć 1 arkusz papieru do pieczenia, rozłożyć na nim opłatki. Na każdy opłatek nałóż 1 czubatą łyżeczkę ciasta. Piec w temperaturze 175 °C (grzanie górne/dolne) przez około 15–18 minut. Gotowe pierniki można pokryć polewą czekoladową lub lukrem. Wskazówka: 50 ml wody można zastąpić rumem.

PROGRAM 9, SZYBKIE CIASTO**Ciasto na pizzę na 1 blachę**

Składniki	
Mąka pszenna	300 g
Drożdże suszone	1 opak (7 g)
Sól	½ skr
Woda, letnia	120 ml
Olej	30 ml

Przygotować ciasto. Gotowe ciasto wyłożyć na natłuszczoną blachę do pieczenia, rozciągnąć lub rozwałkować. Przykryć wilgotną ściereczką i pozostawić na 40 minut do wyrośnięcia. Następnie posypać dowolnymi dodatkami. Piec w piekarniku w temperaturze 220°C przez około 35–40 minut (dokładny czas pieczenia zależy od użytych dodatków).

PROGRAM 10, CIASTO

W tym programie przygotowywane jest tylko ciasto, a wypieki są następnie pieczone w piekarniku.

Ciasto bazowe do pieczenia na blasze

Składniki	
Mąka pszenna	300 g
Jajko	1
Mleko	60 ml
Suche drożdże	1 opak (7 g)
Cukier	80 g
Miękkie masło	80 g

Rozwałkuj ciasto na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia i ułóż na nim owoce (np. śliwki, jabłka). Wskazówka: Jeśli chcesz, możesz również posypać wierzch kruszonką. Ciasto można również upiec w tortownicy o średnicy 28 cm.

PROGRAM 11, CIASTO MAKARONOWE

Wlej wymagane składniki do formy do pieczenia i uruchom program 11. Wszelkie pozostałości mąki można usunąć z krawędzi formy do pieczenia za pomocą silikonowego skrobaka podczas trwania programu. Jeśli lubisz makarony, zalecamy zakup maszynki do makaronu, która ułatwia rozwałkowanie ciasta i krojenie go w paski. Oczywiście do pierwszych prób wystarczy również dobry wałek do ciasta. Podziel gotowe ciasto na 4 do 5 porcji i zawiń każdą porcję w folię spożywczą, aby zapobiec wysychaniu ciasta.

Posyp mąką dużą deskę i obtocz w niej wałek do ciasta. Gdy ciasto będzie bardzo miękkie, zagnieść część mąki użytej do ciasta. Wyciśnij ręcznie płaski placek i posyp go mąką. Teraz użyj wałka do ciasta, aby rozwałkować ciasto ze wszystkich stron, aż uzyska pożądaną grubość. Rozwałkuj w ten sposób każdą porcję ciasta. Podsypuj ciasto mąką podczas wałkowania i obracaj je od czasu do czasu, aby nic się nie przykleiło. Następnie zwinąć pojedyncze, cienkie placki, jeśli nadal są lepkie i pozostawić na chwilę do wyschnięcia, ale nie na zbyt długo, w przeciwnym razie ciasto się rozpadnie. Pokrój ciasto na paski, szerokość pasków zależy od Ciebie. Rozdrobnić pokrojony makaron i natychmiast ugotować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody. Uwaga: makaron gotuje się bardzo szybko, w zależności od rodzaju makaronu zajmuje to około 2 do 5 minut.

Jeśli używasz maszynki do makaronu, wyrabiaj ciasto zgodnie z instrukcjami producenta. Ciasto można również rozwałkować na arkusze i użyć do lasagne, tortellini, ravioli, wantans lub podobnych.

Przepisy na ciasto na makaron

Uwaga: Użyliśmy jajek w rozmiarze L (białko i żółtko ważą 58 g na jajko). Jeśli używasz mniejszych lub większych jajek, zważ jajka bez skorupki. Jeśli używasz mąki pełnoziarnistej, może być konieczne użycie nieco większej ilości płynu.

Makaron jajeczny (4 porcje)

Składniki	
Mąka pszenna Zalecamy mąkę z pszenicy durum lub mąkę spaetle, ponieważ makaron z niej wykonany nie rozgotowuje się tak łatwo	400 g
Jajka	4
Olej	1 łyż
Woda	2 łyż ca.

Makaron z pszenicy durum bez jajka (4 porcje)

Składniki	
Kasza manna z pszenicy durum	400 g
Woda	180 ml

PROGRAM 12, CIASTO

W urządzeniu Backmeister® można nawet piec ciasta! Należy jednak pamiętać, że urządzenie działa z narzędziami do ugniatania, a nie mieszania. Ciasto będzie zatem nieco twardsze niż zwykle. Temperatura pieczenia jest wysoka, więc skórka będzie również ciemniejsza niż zwykle. Wykonaj test drewnianego patyczka, aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone pod koniec programu. Aby to zrobić, po prostu pozostaw ciasto w formie do pieczenia pod koniec programu i włóż do niego czysty drewniany patyczek. Jeśli ciasto nie przyklei się do patyczka po jego wyciągnięciu, ciasto jest gotowe. W przeciwnym razie piecz ciasto jeszcze przez kilka minut w programie „Pieczenie”.

Szarlotka

Płynne masło (nie gorące!)	150 g
Jajka rozmiar L	3
Cukier	150 g
Sok pomarańczowy	20 ml
Mąka	350 g
Proszek do pieczenia	5 g

Jabłka, obrane, wydrążone i pokrojone w cienkie plasterki	350 g
---	-------

Poziom II, średnie opalanie

PROGRAM 13, DŻEM

Składniki	
Jagody do wyboru*	800 g
Cukier żelujący typu 2:1	500 g
Sok z cytryny	2 łyż

*Można użyć truskawek (wtedy tylko 700 g, ponieważ dżem trochę się pieni), malin, jagód, jeżyn lub czerwonych porzeczek. Wiśnie są mniej odpowiednie. Drobno wymieszaj jagody, cukier żelujący i sok z cytryny i wlej do formy do pieczenia z włożonym mikserem. Uruchomić program 13. Pod koniec programu przelej dżem z formy do pieczenia do zakręcanych słoików - uważaj, dżem jest bardzo gorący, istnieje ryzyko poparzenia. Zamknij słoiki szczelnie pokrywką, odwróć do góry dnem i pozostaw do ostygnięcia.

PROGRAM 14, JOGURT**Jogurt z mleka**

Na 1 litr mleka potrzeba 200 ml jogurtu probiotycznego lub alternatywnie 6 kapsułek probiotycznych, które miesza się z mlekiem. Dobrze wymieszaj mleko z jogurtem lub kapsułkami probiotycznymi i wlej mieszaninę do formy do pieczenia (mieszadła muszą być włożone!). Wybrać program 14.

Ostrożnie przelej gotowy jogurt do słoików porcjowych lub dużego szklanego słoika, szczelnie zamknij słoiki i umieść jogurt w lodówce na 12 godzin. Teraz masz pyszny jogurt bez konserwantów. Zawsze zachowuj 200 ml jogurtu. Można go następnie wykorzystać do przygotowania nowego jogurtu w sposób opisany powyżej. Ten naturalny jogurt może być również używany do przygotowywania i udoskonalania wielu pikantnych i słodkich potraw.

Jogurt wegański

Na 1 litr mleka wegańskiego potrzebne są 2 łyżeczki mączki chleba świętojańskiego i 200 ml jogurtu probiotycznego, ewentualnie 6 kapsułek probiotycznych, które miesza się z mlekiem wegańskim. Dobrze wymieszaj mleko z jogurtem lub kapsułkami probiotycznymi i wlej mieszaninę do formy do pieczenia (mieszadła muszą być na miejscu!). Wybierz program 14.

PROGRAM 16, PIECZENIE

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

PROGRAMM 17, PIZZATEIG**Ciasto na pizzę na 1 blachę**

Składniki	
Mąka pszenna	300 g
Drożdże suszone	1 opak (7 g)
Sól	½ skr
Woda, letnia	120 ml
Olej	30 ml

Przygotować ciasto. Umieść gotowe ciasto na natłuszczonej blasze do pieczenia, rozciągnij lub rozwałkuj. Przykryć wilgotną ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut. Następnie dodać składniki według uznania. Piec w piekarniku w temperaturze 220°C przez około 35-40 minut (dokładny czas pieczenia zależy od użytej polewy).

PROGRAM 18, CIASTO SUPERSZYBKIE**Chleb z pomidorami i papryką**

Składniki	
Woda, letnia	150 ml
Olej	35 ml
Mąka pszenna typ 550	350 g
Suszone pomidory marynowane w oleju, pokrojone w cienkie paski	70 g
Smażona cebula (produkt gotowy)	1 łyż

Ząbek czosnku, pokrojony w drobną kostkę	1
Oregano	1 skr
Sól	1 skr, (7 g)
Cukier	1 skr (10 g)
Ciasto drożdżowe Dr Oetker Garant	1 opak
Marynowany zielony pieprz	1 skr

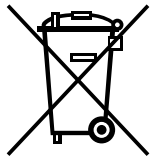
Wskazówka: Zamiast oliwy można użyć 50 ml pesto.

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 kopią 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. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). 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.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL**

Aus dem Hause

UNOLD®