

UNOLD®

BACKMEISTER Big



Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones | Instrukcja obsługi
Modell 68520/68525**

UNOLD ©

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 68520/68525

Stand: März 2022 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



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

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68520/68525

Einzelteile.....	7
Vorwort.....	8
Technische Daten.....	8
Symbolerklärung.....	8
Sicherheitshinweise.....	8
In Betrieb nehmen.....	10
Schnelleinstieg – das erste Brot.....	11
Die Tasten-Funktionen.....	12
Hinweis zur Doppelbackform.....	15
Die Funktionen des Backmeisters®.....	15
Zubereiten von Brot, Kuchen oder Teig.....	16
Reinigen und Pflegen.....	17
Tabelle zeitlicher Ablauf.....	18
Fragen zum Gerät und zur Handhabung.....	24
Mögliche Fehler am Gerät.....	26
Mögliche Fehler bei den Rezepten.....	26
Anmerkungen zu den Rezepten.....	27
Rezeptideen.....	30
Brote aus Backmischungen.....	32
Brote für Allergiker/Glutenfreies Brot.....	33
Nudelteig.....	34
Joghurt.....	34
Konfitüre.....	35
Garantiebestimmungen.....	36
Entsorgung / Umweltschutz.....	36
Informationen für den Fachhandel.....	36
Service-Adressen.....	37
Bestellformular.....	38

Instructions for use Model 68520/68525

Introduction.....	39
Technical Specifications.....	39
Explanation of symbols.....	39
Safety Information.....	39
Start-up.....	41
Quick Guide – The first Bread.....	42
The button functions.....	43
Note about the double baking pan.....	46

The functions of the breadmaker.....	46
The program process of the breadmaker.....	47
Cleaning and care.....	48
Timing process of the programs.....	49
Questions and answer concerning the use of the breadmaker.....	55
Trouble shooting - appliance.....	57
Trouble shooting - recipes.....	58
Comments on baking.....	59
Bread recipes.....	61
Bread mixtures.....	63
Breads for persons with allergies.....	63
Pasta dough.....	64
Yoghurt.....	65
Jam.....	65
Guarantee conditions.....	66
Waste disposal / environmental protection.....	66
Service.....	37

Notice d'utilisation modèle 68520/68525

Avant-propos.....	67
Spécification technique.....	67
Explication des symboles.....	67
Consignes de sécurité.....	67
Avant d'utiliser l'appareil.....	70
Tout ce qu'il faut savoir pour réussir son premier pain !.....	70
Fonctions des touches.....	71
Remarque sur le double moule.....	74
Les fonctions du Backmeister®.....	74
Déroulement de programme du Backmeister®.....	75
Nettoyage et entretien.....	76
Déroulement temporel des programmes.....	77
Questions concernant l'appareil et l'utilisation.....	83
Défauts de l'appareil.....	85
Faute de réalisation des recettes.....	86
Remarques concernant la cuisson.....	87
Recettes.....	89
Melanges de farine pour pain.....	91
Pain pour les personnes allergiques.....	91

INHALTSVERZEICHNIS

Pâte à nouilles	92	Instrukcja obsługi modelu 68520/68525	
Yaourt.....	93	Wstęp.....	123
Confiture	93	Dane techniczne	123
Conditions de garantie	94	Objaśnienie symboli.....	123
Traitement des déchets / protection de l'environnement.....	94	Przepisy bezpieczeństwa	123
Service	37	Uruchomienie i użycie.....	125
Gebbruiksaanwijzing model 68520/68525		Pierwszy chleb.....	126
Voorwoord	95	Funkcje przycisków.....	127
Technische gegevens	95	Informacja o podwójnej formie do pieczenia	130
Verklaring van de symbolen.....	95	Funkcje piekarnika	130
Veiligheidsinstructies	95	Przebieg programu piekarnik.....	131
linbedrijfname.....	97	Czyszczenie i konserwacja	132
Een snelle start – het eerste brood.....	98	Czasowy przebieg programu	133
De toetsfuncties	99	Pytania dotyczące urządzenia i jego używania.....	139
Aanwijzing bij de dubbele bakvorm.....	102	Błędy w urządzeniu	141
De functies van de Backmeister®.....	102	Błędy w przepisach	142
Het programma van de Backmeister®.....	103	Uwagi do przepisów	143
Schoonmaken en onderhoud	104	Przepisy.....	145
Tijdschema van de programma's.....	105	Chleby z mieszanek do pieczenia.....	147
Vragen over het apparaat en de werking	111	Chleby dla alergików	148
Fout aan het apparaat	113	Ciasto makaronowe	148
Fout bij de recepten.....	114	Jogurt	149
Opmerkingen bij de recepten	115	Konfitury	149
Recepten	117	Warunki gwarancji.....	150
Broden uit bakmengsels	119	Utylizacja / ochrona środowiska.....	150
Brood voor mensen met een allergie	120	Service	37
Pastadeeg.....	121		
Yoghurt	121		
Jam	122		
Garantievoorwaarden.....	122		
Verwijderen van afval / milieubescherming	122		
Service	37		

EINZELTEILE



EINZELTEILE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

DE Ab Seite 8

- 1 Kneter Art-Nr. 6852072
- 2 Backform Art-Nr. 6852070
- 3 Deckel mit Sichtfenster
- 4 Bedienfeld mit Display
- 5 Hakenspieß zum Entnehmen des Kneters Art-Nr. 6852099
- 6 Messlöffel Art-Nr. 6852053
- 7 Messbecher Art-Nr. 6852052

NL Pagina 95

- 1 Kneedhaak
- 2 Bakvorm
- 3 Deksel met kijkvenster
- 4 Bedieningsveld met display
- 5 Haak voor het uitnemen van de kneedhaak
- 6 Maatlepel
- 7 Maatbeker

EN Page 39

- 1 Kneader
- 2 Baking pan
- 3 Lid with viewing window
- 4 Control panel with display
- 5 Hook to remove the kneading blade
- 6 Measuring spoon
- 7 Measuring cup

PL Strony 123

- 1 Ugniatarka
- 2 Forma do pieczenia pokryta warstwą nieprzywierającą
- 3 Pokrywa
- 4 Wyświetlacz
- 5 Szpikulec hakowy do wyjmowania ugniatarki
- 6 Łyżka do odmierzenia
- 7 Pojemnik z miarką

FR Page 67

- 1 Pale de pétrissage
- 2 Moule
- 3 Couvercle avec hublot de contrôle
- 4 Boutons de commande avec écran
- 5 Crochet pour enlever les pétrins
- 6 Cuillère mesureur
- 7 Gobelet mesureur

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68520/68525


VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Brotbackautomaten (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.

Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	850 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Abmessungen:	Ca. 26,9 x 40,9 x 30,0 cm (L/B/H)	
Gewicht	Ca. 5,7 kg	
Backform:	Innenmaß Backform ca. 13,7 x 21,8 x 12,0 cm (L/B/H)	
Inhalt:	1.000/1.250/1.500 g Brotgewicht	
Zuleitung:	Ca. 100 cm fest montiert	
Gehäuse:	Kunststoff, 68520 weiß; 68525 schwarz	
Deckel:	Deckel mit Sichtfenster	
Ausstattung:	kraftvoller und robuster AC-Motor, Backform mit keramischer Antihafbeschichtung, Doppelknetter mit keramischer Antihafbeschichtung, 15 Programme, 3 Bräunungsgrade, Warmhaltstufe, 15 Stunden Startzeitvorwahl	
Zubehör:	Backform, 2 Knetter, Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß, Bedienungsanleitung mit Rezeptteil	

Optionales Zubehör: Doppelbackform für 2 kleine Brote, Knetter für Doppelbackform

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.

SICHERHEITSHINWEISE

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 dem 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 den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
 12. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
 13. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
 14. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
 15. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
 16. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z. B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
 17. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
 18. Der Backmeister® muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
 19. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
 20. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
 21. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Zutaten 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. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
28. 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.
29. 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.
30. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
31. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



VORSICHT: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



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

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

IN BETRIEB NEHMEN

- Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
- Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneten.
- 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 Stecker in die Steckdose.
7. Nun ist das Gerät betriebsbereit.
8. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Backform (ohne Knetter) im Programm KUCHEN/LOW CARB durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.
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.
3. Streichen Sie die Löcher der Knetter dünn mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. Setzen Sie die Knetter auf die Antriebswellen in der Backform.
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 ein und positionieren Sie die Antriebswellen der Backform so, bis diese in die Antriebe des Gerätes einrasten.
7. Schließen Sie den Deckel des Backmeisters®.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
9. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. 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 12.
11. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 12.
12. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste.
13. Je nach ausgewähltem Programm ertönt während des zweiten Knetvorganges ein mehrmaliges Piepsen. Sie können jetzt nach Wunsch den Deckel öffnen und weitere Zutaten wie Nüsse zum Teig geben. Schließen Sie den Deckel anschließend wieder.
14. 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, bis der Programmabbruch mit einem Signalton bestätigt wurde.
15. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Lassen Sie die Backform etwas abkühlen, bis der Sockel nur noch warm ist. Drehen Sie die Backform dann mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich herausfällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen. 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.
16. Wenn die Knetter im Brot stecken bleiben, 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 Kneter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet, und diesen herausziehen.

17. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 17 beschrieben.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs heiß!



DIE TASTEN-FUNKTIONEN

Grundeinstellung



Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display 3:05 (der Doppelpunkt zwischen den Zahlen blinkt nicht). Es wird Programm 1 (Basis) und durch Pfeile im Display 1.250 g (Stufe II) und Bräunung Mittel angezeigt.

Damit ist das Gerät betriebsbereit.

Während des Betriebs kann der Programmstatus sowohl an den rückwärts laufenden Zeitangaben als auch durch den Pfeil im Display abgelesen werden.

START/STOP-Taste

Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Drücken Sie diese Taste kurz, um ein gewähltes Programm zu starten. Es ertönt ein Signalton, das Display leuchtet und das Programm beginnt. Ab diesem Zeitpunkt sind alle anderen Tasten deaktiviert. Um den Programmablauf kurz zu unterbrechen, drücken Sie diese Taste erneut. Um den Programmablauf fortzusetzen, drücken Sie erneut kurz auf die Taste. Wenn Sie jedoch keine Eingaben am Gerät vornehmen, läuft das gewählte Programm nach 15 Minuten weiter. Um das Programm abzurechnen, drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt und zeigt an, dass das Programm abgebrochen wurde. Im Display

erscheint die Anfangsposition des Basis-Programms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden möchten, wählen Sie dieses mit der Menü-Taste.

SCHNELL-BACK-Funktion

In einigen Programmen können Sie die Schnell-Back-Funktion verwenden. Mit dieser Funktion wird das Brot schneller zubereitet.

In welchen Programmen dies möglich ist, entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle. Um die Funktion zu verwenden, drücken Sie die Taste „BRÄUNUNG“ mehrmals, bis der Pfeil im Display auf „SCHNELL“ zeigt.

BRÄUNUNG

Mit dieser Taste lässt sich die Bräunung auf HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. In welchen Programmen welche Einstellungen möglich sind, entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

BROTGRÖSSE (Taste Gewicht)

Mit dieser Funktion sind folgende Einstellungen in verschiedenen Programmen möglich:

- 1.000 g (STUFE I) = für ein kleineres Brotgewicht
- 1.250 g (STUFE II) = für ein mittleres Brotgewicht
- 1.500 g (STUFE III) = für ein größeres Brotgewicht

In welchen Programmen welche Einstellungen möglich sind, entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

MENÜ

Zahl im Display angezeigt. Man verwendet die Programme

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf. für folgende Zubereitungen:

Das ausgewählte Programm wird durch die entsprechende

Nr	Programm	Idealer Verwendungszweck	Programmdauer in Std.			Schnell-Back-Funktion	Bräunungsgrad		
			1.000 g	1.250 g	1.500 g		Hell	Mittel	Dunkel
1	BASIS	Das Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote für max. 1 kg Mehl	3:00	3:05	3:15	✓	✓	✓	✓
2	WEISSBROT	Für leichtes Brot aus feinem Mehl.	3:10	3:15	3:25	✓	✓	✓	✓
3	VOLLKORN	Für Vollkornbrote aus schwerem Teig für max. 1 kg Mehl	3:20	3:25	3:35	✓	✓	✓	✓
4	HEFEKUCHEN	Für Brot mit Zutaten wie Fruchtsaft, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade. Längere Aufgehphase.	2:55	3:00	3:10	✓	✓	✓	✓
5	BUTTERMILCH	Für Brote mit Buttermilch	3:15	3:20	3:30	✗	✓	✓	✓
6	GLUTENFREI	Ideal für glutenfreie Brote, für max. 500 g Mehl	3:40	3:45	3:55	✗	✓	✓	✓
7	SUPER SCHNELL	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. In diesem Programm nur Schnellhefe verwenden. Ideal für 500–750 g Mehl	1:15	1:28	1:30	✗	✓	✓	✓
8	KUCHEN/LOW CARB	Für die Zubereitung von Kuchen mit Backpulver und Low-Carb-Broten	1:30	1:35	1:40	✗	✓	✓	✓
9	KNETEN	Zum Kneten von leichteren Teigen, keine Backfunktion, ideal für Pizzateig oder Flammkuchen	0:10 – keine Stufenwahl möglich			✗	✗	✗	✗
10	HEFETEIG	Zum Kneten von schwereren Teigen wie z. B. Hefeteig, keine Backfunktion	1:40 – keine Stufenwahl möglich			✗	✗	✗	✗
11	NUDELTEIG	Zur Herstellung von Nudelteig, 15 Minuten für 500 g Mehl und 5 Eier	0:15 – keine Stufenwahl möglich			✗	✗	✗	✗
12	JOGHURT	Zur Herstellung von Joghurt	8 Stunden – keine Stufenwahl möglich			✗	✗	✗	✗
13	KONFITÜRE	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade. Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.	1:20 – keine Stufenwahl möglich			✗	✗	✗	✗
14	BACKEN	Zum Backen von separat hergestellten Hefe- oder Rührteigen (von Hand oder im Programm TEIG oder KNETEN). Dieses Programm ist nicht geeignet für Mürbeteig, Brandteig u. ä. Zum Nachbacken von Broten, die in anderen Programmen hergestellt wurden.	1:00 – keine Stufenwahl möglich			✗	✓	✓	✓
15	EIGEN-PROGRAMM	Zum individuellen Einstellen der Knet-, Aufgeh- und Backzeiten							

ZEITVORWAHL

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

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

Die Programme, außer Programm 9, 11, 12 und 13, können zeitverzögert gestartet werden. Die maximale Zeit beträgt 15 Stunden. Füllen Sie die Zutaten in die Form und setzen Sie sie in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit dem Wasser in Berührung kommt. Wählen Sie Programm und ggf. Stufe und Bräunung und wählen Sie über die Tasten ZEIT + und ZEIT - die Anzahl der Stunden, nach deren Ablauf das Brot fertig sein soll.

Beispiel:

Es ist abends 20:00 Uhr und Sie möchten morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben.

Die Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in die Backform geben und diese in das Gerät einsetzen. Darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Mit der Taste MENÜ das gewünschte Programm auswählen, mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Krustenbräunung eingeben und mit GEWICHT die gewünschte Größe wählen. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 7 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde. Durch Drücken der START/STOP-Taste kann die Warmhaltephase beendet werden.

Um morgens um 7:00 Uhr warmes frisches Brot entnehmen zu können, müssen Sie daher abends um 20:00 Uhr durch wiederholtes Drücken der Taste ZEIT + die Programmlaufzeit auf 11 Stunden erhöhen.

Zum Schluss die Taste START/STOP drücken, um das zeitversetzte Backprogramm zu starten. Bitte beachten Sie:

Beim zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln usw. verwenden.

EIGENPROGRAMM

Der Backmeister® bietet zahlreiche Programme, u. a. ein Programm, das wir EIGENPROGRAMM genannt haben, weil man es selbst programmieren kann. Sie können die werksseitig vorprogrammierte Grundeinstellung im Hinblick auf den Zeitablauf der einzelnen Programmphasen ändern sowie verschiedene Programmabläufe komplett überspringen. Damit haben Sie alle Möglichkeiten, Ihr Brot individuell herzustellen oder auch Teig zuzubereiten. Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise zur Grundeinstellung und Handhabung des Eigenprogramms:

Das Programm enthält folgende Wahlmöglichkeiten:

Bräunungsgrad	einstellbar
Zeitvorwahl	einstellbar
Brotgewicht	nicht einstellbar

Mit der Taste GEWICHT die gewünschte Phase auswählen. Im Display erscheint „Kneten 1“ und die für diese Phase programmierte Zeit „0:13“.

Mit den Tasten ZEIT + und ZEIT - lässt sich die eingestellte Zeit anpassen. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis die gewünschte Zeit im Display erscheint.

Mit der Taste GEWICHT die Änderung bestätigen, die nächste Programmphase und die dazugehörige programmierte Zeit erscheinen im Display: „Gehen 1“ und „0:25“.

Wenn die maximal einstellbare Zeit der jeweiligen Programmphase durch Drücken der Tasten ZEIT + und ZEIT - überschritten ist, erscheint im Display „0“. Diese Phase wird dann beim Programmablauf übersprungen.

Wenn alle Phasen 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. Durch Drücken der Taste Menü wird die Programmierung abgebrochen. Die aktuell eingegebenen Werte werden nicht übernommen.

Phase	Voreingestellt	Zeitraumen einstellbar
Gesamtzeit	3:05 Stunden	
1. Kneten	13 Minuten	0–30 Minuten
1. Aufgehen	25 Minuten	0–30 Minuten
2. Kneten	12 Minuten	0–30 Minuten
2. Aufgehen	40 Minuten	0–60 Minuten
3. Aufgehen	35 Minuten	0–60 Minuten
Backen	60 Minuten	0–90 Minuten
Warmhalten	60 Minuten	0–60 Minuten

**VORSICHT:**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

HINWEIS ZUR DOPPELBACKFORM

1. Für dieses Gerät können Sie eine separate Doppelbackform kaufen, mit der Sie zwei kleine Brote gleichzeitig backen können.
2. Wählen Sie grundsätzlich 1.000 g (Stufe I), wenn Sie die Doppelbackform nutzen.
3. 2 x 350 g Mehl maximal, für ein Brotgewicht von zwei kleinen Broten von je ca. 400–500 g
4. Bitte beachten Sie, dass Sie bei Verwendung der Doppelbackform immer zwei Brote backen müssen.

Dies können zwei gleiche oder zwei unterschiedliche Brote sein.



Auf keinen Fall dürfen Sie in der Doppelbackform nur ein kleines Brot backen, da dann durch die ungleiche Hitzeverteilung sowohl die Backform als auch das Gerät Schaden nehmen können.

5. Bitte verwenden Sie daher immer Rezepte, die Sie im gleichen Programm zubereiten können.

DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS®**Summer - Funktion**

Der Summer ertönt

- wenn eine aktive Taste gedrückt wird,
- während des zweiten Knetvorgangs in einigen Programmen, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse etc. hinzugefügt werden können. Dieser lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion.
- nach Ende des Backvorgangs piept das Gerät 10 mal während der Warmhaltephase.
- am Ende der Warmhaltezeit ertönt 1 mal ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Signalton 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 es unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 11 Minuten gedauert hat.

Falls der Stromausfall länger als 15 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. Ggf. können Sie den Teig jedoch mit dem Eigenprogramm weiterverarbeiten.

Sicherheitsfunktionen

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm noch zu hoch ist, erscheint bei einem erneuten Start im Display „H HH“. Falls dies eintritt, entnehmen Sie die Backform und warten Sie ca. 10–20 Minuten, bis das

Gerät abgekühlt ist und wieder am Anfang des ursprünglich ausgewählten Programms steht.



**VORSICHT:
Das Gerät ist dabei sehr heiß!**

Wenn nach dem Drücken der START/STOP-Taste im Display „EEO“ erscheint, liegt ein Defekt der Temperaturregelung vor. Bitte senden Sie das Gerät zur Überprüfung/Reparatur an unseren Kundendienst.

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. 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.

ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

1. Zutaten einfüllen

Streichen Sie die Löcher der Kneten dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann. Setzen Sie die Kneten mit der langen Seite unten wie in der Gerätebeschreibung gezeigt 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.

2. Einsetzen der Backform

Die antihafbeschichtete Backform am Rand festhalten und die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen, bis sie einrastet.

3. Programmablauf wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der Menü-Taste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe und die gewünschte Bräunung. Mit der Zeittaste können Sie den Ablauf verzögern.

4. Programm starten

Drücken Sie die START/STOP-Taste. Danach ist eine Korrektur nicht mehr möglich.

5. Teig mischen und kneten

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

6. Ruhezeit

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

7. Teig gehen lassen

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

8. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

9. Warmhalten

Wenn das Gebäck fertig ist, zeigt ein mehrmaliger Signalton 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 Signalton bestätigt wurde.

10. Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufes die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. 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 die Knetter im Brot stecken bleiben, können Sie sie mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie diesen 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 (siehe Abbildung Seite 12). Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 17 beschrieben.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen immer den Netzstecker 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.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.

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.
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 die Knetter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
5. Sowohl Knetter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Knetter in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform einfüllen. Danach lassen sich die Knetter herausnehmen.
6. Der Backform ist mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, die 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

Programm		1. BASIS						2. WEISSBROT					
Bräunung		Hell/Mittel/Dunkel			RAPID/Schnell			Hell/Mittel/Dunkel			RAPID/Schnell		
Brotgewicht/Stufe		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Gesamtzeit		03:15	03:05	03:00	02:25	02:20	02:15	03:25	03:15	03:10	02:30	02:25	02:20
Vorheizen	kein Kneten, 22°C, wenn < 33°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s												
Kneten 1	Motor: EIN 0,2 s, AUS 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: EIN 0,15 s, AUS 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
	Heizung AUS Motor: EIN 25 s, AUS 5 s	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Aufgehen 1	Kein Kneten, 22°C, wenn < 21°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: EIN 29 s/AUS 1s	5	5	5	2	2	2	5	5	5	2	2	2
	Motor EIN/AUS 29 s/1 s 28°C, Heiz. EIN/AUS 5 s/25 s wenn <27°C	5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5
Aufgehen 2	27°C, Heiz. EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 36°C	35	35	35	15	15	15	40	35	35	15	15	15
	Teig glätten Motor: EIN 0,1 s, AUS 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	29°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 32°C	4,5	4,5	4,5	2,5	2,5	2,5	7,5	7,5	7,5	2,5	2,5	2,5
Aufgehen 3	29°C kein Kneten, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 33°C	40	35	35	30	30	30	40	40	40	30	30	30
Backen	Schritt 1: 104°C, wenn <103°C Heiz. EIN/ AUS 22 s/8 s, >104°C Heizung AUS	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	29	28
	Schritt 2: 116°C (M), wenn 115°C, Heiz. EIN /AUS 22 s/8 s, wenn >116°C Heiz. AUS	45	40	35	35	32	28	50	45	40	40	36	32
	Max. Backtemperatur in °C	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	123	123	123	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	123	123	123
Warmhalten	62°C wenn <61°C Heizung EIN /AUS 10 s/20 s, wenn >62°C Heizung AUS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Zutaten zufügen bei Displayanzeige:	02:30	02:25	02:20	01:58	01:53	01:48	02:46	02:41	02:36	02:03	01:58	01:53

Programm		3. VOLLKORN						4. HEFEKUCHEN					
Bräunung		Hell/Mittel/Dunkel			RAPID/Schnell			Hell/Mittel/Dunkel			RAPID/Schnell		
Brotgewicht/Stufe		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Gesamtzeit		03:35	03:25	03:20	02:35	02:30	02:25	03:10	03:00	02:55	02:20	02:15	02:10
Vorheizen	kein Kneten, 22°C, wenn < 33°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kneten 1	Motor: EIN 0,2 s, AUS 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: EIN 0,15 s, AUS 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
	Heizung AUS Motor: EIN 25 s, AUS 5 s	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Aufgehen 1	Kein Kneten, 22°C, wenn < 21°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: EIN 29 s/AUS 1s	5	5	5	2	2	2	5	5	5	2	2	2
	Motor EIN/AUS 29 s/1 s 28°C, Heiz. EIN/AUS 5 s/25 s wenn <27°C	8	8	8	5	5	5	6	6	6	6	6	6
Aufgehen 2	27°C, Heiz. EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 36°C	35	35	35	15	15	15	35	30	30	10	10	10
	Teig glätten Motor: EIN 0,1 s, AUS 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	29°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 32°C	12,5	12,5	12,5	7,5	7,5	7,5	9,5	9,5	9,5	7,5	7,5	7,5
Auf- gehen 3	29°C kein Kneten, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 33°C	45	40	40	35	35	35	35	35	35	30	30	30
Backen	Schritt 1: 104°C, wenn <103°C Heiz. EIN/ AUS 22 s/8 s, >104°C Heizung AUS	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	27	24
	Schritt 2: 116°C (M), wenn 115°C, Heiz. EIN /AUS 22 s/8 s, wenn >116°C Heiz. AUS	45	40	35	35	32	28	40	35	30	30	28	26
	Max. Backtemperatur in °C	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	123	123	123	H: 110 M: 120 D: 130	110 120 130	110 120 130	123	123	123
Warmhalten	62°C wenn <61°C Heizung EIN /AUS 10 s/20 s, wenn >62°C Heizung AUS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Zutaten zufügen bei Displayanzeige:	02:46	02:41	02:36	02:08	02:03	01:58	02:21	02:16	02:11	01:54	01:49	01:44

Programm		5. BUTTERMILCH			6. GLUTENFREI			7. SUPERSCHNELL		
Bräunung		Hell/Mittel/Dunkel			Hell/Mittel/Dunkel			Hell/Mittel/Dunkel		
Brotgewicht/Stufe		III	II	I	III	II	I	III	II	I
Gesamtzeit		03:30	03:20	03:15	03:55	03:45	03:40	01:30	01:28	01:15
Vorheizen	kein Kneten, 22°C, wenn < 33°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0			
Kneten 1	Motor: EIN 0,2 s, AUS 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: EIN 0,15 s, AUS 0,35 s	3	3	3	4	4	4			
	Heizung AUS Motor: EIN 25 s, AUS 5 s	5	5	5	6	6	6	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C
Aufgehen 1	Kein Kneten, 22°C, wenn < 21°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s	20	20	20	20	20	20			
Kneten 2	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s	2	2	2	2	2	2			
	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s	5	5	5	3	3	3	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C
	Motor EIN/AUS 29 s/1 s 28°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn <27°C	8	8	8	8	8	8	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C
Aufgehen 2	27°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 36°C	45	45	45	40	40	40			
	Teig glätten Motor: EIN 0,1 s, AUS 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
	29°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 32°C	14,5	14,5	14,5	19,5	19,5	19,5			
Aufgehen 3	29°C kein Kneten, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 33°C	45	40	40	60	55	55	20 / Temp. = 38°C	20 / Temp. = 38°C	15 / Temp. = 38°C
Backen	Schritt 1: 104°C, wenn <103°C Heiz. EIN/AUS 22 s/8 s, >104°C Heizung AUS				20	20	20			
	Schritt 2: 116°C (Mittel), wenn 115°C, Heizung EIN /AUS 22 s/8 s, wenn >116°C Heizung AUS	60	55	50	50	45	40	55	53	45
	Max. Backtemperatur in °C	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130
Warmhalten	Warmhalten 62°C wenn <61°C Heizung EIN /AUS 10 s/20 s, wenn >62°C Heizung AUS	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Zutaten zufügen bei Displayanzeige:	02:33	02:28	02:23	02:58	02:53	02:48			

Programm		8. KUCHEN/LOW CARB			9. KNETEN	10. TEIG	11. NUDELTEIG
Bräunung		Hell/Mittel/Dunkel					
Brotgewicht/Stufe		III	II	I			
Gesamtzeit		01:40	01:35	01:30	00:10	01:40	00:15
Vorheizen	kein Kneten, 22°C, wenn < 33°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s						
Kneten 1	Motor: EIN 0,2 s, AUS 0,8 s	2	2	2	2	2	2
	Motor: EIN 0,15 s, AUS 0,35 s	5	5	5	3	5	5
	Heizung AUS Motor: EIN 25 s, AUS 5 s	18	18	18	5	5	8
Aufgehen 1	Kein Kneten, 22°C, wenn < 21°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s					10	
Kneten 2	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s				Standard 0:10, einstellbar zwischen 0:10-0:45 Minuten in 5-Min-Schritten		
	Motor: EIN 29 s/AUS 1s					3A	
	Motor EIN/AUS 29 s/1 s 28°C, Heiz. EIN/AUS 5 s/25 s wenn <27°C					5	
Aufgehen 2	27°C, Heiz. EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 36°C					20	
	Teig glätten Motor: EIN 0,1 s, AUS 2,9 s					0,5	
	29°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 32°C					4,5	
Aufgehen 3	29°C kein Kneten, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 33°C					45	
Backen	Schritt 1: 104°C, wenn <103°C Heiz. EIN/ AUS 22 s/8 s, >104°C Heizung AUS						
	Schritt 2: 116°C (M), wenn 115°C, Heiz. EIN /AUS 22 s/8 s, wenn >116°C Heiz. AUS	75	70	65			
	Max. Backtemperatur in °C	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130	H: 110 M: 120 D: 130			
Warmhalten	62°C wenn <61°C Heizung EIN /AUS 10 s/20 s, wenn >62°C Heizung AUS	60	60	60			
	Zutaten zufügen bei Displayanzeige:					01:15	

Programm		12. JOGHURT	13. KONFITÜRE	14. BACKEN	
Bräunung				Hell/Mittel/Dunkel	
Brotgewicht/Stufe					
Gesamtzeit		08:00	01:20	01:00	
Vorheizen	kein Kneten, 22°C, wenn < 33°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s				
Kneten 1	Motor: EIN 0,2 s, AUS 0,8 s				
	Motor: EIN 0,15 s, AUS 0,35 s				
	Heizung AUS Motor: EIN 25 s, AUS 5 s				
Aufgehen 1	Kein Kneten, 22°C, wenn < 21°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s				
Kneten 2	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s		15, 96°C, Heizung aus, wenn <95°C, Heizung EIN/AUS 15 s/15 s		
	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s				
	Motor EIN/AUS 29 s/1 s 28°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn <27°C				
Aufgehen 2	27°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 36°C	Einstellbar in 5-Minuten-Schritten 0:05–12 Std. Standardwert 8 Stunden. Temperatur durchgehend 36 °C (darunter EIN/AUS 5 s/25 s, nach Programmende 10 Signaltöne.			
	Teig glätten Motor: EIN 0,1 s, AUS 2,9 s				
	29°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 32°C				
Aufgehen 3	29°C kein Kneten, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn < 33°C		45, 96°C wenn <95°C Heiz. EIN /AUS ,15 s/15 s Kneten EIN /AUS ,0,5 s/4,5 s		
Backen	Schritt 1: 104°C, wenn <103°C Heiz. EIN/AUS 22 s/8 s, >104°C Heizung AUS				
	Schritt 2: 116°C (Mittel), wenn 115°C, Heizung EIN /AUS 22 s/8 s, wenn >116°C Heizung AUS			Abkühlen 20	60
	Max. Backtemperatur in °C			H: 100 M: 110 D: 120	
Warmhalten	Warmhalten 62°C wenn <61°C Heizung EIN /AUS 10 s/20 s, wenn >62°C Heizung AUS			60	
	Zutaten zufügen bei Displayanzeige:				

15. EIGENRPROGRAMM			
		Voreingestellt	Zeitraumen wählbar
		03:05	
Vorheizen	Kneten aus 22°C, wenn <21°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s		
Kneten 1	Motor: EIN 0 s, AUS 0,8 s	2	0-30
	Motor: EIN 0,15 s, AUS 0,35 s	5	
	Heizung aus Motor: EIN 25 s, AUS 5 s	6	
Aufgehen 1	Kneten aus, 22°C, wenn <21°C Heizung EIN/AUS 5 s/25 s	25	0-30
Kneten 2	Motor: EIN 29 s, AUS 1 s	2	0-30
	Durchgehend Kneten	5A*	
	Motor EIN/AUS 29 s/1s 28°C Heiz. EIN/AUS 5 s/25s wenn <27°C	5	
Aufgehen 2	27°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn <26°C	35	0-60
	Teig glätten Motor: EIN durchgehend Kneten	0,5	
	29°C, Heizung EIN/AUS 5 s/25 s wenn 27°C	4,5	
Aufgehen 3	29°C kein Kneten Heizung EIN/AUS 5 s /25 s wenn < 28°C	35	0-60
Backen	Schritt 1: =104°C, wenn <103°C Heizung EIN /AUS 22 s/8 s, >104°C Heizung AUS	28	0-80
	Schritt 2: 116°C (MITTEL), wenn <115°C, Heizung EIN / AUS 22 s/8 s, wenn >116°C Heizung AUS	32	
	Max. Backtemperatur in °C	Hell: 120 Mittel: 130 Dunkel: 140	
Warmhalten	Warmhalten 62°C wenn <61°C Heizung EIN/AUS 10 s /20 s, wenn >62°C Heizung AUS	60	0-60
	Zutaten zufügen bei Displayanzeige:	02:05	

Angaben in Minuten

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

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

Sie können mit bemehlten Fingern den Kneter 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 (Gluten, Klebereiweiß) 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 „Zölkakie“ 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 Mehlsorten 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.

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

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 der Hersteller 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 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:

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Bei der ersten Nutzung Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, dann Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen, damit Dampf entweichen kann.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetter 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 Alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen Falsches oder altes Mehl Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Brot ist zu stark aufgegangen	a/f m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit Zu wenig Kleber im Mehl Programm mit zu langer Laufzeit Zu viel Flüssigkeit	c/h/i l m a/b/h

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

Behebung der Fehlerpunkte

- a Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.
- d Fügen Sie die Zutaten in genannter Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
- e Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- f Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- g Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- h Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.
- i Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Programme SCHNELL oder ULTRA-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 Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist.

Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

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

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

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

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

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

2. Anpassen der Zutaten

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

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

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge

reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf. Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ 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.

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

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)

TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)

g = Gramm

ml = Milliliter

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

4. Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern

Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in allen Programmen (außer Konfitüre, Schnell, Ultra, Teig, Backpulver und Backen) 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.

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.

5. 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 die Backformrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrund ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter. Wenn bei süßen Broten das Programm SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie ausschließlich die kleineren Mengen der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm Hefekuchen backen, womit das Brot lockerer wird. Wählen Sie im Programm Hefekuchen dann die Stufe I.

6. 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

Mein Hausbrot

	Doppelbackform, pro Kammer	1.000 g	1.250 g
Roggenmehl Type 1150	125 g	200 g	250 g
Weizenmehl Type 1050	210 g	330 g	420 g
Salz	7 g	11 g	13 g
Frischhefe	18 g	20 g	36 g
Wasser	200 g	350 g	450 g
Sauerteigextrakt	7 g	12 g	15 g
Essig	1 TL	1 EL	3 TL
Sonnenblumenkerne	80 g	130 g	160 g
Brotgewürz	8 g	13 g	16 g
Programm 1 Basis, Bräunung: Dunkel			

Tipp: Wenn Sie Kümmel mögen, fügen Sie noch ausreichend Kümmelsamen hinzu, wir essen das Brot so am liebsten. Wenn Sie das Brot fester mögen, nehmen Sie mehr Roggenmehl und in gleicher Menge weniger Weizenmehl. Verwenden Sie jedoch nicht ausschließlich Roggenmehl, da das Brot sonst nicht aufgeht.

Weißbrot (Toastbrot)

	Doppelbackform, pro Kammer	1.000 g	1.250 g
Wasser	175 g	325 g	400 g
Weizenmehl Type 550	275 g	600 g	750 g
Trockenhefe	3 g	7 g	10 g
Salz	5 g	10 g	15 g
Honig	10 g	20 g	30 g
Öl	14 g	20 g	30 g
Programm 2 Weißbrot, Bräunung: Mittel			

Wenn Sie eine weiche Kruste bevorzugen, ersetzen Sie das Wasser durch Milch.

Dinkelvollkornbrot

	Doppelbackform, pro Kammer	1.000 g	1.250 g
Wasser	190 g	375 g	470 g
Dinkelvollkornmehl	300 g	600 g	750 g
Essig	14 g	27 g	33 g
Öl	8 g	16 g	20 g
Frischhefe	15 g	29 g	36 g
Salz	6 g	11 g	13 g
Programm 3 Vollkorn, Bräunung: Dunkel			

Süßes Brot

Milch	250 g
Ei	1 Stück
Flüssige Butter (nicht heiß!)	120 g
Zucker	100 g
Salz	5 g
Weizenmehl Type 405	500 g
Frischhefe	22 g
Programm 4 Hefekuchen, Stufe II (1.250 g), Bräunung: Mittel	

Bei diesem Brot sind zahlreiche Varianten möglich. Geben Sie diese Zutaten jeweils hinzu, um die genannten Brote zu backen:

Rosinenbrot	100 g Rosinen
Cranberrybrot	100 g Cranberries
Mandelbrot	100 g Mandelstifte
Schokobrot	100 g Schokostückchen
Walnussbrot	100 g Walnuskerne

Buttermilchbrot

	Doppelbackform, pro Kammer	1.000 g	1.250 g
Buttermilch	200 g	400 g	500 g
Öl	12 g	25 g	30 g
Weizenmehl Type 550	200 g	400 g	500 g
Weizenmehl Type 1050	100 g	200 g	250 g
Salz	6 g	12 g	15 g
Trockenhefe	4 g	7 g	10 g
Programm 5 Buttermilch, Bräunung: Mittel			

Glutenfreies Weißbrot (Toastbrot)

„Schär Mix it“ Universal	500 g
Trockenhefe	8 g
Salz	7 g
Wasser	400 g
Öl	30 g
Programm 6 Glutenfreies Brot	

Führen Sie den Holzstäbchen-Test durch, um zu prüfen, ob das Brot nach dem Programmablauf durchgebacken ist. Dazu einfach nach dem Programmende das Brot in der Backform lassen und ein sauberes Holzstäbchen in das Brot stecken. Bleibt beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen hängen, ist das Brot fertig. Andernfalls backen Sie das Brot im Programm „Backen“ noch einige Minuten nach.

Aufgrund der fehlenden Oberhitze ist die Oberseite der Brote niemals so dunkel wie die Seiten.

Schnelles Weißbrot

Weizenmehl Type 550	500 g
Schnellhefe	45 g
Ei	1 Stück
Milch, lauwarm	300 g
Öl	20 g
Salz	7 g
Zucker	5 g
Programm 7 Superschnell, Bräunung: Mittel	

Für Brote, die im **Programm Superschnell** zubereitet werden, können Sie nur die kleinste Stufe, also 1.000 g, auswählen. Durch die kurze Ausquellzeit bleiben die Brote kompakter. Brote, die im Programm 2 gebacken werden, sind wesentlich größer. Verwenden Sie für Brote im Superschnell-Programm nur Schnellhefe, z. B. Hefe Garant von Dr. Oetker. Es handelt sich dabei um eine Hefe, die mit Backpulver vermischt ist. Diese Schnellhefe benötigt nur sehr kurze Gehzeiten. Wichtiger Hinweis. Dieses Programm ist nicht für Brote aus Backmischungen mit zugesetzter Hefe geeignet!

Hafer-Gewürzbrot (ein großes Familienbrot)

Magerquark	750 g
Eier	10 Stück
Backpulver	2 Päckchen
Vollkornhaferflocken	375 g
Weizenkleie	75 g
Salz	18 g
Kürbiskerne	75 g
Leinsamen	60 g
Kümmel	1 TL
Brotgewürz, gemahlen	2 TL
Programm 8 Kuchen/Low Carb, Stufe III (1.500 g) Bräunung: Dunkel	

Dieses Brot muss anschließend im Programm 14 (Backen) noch ca. 30 Minuten nachgebacken werden.

Hefeteig süß

Vollmilch	250 g
Weizenmehl Type 550	500 g
Zucker	80 g
Butter, sehr weich	80 g
Ei	1 Stück
Salz	1 Prise
Trockenhefe oder: Frischhefe	7 g 21 g
Programm 10 Hefeteig	

BROTE AUS BACKMISCHUNGEN

Sie können in unserem Backmeister® praktisch alle im Handel erhältlichen Brotbackmischungen verarbeiten. Lediglich reine Roggenbrote lassen sich im Backmeister® nicht zufrieden stellend ausbacken, da diese sehr fest werden.

Manche im Handel erhältliche Backmischungen enthalten bereits Trockenhefe. In diesem Fall muss natürlich keine zusätzliche Trockenhefe zugefügt werden.

Bitte beachten Sie die Mengenangaben auf der Packung und gehen Sie wie folgt vor:

1. Gerät einschalten, Flüssigkeit (evtl. etwas weniger als auf der Packung empfohlen) einfüllen.
2. Die entsprechende Menge Backmischung zufügen.
3. Evtl. Trockenhefe lt. Anweisung auf der Packung der Backmischung zufügen (1 kleiner UNOLD®-Messlöffel fasst 2,5 g Trockenhefe),
4. Das Programm auswählen, START drücken, alles andere erledigt der Backmeister® für Sie.

BROTE FÜR ALLERGIKER/GLUTENFREIES BROT

Bitte beachten Sie bei glutenfreien Broten folgende Hinweise:

- Glutenfreie Mehle benötigen mehr Flüssigkeit als glutenhaltiges Mehl (400–500 ml lauwarme Flüssigkeit pro 500 g Mehl).
- Glutenfreie Mehle benötigen zum guten Gelingen etwas Öl oder Fett. Sie können Öl, Butter oder auch Margarine verwenden (10 bis 20 g).
- Wenn Sie Brote aus glutenfreien Mehlen herstellen, können Sie das Programm nicht vorprogrammieren. Der Programmablauf muss immer sofort gestartet werden.
- Glutenfreies Brot aus dem Brotbackautomat benötigt weniger Hefe als im Ofen gebackenes Brot. Verwenden Sie ca. 3,5 bis 5 g Trockenhefe für ein Standardbrot.
- Wenn das Brot beim Backen in der Mitte zusammenfällt, reduzieren Sie die Hefemenge um ca. 1 g. Wenn das Brot dennoch einfällt, schlagen Sie ein Ei in einen Messbecher und füllen Sie den Becher mit der benötigten Flüssigkeitsmenge auf. Achtung: das Ei nicht zusätzlich zur Flüssigkeitsmenge dazu geben!
- Die Kruste von glutenfreien Broten wird nicht so braun wie bei glutenhaltigen Broten. Brotbackautomaten dürfen aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze haben, so dass die Oberseite des Brotes heller bleibt. Um dem Brot eine schönere Farbe zu geben, können Sie ein Eigelb mit 1 TL Sahne verquirlen und auf das Brot streichen, wenn das Display als Restlaufzeit 1:15 anzeigt.
- Lösen Sie nach ca. acht Minuten Knetzeit mit einem Silikonteigschaber die Mehl bzw. Teigreste vom Rand der Backform. Wenn Sie bei der Restzeit 1:15 nochmal den Teigrand leicht von der Backform lösen, bleibt kein dünner Teigrand beim Backen stehen.

Für Personen, die unter einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Maisstärke-, Reisstärke-, Kartoffelstärkebasis hergestellt sind, Backversuche in unserem Backmeister® durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt. Bitte beachten Sie bei Verwendung der Backmischungen die Anweisungen auf der Verpackung.

Wir haben gute Backergebnisse mit den Produkten der Firma Schär und der Hammermühle Diät GmbH erzielt. Bei Fragen zu glutenfreien Produkten oder bei Mehrfachunverträglichkeiten können Sie sich direkt an diese Firmen wenden:

Hotline Fa. Schär

Hotline Hammermühle

Deutschland Tel. 0800/1813537

Deutschland Tel. 06321/95890

Österreich Tel. 0800/291728

Die erforderlichen Zutaten erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Die Hammermühle-Produkte können unter der o. g. Telefonnummer direkt beim Hersteller bestellt werden. Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie/Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die Brote, die im Backmeister® gebacken wurden, relativ fest.

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.

Teigrezept 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, Lasagneplatten, Ravioli usw.)

Weizenmehl doppelgriffig (z. B. Wiener Griessler)	400 g
Eier Größe L	4 Stück
Öl	15 g
Bei Bedarf etwas Wasser	
Programm 11 Nudelteig	

Das Weizenmehl kann durch Dinkelmehl ersetzt werden.

JOGHURT

Um eigenen frischen Naturjoghurt herzustellen, benötigen Sie nicht viele Zutaten. Sie können auf Wunsch auch laktosefreie Milch oder Ziegenmilch zur Herstellung verwenden. Je fettiger die verwendete Milch, desto sahniger wird der Joghurt. Grundsätzlich müssen Sie darauf achten, dass die verwendete Milch und der Joghurt den gleichen Fettgehalt haben. So erhalten Sie ein ideales Ergebnis. Sie müssen auch nicht für jede Zubereitung Joghurt kaufen – aus dem einmal selbst hergestellten Joghurt können Sie mehrmals neuen Joghurt zubereiten.

Joghurt aus Milch

Für 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 12.

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.

Bewahren Sie immer 200 ml Joghurt auf. Damit können Sie dann wieder neuen Joghurt, wie oben beschrieben, herstellen.

KONFITÜRE

Beeren-Konfitüre

Beeren nach Wunsch*	800 g
Gelierzucker Typ 2:1	500 g
Zitronensaft	2 EL
Programm 13 Konfitüre	

*Sie können Erdbeeren (dann nur 700 g verwenden, da diese Konfitüre etwas schäumt), Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren 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.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

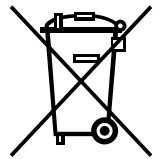
GARANTIEBESTIMMUNGEN

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 www.unold.de/ruecksendung 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. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLDAG, dass sich der Backmeister 68520/68525 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 LFGB 2005, § 30+31, der EU-Verordnung 1935/2004 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 9.8.2020

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AGMannheimer Straße 4
68766 HockenheimKundendienst
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 www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

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

POLEN

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

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

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

BESTELLUNG / ORDER für Modell 68520/68525

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	6852070	Backform/Bread pan
	6852072	Kneter/Kneader
	6852080	Doppelbackform/Double bread pan
	6852082	Kneter für Doppelbackform/Kneader for double bread pan
	6852052	Messbecher/Measuring cup
	6852053	Messlöffel/Measuring spoon
	6852099	Hakenspieß/Hook

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68520/68525


INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Unold. Please read these operating instructions carefully. They will familiarize you with the functions of your new bread machine (hereinafter "appliance").

Please make sure that the operating instructions are read and understood by everyone who uses, cleans or services the appliance. Never give the appliance to someone else without also giving them the operating instructions.

If you have any questions that are not fully explained in the operating instructions, or in case of technical problems, please contact our customer service department or your retailer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	850 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Dimensions:	Approx. 26.9 x 40.9 x 30.0 cm (L/W/H)	
Weight:	Approx. 5.7 kg	
Baking pan:	Inner dimensions of baking pan 13.7 x 21.8 x 12.0 cm (L/W/H)	
Capacity:	1,000/1,250/1,500 g bread weight	
Power cord:	Approx. 100 cm, permanently attached	
Housing:	Plastic, 68520 white; 68525 black	
Lid:	Lid with viewing window	
Features:	Powerful and robust AC motor, baking pan with ceramic non-stick coating, double kneaders with ceramic non-stick coating, 15 programs, 3 browning levels, warming level, 15-hour timer function	
Accessories:	Baking pan, 2 kneaders, measuring cup, dough hook remover, operating instructions with recipes	
Optional accessories:	Double baking pan for 2 small loaves, kneaders for double pan	

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

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 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;
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 ingredients.
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
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.

- 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. 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.
 24. 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.
 25. 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.
 26. 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.

START-UP

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Please check, if all parts and accessories are complete and faultless.
3. Before using the machine for the first time, remove all packing materials and loose parts from the inside. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
4. Wipe the bread pans of the Backmeister® with warm water and a mild detergent and clean the kneading blades.
5. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not immerse the appliance into water.
6. Dry all parts thoroughly. Place the bread pan into the machine.
7. Put the plug into a power socket. The breadmaker is now ready for operation and can be programmed.
8. During the first operation cycle, steam may be produced. We recommend to use the appliance for the first time with only the bread pan inserted (no kneading blades, no ingredients) in the program KUCHEN/LOW CARB. Afterwards let the appliance cool down.
9. Now your breadmaker is ready for baking the first bread.

QUICK GUIDE – THE FIRST BREAD

1. Prepare the appliance as described in the chapter „Start-up“.
2. Open the lid of the Backmeister® breadmaker and take out the bread pan.
3. Fill the hole for the kneading blades with heat resistant margarine in order to prevent the dough from entering and adhering to it.
4. Put the kneading blades on the drive shafts in the bread pan.
5. Add the ingredients into the bread pan as described in the corresponding recipe. With thick dough you will achieve best results changing the order of the ingredients, i.e. adding first the dry ingredients and then the liquid. Nevertheless, mind that the yeast does not get in contact with the liquid when using the time presetting feature.
6. Put the bread pan back into the appliance.
7. Close the lid of the Backmeister® breadmaker.
8. Connect the plug of the appliance to the wall socket.
9. Select the desired programme. You may find the details for the different programmes from page 43 onwards. For a standard bread mix you will obtain good results using the programme „Basis“ for example.
10. Select the desired browning setting (Hell – Mittel – Dunkel) (Light – Medium – Dark). Please bear in mind that the browning setting cannot be selected in all baking programmes. You may find the corresponding details on page 43.
11. Select the desired bread size. Please bear in mind that the bread size cannot be selected in all baking programmes. You may find the corresponding details on page 43.
12. After having selected all desired adjustments, push the Start/Stop button.
13. According to the programme selected a repeated beep can be heard during the second kneading process. Now you may open the lid and add the desired ingredients like nuts to the dough. Close the lid afterwards.
14. The Backmeister® breadmaker emits a repeated beep when your bread is ready and can be taken out. If you want to take the bread out before the temperature maintenance time is over, push the Start/Stop button and keep it pressed shortly until the interruption of the programme is confirmed with a beep.
15. Carefully take out the bread pan and let it cool down. In order to avoid burns, please use adequate pot holders. Turn the bread pan upside-down and let the bread slip onto a cake cooler. If the bread does not slip out immediately onto the cake cooler, move the kneading drive slightly from one side to another from the bottom until the bread comes out. Please remember that the kneading drive may still be hot and use adequate pot holders. Never knock the bread pan on an edge or the working plate, as this may deform the bread pan.
16. If the kneaders sticks to the bread, they may be loosened with the provided hook. Insert the hook on the bottom side of the warm bread in the opening of the kneader and twist it at the bottom rim of the kneader where the blade is. Then pull the kneader carefully upwards using the hook. This allows you to see where the blade of the kneader is inside the bread and pull it out.



17. Clean the bread pan afterwards as described on page 48.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation

THE BUTTON FUNCTIONS

Basic setting



As soon as the appliance is plugged into the electrical outlet, the display shows 3:05 (the colon between the numbers does not flash). Program 1 (Basis) is displayed with arrows pointing to 1,250 g (Level II) and Medium browning. The appliance is then ready for operation.

The appliance is then ready for operation.

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

START/STOP button

This button is used to start and stop the program. Press this button briefly to start the selected program. A signal tone sounds, the display lights up and the program starts. From this time on the other buttons are disabled. To interrupt a program sequence briefly, press this button again. To continue the program sequence, press the button again briefly. If you make no changes to the appliance settings, however, the selected program will resume after 15 minutes. To stop the program, press and hold the button for 3 seconds. A signal tone sounds to indicate that the program was stopped. The start position of the Basic program appears in the display. If you would like to use a different program, select the appropriate program with the Menu button.

FAST-BAKE function

Some programs allow use of the fast-bake function. This function reduces the time needed for preparing and baking the bread.

Refer to the table above for the programs in which this is possible. To use this function, press the “BRÄUNUNG” button repeatedly until the arrow on the display points to “SCHNELL”.

BROWNING/Bräunung

This button allows you to set the browning level to LIGHT – MEDIUM – DARK. Refer to the following table for the programs in which settings are possible. The selected setting is indicated by the arrow on the display.

LOAF SIZE/Gewicht

This function allows the following settings in various programs:

- 1,000 g (LEVEL I) = for a lower bread weight
- 1,250 g (LEVEL II) = for a medium bread weight
- 1,500 g (LEVEL III) = for a higher bread weight

Refer to the table for the programs in which settings are possible. The selected setting is indicated by the arrow on the display.

MENU/Menü

The Menu button is used to select the individual programs. The selected program is indicated by the corresponding number on the display. Use the programs as described below:

No	Program	Ideal purpose of use	Program duration hours			Fast-bake function	Browning		
			1,000 g	1,250 g	1,500 g		Light	Medium	Dark
1	BASIC Basis	The standard program for all breads, such as white bread and multi-grain bread, for max. 1 kg flour	3:00	3:05	3:15	2:20	✓	✓	✓
2	WHITE BREAD Weissbrot	For light bread made of fine flour.	3:10	3:15	3:25	2:30	✓	✓	✓

No	Program	Ideal purpose of use	Program duration hours			Fast-bake function	Browning		
			1,000 g	1,250 g	1,500 g		Light	Medium	Dark
3	WHOLE GRAIN Vollkorn	For whole grain breads made of heavy dough, for max. 1 kg flour	3:20	3:25	3:35	2:35	✓	✓	✓
4	YEAST CAKE Hefekuchen	For bread with ingredients such as fruit juice, raisins, dried fruits, or chocolate. Longer rising phase.	2:55	3:00	3:10	2:20	✓	✓	✓
5	BUTTERMILK Buttermilch	For breads with buttermilk	3:15	3:20	3:30	✗	✓	✓	✓
6	GLUTEN-FREE Glutenfrei	Ideal for gluten-free breads, ideally for max. 500 g flour	3:40	3:45	3:55	✗	✓	✓	✓
7	SUPER FAST Super-Schnell	For faster baking of white and multi-grain breads. Only use quick-rise yeast in this program. Ideal for 500–750 g flour	1:15	1:28	1:30	✗	✓	✓	✓
8	CAKE/LOW CARB Kuchen/Low Carb	For baking cakes with baking powder and for low-carb breads	1:30	1:35	1:40	✗	✓	✓	✓
9	KNEAD Kneten	For kneading lighter doughs; no baking function, ideal for pizza dough or tarte flambée	0:10 – selection of setting not possible			✗	✗	✗	✗
10	YEAST DOUGH Hefeteig	For kneading heavier doughs, such as yeast dough; no baking function	1:40 – selection of setting not possible			✗	✗	✗	✗
11	PASTA DOUGH Nudelteig	For making pasta dough; 15 minutes for 500 g flour and 5 eggs	0:15 – selection of setting not possible			✗	✗	✗	✗
12	YOGHURT Joghurt	For making yoghurt	8 hours – selection of setting not possible			✗	✗	✗	✗
13	JAM Konfitüre	For cooking jams and jellies. For making jam, you should purchase a second baking pan which is used only for this purpose.	1:20 – selection of setting not possible			✗	✗	✗	✗
14	BAKE Backen	For baking of yeast or batter dough that has been prepared separately (either by hand or with the DOUGH/Teig or KNEAD program). This program is not suitable for pie dough or choux pastry dough, etc. Finish bread prepared in other programs.	1:00 – selection of setting not possible			✗	✓	✓	✓
15	USER PROGRAM	For custom setting of the kneading, rising and baking times							

TIMER/Zeitvorwahl

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

CAUTION: If there is too much dough in the baking pan, the dough can overflow and bake onto the heating element. With the exception of program 9, 11, 12 and 13, the programs can be started with a time delay. The maximum ti-

mer setting is 15 hours. Put the ingredients in the pan and insert it in the appliance. Make sure that the yeast does not come into contact with the water. Select the program, as well as the level and browning and then use the ZEIT + and ZEIT - buttons to set the number of hours after which the bread should be done baking.

Example:

It is 8:00 p.m. and you want to have freshly baked white bread at 7:00 a.m. the next morning.

Put the ingredients in the baking pan in the specified order and insert the pan in the appliance. Make sure that the yeast does not come into contact with the liquid.

Select the desired program with the MENÜ button, the desired browning of the crust with the BRÄUNUNG button, and the desired weight with the GEWICHT button. In the example we will use program 1 = Basic. The program ends at 7 AM. The bread will then be kept warm for 1 hour. Press START/STOP to stop the warming phase.

To be able to take out warm, fresh bread at 7:00 a.m. you have to set the timer at 8:00 p.m. by repeatedly pressing the ZEIT + button to increase the program time to 11 hours. After the timer has been set, press the START/STOP button to start the time-delayed baking program. Please note:

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

USER PROGRAM/Eigenprogramm

The Backmeister® features numerous programs, including one that we call the USER PROGRAM, since you can program it yourself. You can change the basic time settings for the single program phases as programmed at the factory or leave out entire program phases. This allows you to develop your own individual program for baking bread or preparing dough. Observe the following information for basic setting and use of the user program:

The program features the following options:

Browning level	programmable
Timer	programmable
Weight	not programmable

Select the desired phase with the GEWICHT button. “Kne-ten 1” and the programmed time “0:13” for this phase appear on the display.

The set time can be changed with the buttons ZEIT + and ZEIT -. Press the button repeatedly until the desired time appears on the display.

Press the GEWICHT button to confirm the change; the next program phase and the programmed time appear on the display: “Gehen 1“ and “0:25”.

If the maximum programmable time for the respective program phase is exceeded by pressing the buttons ZEIT + and ZEIT - “0” appears on the display. This phase is then skipped during the program.

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. Press the Menu button to stop programming. The settings that were made will not be used.

Phase	Pre-set	Programmable time frame
Total time	3:05 hours	
1st kneading	13 minutes	0-30 minutes
1st rising	25 minutes	0-30 minutes
2nd kneading	12 minutes	0-30 minutes
2nd rising	40 minutes	0-60 minutes
3rd rising	35 minutes	0-60 minutes
Baking	60 minutes	0-90 minutes
Keep warm	60 minutes	0-60 minutes



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation

NOTE ABOUT THE DOUBLE BAKING PAN

1. A double baking pan is available for this appliance that allows you to bake two loaves at the same time.
2. Always select 1,000 g whenever you use the double baking pan.
3. 2 x 350 g flour maximum, for a bread weight of two small loaves weighing about 400–500 g each.
4. Please note that you must always bake two loaves when using the double baking pan. They can be two loaves of the same or different types.



Never bake only one loaf in the double baking pan, since the uneven distribution of heat can damage both the baking pan and the appliance.

5. You should therefore always use recipes that require the same program.

THE FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

Alarm function

The alarm sounds:

- whenever an active button is pressed,
- 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 10 times during the keep-warm phase,
- at the end of the keep-warm phase 1 beep 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.

Repeat function after power outage

Should the electricity supply been cut off during the operation of the Breadmaker, the appliance will re-start, on reinstatement of the supply, automatically from the point arrived at when the cut-off occurred as long as the interruption is not longer than 11 minutes. If the interruption in the electricity supply lasts more than 15 minutes and the display shows the basic setting, the Breadmaker must be restarted. 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 for a newly chosen program, when an attempt to restart is made, the display will show “H HH” and an alarm sound will be heard. Should this occur, remove the pan and wait approx. 10–20 minutes until the appliance has cooled off and is back to the beginning of the originally chosen program.



**CAUTION:
The appliance is very hot!**

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, “EEO” 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 10 beeps 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. It takes approximately 30 minutes for the breadmaker to cool down before it can be used again for baking and dough preparation.

Always switch off the appliance, disconnect the power supply plug from the mains, and allow the breadmaker to cool down, before it is cleaned. Always use a mild washing-up liquid. Never use chemical cleaners, benzine, oven cleaners and scouring agents.

1. Before the Backmeister® is used for the first time, wash the baking container and kneader with warm water and a mild washing-up liquid.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. The bread pan is equipped with a high quality non stick 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.
6. 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.
7. 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.

TIMING PROCESS OF THE PROGRAMS

Program		1. BASIS						2. WEISSBROT						
Browning		Light/Medium/Dark			RAPID/Schnell			Light/Medium/Dark			RAPID/Schnell			
Bread weight/Level		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I	
Total time		03:15	03:05	03:00	02:25	02:20	02:15	03:25	03:15	03:10	02:30	02:25	02:20	
Preheat	No kneading, 22°C, if < 33°C Heater ON/ OFF 5 s/25 s													
	Motor: ON 0,2 s, OFF 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	Motor: ON 0,15 s, OFF 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	
Knead 1	Heater OFF Motor: ON 25 s, OFF 5 s	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
	Rise 1	No kneading, 22°C, if < 21°C Heater ON/ OFF 5 s/25 s	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
	Knead 2	Motor: ON 29 s, OFF 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Motor: ON 29 s/OFF 1s		5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A	
Motor ON/OFF 29 s/1 s 28°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if <27°C		5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5	
Rise 2	27°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 36°C	35	35	35	15	15	15	40	35	35	15	15	15	
	Smooth dough Motor: ON 0,1 s, OFF 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
	29°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 32°C	4,5	4,5	4,5	2,5	2,5	2,5	7,5	7,5	7,5	2,5	2,5	2,5	
Rise 3	29°C no kneading, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 33°C	40	35	35	30	30	30	40	40	40	30	30	30	
Baking	Step 1: 104°C, if <103°C Heater ON/ OFF 22 s/8 s, >104°C Heater OFF	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	29	28	
	Step 2: 116°C (M), if 115°C, Heater ON/OFF 22 s/8 s, if >116°C Heater OFF	45	40	35	35	32	28	50	45	40	40	36	32	
	Maximum baking temperature in °C	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	123	123	123	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	123	123	123	
Keep warm	62°C if <61°C Heater ON/OFF 10 s/20 s, if >62°C HEATER OFF	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
	Add ingredients when display shows:	02:30	02:25	02:20	01:58	01:53	01:48	02:46	02:41	02:36	02:03	01:58	01:53	

Program		3. VOLLKORN						4. HEFEKUCHEN						
Browning		Light/Medium/Dark			RAPID/Schnell			Light/Medium/Dark			RAPID/Schnell			
Bread weight/Level		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I	
Total time		03:35	03:25	03:20	02:35	02:30	02:25	03:10	03:00	02:55	02:20	02:15	02:10	
Preheat	No kneading, 22°C, if < 33°C Heater ON/ OFF 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Motor: ON 0,2 s, OFF 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	Motor: ON 0,15 s, OFF 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	
Knead 1	Heater OFF Motor: ON 25 s, OFF 5 s	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
	Rise 1	No kneading, 22°C, if < 21°C Heater ON/ OFF 5 s/25 s	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
	Knead 2	Motor: ON 29 s, OFF 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Motor: ON 29 s/OFF 1s		5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A	
Motor ON/OFF 29 s/1 s 28°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if <27°C		8	8	8	5	5	5	6	6	6	6	6	6	
Rise 2	27°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 36°C	35	35	35	15	15	15	35	30	30	10	10	10	
	Smooth dough Motor: ON 0,1 s, OFF 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
	29°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 32°C	12,5	12,5	12,5	7,5	7,5	7,5	9,5	9,5	9,5	7,5	7,5	7,5	
Rise 3	29°C no kneading, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 33°C	45	40	40	35	35	35	35	35	35	30	30	30	
Baking	Step 1: 104°C, if <103°C Heater ON/ OFF 22 s/8 s, >104°C Heater OFF	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	27	24	
	Step 2: 116°C (M), if 115°C, Heater ON/OFF 22 s/8 s, if >116°C Heater OFF	45	40	35	35	32	28	40	35	30	30	28	26	
	Maximum baking temperature in °C	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	123	123	123	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	123	123	123	
Keep warm	62°C if <61°C Heater ON/OFF 10 s/20 s, if >62°C HEATER OFF	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
	Add ingredients when display shows:	02:46	02:41	02:36	02:08	02:03	01:58	02:21	02:16	02:11	01:54	01:49	01:44	

Program		5. BUTTERMILCH			6. GLUTENFREI			7. SUPERSCHNELL		
Browning		Light/Medium/Dark			Light/Medium/Dark			Light/Medium/Dark		
Bread weight/Level		III	II	I	III	II	I	III	II	I
Total time		03:30	03:20	03:15	03:55	03:45	03:40	01:30	01:28	01:15
Preheat	No kneading, 22°C, if < 33°C Heater ON/OFF 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0			
	Motor: ON 0,2 s, OFF 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: ON 0,15 s, OFF 0,35 s	3	3	3	4	4	4			
Knead 1	Heater OFF Motor: ON 25 s, OFF 5 s	5	5	5	6	6	6	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C
	No kneading, 22°C, if < 21°C Heater ON/OFF 5 s/25 s	20	20	20	20	20	20			
	Motor: ON 29 s, OFF 1 s	2	2	2	2	2	2			
Knead 2	Motor: ON 29 s/OFF 1s	5A	5A	5A	3A	3A	3A	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C
	Motor ON/OFF 29 s/1 s 28°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if <27°C	8	8	8	8	8	8	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C
	27°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 36°C	45	45	45	40	40	40			
Rise 2	Smooth dough Motor: ON 0,1 s, OFF 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
	29°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 32°C	14,5	14,5	14,5	19,5	19,5	19,5			
	29°C no kneading, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 33°C	45	40	40	60	55	55	20 / Temp. = 38°C	20 / Temp. = 38°C	15 / Temp. = 38°C
Baking	Step 1: 104°C, if <103°C Heater ON/OFF 22 s/8 s, >104°C Heater OFF				20	20	20			
	Step 2: 116°C (M), if 115°C, Heater ON/OFF 22 s/8 s, if >116°C Heater OFF	60	55	50	50	45	40	55	53	45
	Maximum baking temperature in °C	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130
Keep warm	62°C if <61°C Heater ON/OFF 10 s/20 s, if >62°C HEATER OFF	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Add ingredients when display shows:	02:33	02:28	02:23	02:58	02:53	02:48			

Program		8. KUCHEN/LOW CARB			9. KNETEN	10. TEIG	11. NUDELTEIG
Browning		Light/Medium/Dark					
Bread weight/Level		III	II	I			
Total time		01:40	01:35	01:30	00:10	01:40	00:15
Preheat	No kneading, 22°C, if < 33°C Heater ON/OFF 5 s/25 s						
Knead 1	Motor: ON 0,2 s, OFF 0,8 s	2	2	2	2	2	2
	Motor: ON 0,15 s, OFF 0,35 s	5	5	5	3	5	5
	Heater OFF Motor: ON 25 s, OFF 5 s	18	18	18	5	5	8
Rise 1	No kneading, 22°C, if < 21°C Heater ON/OFF 5 s/25 s					10	
Knead 2	Motor: ON 29 s, OFF 1 s				Default 0:10, rogrammable between 0:10–0:45 minutes in 5-min. intervals		
	Motor: ON 29 s/OFF 1s					3A	
	Motor ON/OFF 29 s/1 s 28°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if <27°C					5	
Rise 2	27°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 36°C					20	
	Smooth dough Motor: ON 0,1 s, OFF 2,9 s					0,5	
	29°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 32°C					4,5	
Rise 3	29°C no kneading, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 33°C					45	
Baking	Step 1: 104°C, if <103°C Heater ON/OFF 22 s/8 s, >104°C Heater OFF						
	Step 2: 116°C (M), if 115°C, Heater ON/OFF 22 s/8 s, if >116°C Heater OFF	75	70	65			
	Maximum baking temperature in °C	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130	L: 110 M: 120 D: 130			
Keep warm	62°C if <61°C Heater ON/OFF 10 s/20 s, if >62°C HEATER OFF	60	60	60			
	Add ingredients when display shows:					01:15	

Program		12. JOGHURT	13. KONFITÜRE	14. BACKEN
Browning				Light/Medium/Dark
Bread weight/Level				
Total time		08:00	01:20	01:00
Preheat	No kneading, 22°C, if < 33°C Heater ON/OFF 5 s/25 s			
Knead 1	Motor: ON 0,2 s, OFF 0,8 s			
	Motor: ON 0,15 s, OFF 0,35 s			
	Heater OFF Motor: ON 25 s, OFF 5 s			
Rise 1	No kneading, 22°C, if < 21°C Heater ON/OFF 5 s/25 s			
Knead 2	Motor: ON 29 s, OFF 1 s		15, 96°C, Heating off, if <95°C, Heating ON/OFF 15 s/15 s	
	Motor: ON 29 s/OFF 1 s			
	Motor ON/OFF 29 s/1 s 28°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if <27°C			
Rise 2	27°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 36°C			
	Smooth dough Motor: ON 0,1 s, OFF 2,9 s	Programmable in 5-minute intervals from 0:05–12 hours. Default: 8 hours. Constant temperature 36 °C (underneath ON/OFF 5 s/25 s, 10 signal tones after end of program.		
	29°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 32°C			
Rise 3	29°C no kneading, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 33°C		45, 96°C if <95°C Heater ON/OFF ,15 s/15 s Kneading ON / OFF ,0,5 s/4,5 s	
Baking	Step 1: 104°C, if <103°C Heater ON/OFF 22 s/8 s, >104°C Heater OFF			
	Step 2: 116°C (M), if 115°C, Heater ON/OFF 22 s/8 s, if >116°C Heater OFF		Pause 20	60
	Maximum baking temperature in °C			L: 100 M: 110 D: 120
Keep warm	62°C if <61°C Heater ON/OFF 10 s/20 s, if >62°C HEATER OFF			60
Add ingredients when display shows:				

15. EIGENRPROGRAMM			
		Default	Programmable
		03:05	
Preheat	No kneading, 22°C, if < 33°C Heater ON/OFF 5 s/25 s		
Knead 1	Motor: ON 0,2 s, OFF 0,8 s	2	0-30
	Motor: ON 0,15 s, OFF 0,35 s	5	
	Heater OFF Motor: ON 25 s, OFF 5 s	6	
Rise 1	No kneading, 22°C, if < 21°C Heater ON/OFF 5 s/25 s	25	0-30
Knead 2	Motor: ON 29 s, OFF 1 s	2	0-30
	Motor: ON 29 s/OFF 1s	5A	
	Motor ON/OFF 29 s/1 s 28°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if <27°C	5	
Rise 2	27°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 36°C	35	0-60
	Smooth dough Motor: ON 0,1 s, OFF 2,9 s	0,5	
	29°C, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 32°C	4,5	
Rise 3	29°C no kneading, Heater ON/OFF 5 s/25 s if < 33°C	35	0-60
Baking	Step 1: 104°C, if <103°C Heater ON/OFF 22 s/8 s, >104°C Heater OFF	28	0-80
	Step 2: 116°C (M), if 115°C, Heater ON/OFF 22 s/8 s, if >116°C Heater OFF	32	
	Maximum baking temperature in °C	Light: 120 Medium: 130 Dark: 140	
Keep warm	62°C if <61°C Heater ON/OFF 10 s/20 s, if >62°C HEATER OFF	60	0-60
	Add ingredients when display shows:	02:05	

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. Before making bread: smash food or materials such as fruit, nuts etc.. and put them into bread pan, then start the breadmaker

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

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

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

The dough flows over the bread pan

This may happen, when wheat flour is used, as wheat contains more gluten and thus rises more. In this case reduce the flour amount and adapt the other ingredients.

The bread will nevertheless have the desired volume.

add 1 tablespoon of liquid butter or margarine.

The bread rises, but sinks in the baking phase

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

Help:

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

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

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

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

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

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

What is wholemeal flour?

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

What has to taken into account when using rye flour?

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

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

What means binding substances in the flour?

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

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

Corn, rice, potato flour

- is ideal for persons suffering from a gluten allergy or from sprue or coeliakia. In the following you will find recipes as well as contact addresses of manufacturers for special allergy products.

Spelt flour

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

Hard wheat flour (durum/semolina)

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

How can fresh bread be made more edible?

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

In what proportion can one use rising substances?

It can be bought in various quantities, so the manufacturer's instructions on the packing have to be followed and the

quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough. The rising capacity of yeast is depending on the freshness of the yeast as well as of the water quality. If the water is very soft, the yeast will rise much more, so it may become necessary to reduce the yeast by up to 25 % if you live in regions with soft water.

The bread tastes of yeast

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

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

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

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

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

What do the type figures mean with flour?

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

Please find on the next page 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.

TRUBLE 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
Mushroom-like surface that has not been baked properly	Bread volume larger than the tin Too much flour, particularly with white bread. Too much yeast or insufficient salt. Too much sugar Sweet ingredients in addition to the sugar.	a/f f a/b a/b b
Unevenly sliced or lumpy bread.	Bread has not cooled down sufficiently. Flour was not properly kneaded in at the sides	j 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 $\frac{1}{2}$ ES.

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

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

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

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

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

2. Adjusting the ingredients

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

Liquid/flour: The dough must be soft (not too soft), slightly sticky and not stringy. Light dough is in a ball, whereas with heavier dough, such as rye wholemeal or other wholemeal breads, this is not the case. Check the dough 5 minutes after the first kneading. Should it be too moist, add more flour until the correct consistency is achieved. If the dough is too dry, knead in spoonful by spoonful of water.

Replacing liquids: Should you replace ingredients in the recipes which contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the appropriate liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break them into the measuring jug and fill up with liquid to the required level. If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ TS, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

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

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

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

Weighing in grams is preferable due to their accuracy.

The supplied measuring jug can be used for millilitres measurements.

Abbreviations in the recipes mean:

tbsp = tablespoon (or measuring spoon large)

tsp. = level tea spoon (or measuring spoon small)

g = grams

ml = millilitres

bag = bag package dry yeast of 7 g content for 500 g flour - corresponds to 20 g fresh yeast

4. Adding of fruit, nuts or corn

Should you wish to include further ingredients, this can be done in all programs (except Schnell, Ultra, Jam, Dough, Cake, Bake) 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, or the HEFEKUCHEN program; thus the bread will be lighter. Do not use more than the quantities of step I in this program.

6. Baking results

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

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

My house bread

	Double baking pan, 1 chamber	1,000 g	1,250 g
Rye flour, type 1150	125 g	200 g	250 g
Wheat flour, type 1050	210 g	330 g	420 g
Salt	7 g	11 g	13 g
Fresh yeast	18 g	20 g	36 g
Water	200 g	350 g	450 g
Sourdough extract	7 g	12 g	15 g
Vinegar	1 tsp	1 tbsp	3 tsp
Sunflower seeds	80 g	130 g	160 g
Bread spices	8 g	13 g	16 g
Program 1 Basic, Browning: Dark			

White bread

	Double baking pan 1 chamber	1,000 g	1,250 g
Water	175 g	325 g	400 g
Wheat flour, type 550	275 g	600 g	750 g
Dry yeast	3 g	7 g	10 g
Salt	5 g	10 g	15 g
Honey	10 g	20 g	30 g
Vegetable oil	14 g	20 g	30 g
Program 2 White bread, Browning: Medium			

Whole-grain spelt bread

	Double baking pan 1 chamber	1,000 g	1,250 g
Water	190 g	375 g	470 g
Whole-grain spelt flour	300 g	600 g	750 g
Vinegar	14 g	27 g	33 g
Vegetable oil	8 g	16 g	20 g
Fresh yeast	15 g	29 g	36 g
Salt	6 g	11 g	13 g
Program 3 Whole grain, Browning: Dark			

Sweet bread

Milk	250 g
Egg	1 chunk
Melted butter (not hot)	120 g
Sugar	100 g
Salt	5 g
Wheat flour, type 405	500 g
Fresh yeast	22 g
Program 4 Yeast bread, Level II (1,250 g), Browning: Medium	

Buttermilk bread

	Double baking pan, 1 chamber	1,000 g	1,250 g
Buttermilk	200 g	400 g	500 g
Vegetable oil	12 g	25 g	30 g
Wheat flour, type 550	200 g	400 g	500 g
Wheat flour, type 1050	100 g	200 g	250 g
Salt	6 g	12 g	15 g
Dry yeast	4 g	7 g	10 g
Program 5 Buttermilk, Browning: Medium			

Gluten-free wheat bread (toasting bread)

“Schär Mix it” Universal	500 g	Use the wooden skewer test to check whether the bread is fully baked after the program is finished. After the end of the program, leave the bread in the pan and insert a clean wooden skewer in the bread. If no dough sticks to the skewer, the bread is done. Otherwise, bake the bread for a few more minutes with the “Bake” program. Since there is no top heat, the top of the loaves will never be as dark as the sides.
Dry yeast	8 g	
Salt	7 g	
Water	400 g	
Vegetable oil	30 g	
Program 6 Gluten-free bread		

Super-fast

For breads baked in the Super-fast program you can select only the lowest level, i.e. 1,000 g. The short rising time produces bread that is more compact. Breads baked in Program 2 are considerably larger. For the Super-fast program use only quick-rise yeast, such as Dr. Oetker Instant Yeast. This yeast is mixed with baking powder. Quick-rise yeast needs a shorter rising time. Important note. This program is not suitable for breads made from baking mixtures with yeast added!

Spiced oat bread (for a large family)

Low-fat curd cheese	750 g
Eggs	10
Baking powder	2 packages
Whole grain oats	375 g
Wheat bran	75 g
Salt	18 g
Pumpkin seeds	75 g
Linseeds	60 g
Caraway seed	1 tsp
Bread spices, ground	2 tsp
Program 8 Cake/Low Carb, Level III (1,500 g), Browning: Dark	

This bread must then be baked in program 14 for another 30 minutes.

Sweet yeast dough

Whole milk	250 g
Wheat flour, type 550	500 g
Sugar	80 g
Butter, very soft	80 g
Egg	1 chunk
Salt	1 pinch
Dry yeast or fresh yeast	7 g 21 g
Programm 10 Hefeteig	

BREAD MIXTURES

As our recipes are based on products which are only available on the German market, we did not translate these recipes, but will give you some general information. You may use any bread mixtures available in your country for baking bread in the bread maker. Please note, that some mixtures contain already the necessary amount of dry yeast. Please follow the instructions of the respective manufacturer, in particular concerning the relation from flour to water, but do not exceed the following maximum quantity of 500 g flour mix and approx. 350 ml of liquid.

BREADS FOR PERSONS WITH ALLERGIES

Please note the following when preparing gluten-free breads:

- Gluten-free flour needs more liquid than flour containing gluten (400–500 ml lukewarm liquid per 500 g flour).
- Gluten-free flours need a little oil or fat for successful baking. You can use vegetable oil, butter or margarine (10 to 20 g).
- When you bake bread from gluten-free flour, you cannot use the timer function. The program has to be started right away.
- Gluten-free bread from the breadmaker requires less yeast than bread baked in the oven. Use about 3.5 to 5 g of dry yeast for a standard loaf.

- If the bread collapses in the middle during baking, reduce the amount of yeast by about 1 g. If the bread still collapses, beat one egg in the measuring cup and then fill the cup with the amount of liquid stated in the recipe. Important: do not add the egg to the quantity of liquid!
- The crust of gluten-free breads does not brown as much as that of breads containing gluten. For safety reasons, breadmakers cannot be equipped with top heating elements, so the top side of the bread is lighter in color. To give the bread a more attractive color, you can whisk one egg yolk with 1 tsp of sweet cream and brush this on the bread when the display shows a remaining time of 1:15.
- After about eight minutes of kneading, loosen the flour or dough from the edge of the baking pan with a silicone dough scraper. You can loosen the edge of the dough from the baking pan again when the remaining time is 1:15 for better results.

For persons who suffer from grain allergies or who have to follow strict diets, we have tested various flour mixes made with cornstarch, rice starch or potato starch in the Backmeister® with very good results. When using baking mixes, please follow the instructions on the package.

We have achieved good results with products from the Schär company and Hammermühle Diät GmbH. If you have questions about gluten-free products or intolerabilities, please contact these companies directly:

Hotline Fa. Schär

Deutschland Tel. 0800/1 81 35 37

Österreich Tel. 0800/29 17 28

Hotline Hammermühle

Deutschland Tel. 063 21/9 58 90

The necessary ingredients can be purchased in health food stores. Hammermühle products can be ordered directly from the manufacturer at the above number. All flour types listed are suitable for cakes and breads for special diets necessitated by affliction with sprue. Breads baked in the Backmeister® are also relatively compact when the quantity of yeast or cream of tartar is increased.

Add the ingredients to the baking pan. Select the following programs:

- "GLUTENFREI"
- for preparing dough not to be baked in the breadmaker: "TEIG" program
- for preparing bread with baking powder or cream of tartar as the raising agent: "BAKING POWDER" program

PASTA DOUGH

Add the ingredients to the baking pan and start program 11. Any flour residues can be scraped off the edge of the baking pan with a silicone scraper.

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

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

type of noodle this is 2 to 5 minutes. In this regard the following applies: The thinner the noodles, the more quickly they are cooked.

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

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

Dough recipes for pasta dough

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

Egg noodles

(4 servings, lasagne sheets, ravioli, etc.)

All-purpose wheat flour (somewhat coarser than pastry flour)	400 g
Large eggs	4
Vegetable oil	15 g
Water as needed	
Program 11 Pasta dough	

Spelt flour can be substituted for the wheat flour.

YOGHURT

You do not need very many ingredients to make your own fresh plain yoghurt. If desired you can also use lactose-free milk or goat milk to make yoghurt. The higher the fat content of the milk used, the creamier the yoghurt will be. Always make sure that the milk and the yoghurt you use have the same fat content. This will give ideal results. Also, you do not need to buy new yoghurt every time you want to make yoghurt – for the next batch you can always use the yoghurt you have already made.

Yoghurt from milk

For 1 litre of milk you need 200 ml probiotic yoghurt or 6 probiotic capsules stirred into milk. Mix the milk with yoghurt or the probiotic capsules thoroughly and put the mixture in the baking pan (the kneaders must be inserted!). Select program 12.

Carefully pour the finished yoghurt into small jars or one large jar, close the jars and refrigerate the yoghurt for 12 hours. Always set aside 200 ml of the yoghurt. You can use it to make new yoghurt as described above.

JAM

Berry jam

Berries as desired*	800 g
Jam sugar type 2:1	500 g
Lemon juice	2 tbsp
Program 13, Jam	

*You can use strawberries (in this case use only 700 g, because this jam foams somewhat), raspberries, blueberries, blackberries, or also red currants. Cherries are not as suitable.

Thoroughly mix berries, jam sugar, and lemon juice and pour the mixture into the baking pan with kneader inserted. Start program 13. After the end of the program, pour the jam from the baking pan into prepared screw-top jars. Attention: The jam will be very hot – danger of burns. Tightly seal the jars with a lid, turn them upside down and let them cool.

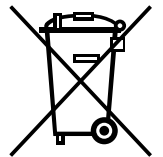
The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

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 www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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




The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68520/68525

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous vous familiariserez ainsi rapidement avec toutes les fonctions de votre nouvelle machine à pain (ci-après également désignée „Machine“). Veuillez vous assurer que la notice d'utilisation a été lue et est respectée par toute personne ayant l'intention d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir la machine. Ne remettez jamais la machine à d'autres personnes sans la notice d'utilisation. Si certaines questions n'ont pas pu être complètement résolues avec la notice d'utilisation ou en cas de problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	850 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Dimensions :	Env. 26,9 x 40,9 x 30,0 cm (L / l / H)	
Poids :	env. 5,7 kg	
Moule :	Dimensions intérieures du moule env. 13,7 x 21,8 x 12,0 cm (L / l / H)	
Contenance :	Poids du pain 1 000 / 1 250 / 1 500 g	
Câble d'alimentation :	Env. 100 cm posé	
Coque :	Plastique, 68520 blanc; 68525 noir	
Couvercle :	Couvercle avec hublot de contrôle	
Équipement :	moteur AC puissant et robuste, moule avec revêtement anti-adhésif en céramique, double pale de pétrissage avec revêtement anti-adhésif en céramique, 15 programmes, 3 niveaux de dorure, position maintien au chaud, 15 heures de minuterie	
Accessoires :	Moule, 2 pales de pétrissage, verre mesureur, cuillère doseuse, crochet, notice d'utilisation avec cahier de recettes	

Accessoires en option : Double moule pour 2 petits pains, pale de pétrissage pour double moule

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques, la technique, les couleurs et le design.

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,
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.

- 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 7. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
 8. 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.
 9. 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.
 10. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 11. 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.
 12. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
 13. 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.
 14. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi qu'avant de le nettoyer, veuillez le mettre hors service à laide veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Laissez refroidir l'appareil.
 15. 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.
 16. 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.
 17. 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.
18. 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.
 19. 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.
 20. Ne jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
 21. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de ingrédients brûlants.
 22. N'extrayez jamais le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
 23. 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.
 24. En essayant de nouvelles recettes restez dans la proximité pour surveiller l'appareil. Avant de programmer la 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.
 25. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans que la moule est mise en place et contient des ingrédients.
 26. Pour enlever le pain, ne jamais frapper la moule sur une table pour éviter des endommagements.
 27. 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.
 28. 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.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Conserver les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Contrôlez si tous les composants et accessoires sont contenus dans le carton et sont en bonne condition.
3. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois veuillez enlever tous les matériaux d'emballage et veuillez retirer tous les composants détachés.
4. Nettoyez les pièces détachables ainsi que l'appareil comme décrit dans le chapitre NETTOYAGE.
5. Mettez la fiche dans la prise de courant et établissez le contact. Placer le récipient nécessaire dans l'appareil. Choisissez la fonction KUCHEN/LOW CARB, et chauffez l'appareil pour env. 10 minutes. L'appareil peut fumer pendant le premier chauffe. Puis mettez l'appareil hors marche en pressant la touche START/STOP. Laissez refroidir l'appareil et essuyez l'intérieur avec un chiffon humide.
6. Séchez tous les éléments soigneusement.

TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR RÉUSSIR SON PREMIER PAIN !

1. Préparez la machine à pain comme décrit dans le chapitre « Mise en service ».
2. Ouvrez le couvercle du Backmeister® et retirez le moule.
3. Appliquez une fine couche de margarine résistante à de hautes températures dans l'orifice du pétrin pour éviter que la pâte ne s'introduise et ne colle dans la cavité.
4. Fixez ensuite la lame de pétrissage sur l'axe d'entraînement dans le moule à pain.
5. Versez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre préconisé dans chaque recette. Pour un résultat de cuisson optimal, il est recommandé pour les pâtes lourdes d'inverser l'ordre d'ajout des ingrédients : les solides avant les liquides. Lorsque vous utilisez la fonction de départ différée, veuillez cependant à ce que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides avant le début du programme.
6. Remplacez le moule dans la machine à pain en le tournant.
7. Fermez le couvercle du Backmeister.
8. Insérez la fiche dans une prise secteur.
9. Sélectionnez le programme désiré. Pour plus d'informations sur les différents programmes, veuillez-vous reporter à la page 72. Le programme « BASIS » (base) est par exemple idéal pour un pain classique à base de farine prête à l'emploi.
10. Sélectionnez le degré de brunissement désiré (Hell – clair, Mittel – moyen, Dunkel – foncé). Remarque : cette fonction ne peut pas être activée dans tous les programmes de cuisson. Pour en savoir plus, veuillez-vous reporter à la page 73.
11. Choisissez le poids du pain. Remarque : cette fonction ne peut pas être activée dans tous les programmes de cuisson. Pour en savoir plus, veuillez-vous reporter à la page 73.
12. Une fois tous les prééchauffages effectués, appuyez sur la touche Start/Stop.
13. Selon le programme sélectionné, la machine émet un signal sonore prolongé au cours du deuxième pétrissage. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle et ajouter à la pâte les autres ingrédients (par ex. des noix). Refermez ensuite le couvercle.
14. Lorsque la cuisson est terminée, le Backmeister® émet à la fin du programme plusieurs signaux sonores à intervalles réguliers indiquant que vous pouvez sortir votre pain. Si vous souhaitez retirer le pain avant que la machine ne se mette en mode « Maintien au chaud », appuyez sur la touche Start/Stop en la maintenant enfoncée quelques secondes, jusqu'à ce que l'arrêt manuel du programme soit confirmé par un signal sonore.
15. Retirez le moule à cuisson avec précaution. Pour éviter tout risque de brûlure, veuillez toujours utiliser des maniques ou des gants adaptés. Retournez le moule et laissez refroidir le pain sur une grille à pâtisserie. Si le pain ne se démoule pas tout de suite, munissez-vous de maniques et faites bouger plusieurs fois l'axe du pétrin par en dessous jusqu'à ce que le pain tombe. Même si le pain reste collé, ne jamais taper le moule contre un bord ou sur un plan de travail, pouvant déformer le moule.

16. Si les pétrisseurs restent coincés dans le pain après démoulage, vous pouvez utiliser le crochet récupérateur pour l'enlever. Introduisez le crochet dans l'ouverture du pétrisseur en passant par le dessous du pain encore chaud et calez-le sur le bord inférieur du pétrisseur, idéalement où se trouve l'ailette. Tirez ensuite le pétrisseur avec précaution vers le haut à l'aide du crochet. Vous pouvez ainsi voir à quel endroit se trouve précisément l'ailette dans le pain et retirer sans problème le pétrisseur.

17. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement le moule (cf. conseils, page 76).



MISE EN GARDE :

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

FONCTIONS DES TOUCHES

Réglage de base



Dès que la prise mâle est branchée sur la prise de courant, l'écran affiche 3:05 (les deux points entre les chiffres ne clignotent pas). L'écran affiche le programme 1 (base) et par la flèche à l'écran 1 250 g (niveau II) et dorure Moyenne.

La machine est ainsi opérationnelle.

Pendant le fonctionnement, vous pouvez voir où en est le programme sur le compteur à rebours ou avec la flèche à l'écran.

Touche MARCHE / ARRÊT (Start/Stop)

Pour démarrer et arrêter le déroulement du programme. Appuyez sur la touche brièvement pour démarrer un programme sélectionné. Un signal sonore retentit, l'écran s'allume et le programme commence. À ce moment-là, toutes les autres touches sont désactivées. Pour interrompre brièvement le déroulement du programme, appuyez de nouveau sur la touche. Pour poursuivre le déroulement du programme, appuyez de nouveau sur la touche. Si vous n'effectuez aucune saisie sur la machine,

le programme choisi se poursuit après 15 minutes. Pour annuler le programme, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et indique que le programme a été annulé. L'écran affiche la position de départ du programme de base. Si vous souhaitez utiliser un autre programme, veuillez le sélectionner à l'aide de la touche Menu.

Fonction CUISSON RAPIDE

Dans certains programmes, vous pouvez utiliser la fonction Cuisson Rapide. Elle permet de faire du pain plus rapidement.

Pour savoir dans quels programmes c'est possible, consultez le tableau précédent. Pour utiliser la fonction, appuyez sur la touche „BRÄUNUNG“ plusieurs fois jusqu'à ce que la flèche à l'écran soit sur „RAPID“.

MENU

La touche MENU vous permet d'accéder aux différents programmes. Le programme choisi est indiqué sur l'écran par le chiffre correspondant. Les programmes sont utilisés pour les préparations suivantes :

N°	Programme	Utilisation idéale	Durée du programme en heures			Fonction Cuisson Rapide	Degré de dorure de la croûte		
			1 000 g	1 250 g	1 500 g		Clair	Moyen	Foncé
1	BASE BASIS	Programme standard pour tous les pains, tels que les pains blancs et les pains bis pour max. 1 kg de farine	3:00	3:05	3:15	2:20	✓	✓	✓
2	PAIN BLANC WEISSBROT	Pour du pain léger à base de farine fine.	3:10	3:15	3:25	2:30	✓	✓	✓
3	PAIN COMPLET VOLLKORN	Pour des pains complets à pâte lourde, pour max. 1 kg de farine	3:20	3:25	3:35	2:35	✓	✓	✓
4	BRIOCHEs HEFEKUCHEN	Pour le pain avec des ingrédients tels que du jus de fruit, des raisins secs, des fruits secs, du chocolat. Phase de levée plus longue	2:55	3:00	3:10	2:20	✓	✓	✓
5	BABEURRE BUTTERMILCH	Pour les pains avec du babeurre	3:15	3:20	3:30	✗	✓	✓	✓
6	SANS GLUTEN GLUTENFREI	Idéal pour les pains sans gluten, idéal pour max. 500 g de farine	3:40	3:45	3:55	✗	✓	✓	✓
7	SUPER RAPIDE SUPER SCHNELL	Pour la préparation plus rapide des pains blancs et des pains bis Nous conseillons d'utiliser dans ce programme uniquement la levure rapide Garant. Idéal pour 500 à 750 g de farine	1:15	1:28	1:30	✗	✓	✓	✓
8	GATEAUX/LOW CARB KUCHEN/LOW CARB	Pour la préparation de gâteaux avec de la poudre à lever et les pains à faible teneur en glucides	1:30	1:35	1:40	✗	✓	✓	✓
9	PETRIR KNETEN	Pour pétrir les pâtes plus légères, pas de fonction de cuisson, idéal pour la pâte à pizza ou à tarte flambée	0:10 – une seule position au choix			✗	✗	✗	✗
10	PATE LEVEE HEFETEIG	Pour pétrir les pâtes plus lourdes telles que la pâte levée, pas de fonction de cuisson	1:40 – une seule position au choix			✗	✗	✗	✗
11	PÂTE À NOUILLES NUDELTEIG	Pour la préparation de pâte à nouilles, 15 minutes pour 500 g de farine et 5 œufs	0:15 – une seule position au choix			✗	✗	✗	✗
12	YAOURT JOGHURT	Pour fabriquer du yaourt	8 heures – une seule position au choix			✗	✗	✗	✗
13	CONFITURE KONFITURE	Pour faire cuire des confitures et des marmelades. Pour préparer des confitures, il est nécessaire d'acheter un deuxième moule qui servira exclusivement aux confitures.	01:20 – une seule position au choix			✗	✗	✗	✗
14	CUISSON BACKEN	Pour cuire des pâtes levées ou des pâtes à gâteaux fabriquées séparément (à la main ou dans le programme PÂTE/Teig ou PETRIR/Kneten). Ce programme ne convient pas pour la pâtebrisée, ni pour la pâte à choux et pâtes similaires. Cuire le pain prêt	01:00 – une seule position au choix			✗	✓	✓	✓
15	PROGRAMME PERSONNALISÉ EIGEN-PROGRAMM	Pour régler comme on le souhaite les temps de pétrissage, de levée et de cuisson							

DORURE (BRÄUNUNG)

Cette touche permet de régler le degré de dorure de la croûte : CLAIR – MOYEN – FONCÉ. Pour savoir quels réglages sont possibles dans les différents programmes, consultez le tableau précédent. Vous pouvez reconnaître le réglage par la flèche correspondante à l'écran.

TAILLE DU PAIN (GEWICHT)

Cette fonction permet les réglages suivants dans différents programmes :

- 1 000 g (NIVEAU I) = pour un petit pain
- 1 250 g (NIVEAU II) = pour un pain moyen
- 1 500 g (NIVEAU III) = pour un gros pain

Pour savoir quels réglages sont possibles dans les différents programmes, consultez le tableau précédent. Vous pouvez reconnaître le réglage par la flèche correspondante à l'écran.

MINUTERIE

Utilisez la minuterie uniquement pour les recettes que vous avez déjà essayées et réussies sous surveillance, et ne modifiez plus ces recettes par la suite.

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

Le démarrage des programmes, à l'exception des programmes 9, 11, 12 et 13, peut être différé avec la minuterie. La durée maximale est de 15 heures. Versez les ingrédients dans le moule et mettez le moule dans la machine. Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec l'eau. Sélectionnez le programme et éventuellement la position et la dorure, puis sélectionnez à l'aide des touches ZEIT + et ZEIT - le nombre d'heures au bout desquelles le pain devra être terminé.

Exemple :

Il est 20:00 heures et vous aimeriez avoir du pain blanc frais à 7:00 heures du matin.

Versez dans le moule les ingrédients dans l'ordre indiqué et mettez le moule dans la machine. Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec le liquide.

Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche MENU, la dorure souhaitée de la croûte à l'aide de la touche BRÄUNUNG (DORURE) et la taille de pain souhaitée à l'aide de la touche GEWICHT (POIDS). Prenons par exemple le programme 1 = Base. Le programme se

termine à 7 heures du matin. Il est suivi de 1 heure de maintien au chaud. Le bouton START/STOP (MARCHE / ARRÊT) permet d'arrêter le temps de maintien au chaud. Pour pouvoir avoir du pain frais le matin à 7 heures, vous devez augmenter le soir à 20:00 heures le déroulement du programme de 11 heures en appuyant plusieurs fois sur la touche ZEIT +.

À la fin, appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE / ARRÊT) pour démarrer le programme de cuisson en différé.

Attention :

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

PROGRAMME PERSONNALISÉ

La machine à pain Backmeister® est dotée de nombreux programmes, notamment un programme que nous avons nommé PROGRAMME PERSONNALISÉ car vous pouvez le programmer vous-même. Vous pouvez modifier le réglage de base préprogrammé par défaut, c'est-à-dire le déroulement des différentes phases du programme, ou supprimer complètement différentes étapes du programme. Vous avez ainsi toute liberté pour fabriquer votre pain personnalisé ou préparer une pâte. Veuillez respecter les instructions suivantes de réglage de base et de manipulation du programme personnalisé :

Le programme permet les choix suivants :

Niveau de dorure	réglable
Minuterie	réglable
Taille du pain	non réglable

La touche GEWICHT (POIDS) permet de sélectionner la phase souhaitée. L'écran affiche „Kneten 1“ et le temps programmé pour cette phase „0:13“.

Les touches ZEIT + et ZEIT - permettent d'ajuster le temps réglé. Appuyez sur la touche plusieurs fois jusqu'à ce que le temps souhaitée s'affiche à l'écran.

La touche GEWICHT (POIDS) permet de valider la modification, la phase de programme suivante et le temps programmé correspondant s'affichent à l'écran : „Gehen 1“ et „0:25“.

Si le temps maximum réglable de la phase de programme est dépassé lorsque vous appuyez sur les touches ZEIT +

et ZEIT -, l'écran affiche „0“. Cette phase est alors ignorée durant le déroulement du programme.

Lorsque toutes les phases sont programmées comme vous le souhaitez, terminez la programmation en appuyant sur la touche START/STOP (MARCHE / ARRÊT). L'écran affiche la durée programmée du programme personnalisé. Le programme démarre soit immédiatement soit à l'issue de la durée réglée. En appuyant sur la touche Menu, la programmation est annulée. Les valeurs en cours de saisie ne sont pas prises en compte.

Phase	Préréglé	Durée réglable
Durée totale	3:05 heures	

Phase	Préréglé	Durée réglable
1. Pétrir	13 minutes	0-30 minutes
1. Levée	25 minutes	0-30 minutes
2. Pétrir	12 minutes	0-30 minutes
2. Levée	40 minutes	0-60 minutes
3. Levée	35 minutes	0-60 minutes
Cuisson	60 minutes	0-90 minutes
Maintien au chaud	60 minutes	0-60 minutes



MISE EN GARDE :

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

REMARQUE SUR LE DOUBLE MOULE

1. Pour cette machine, vous pouvez acheter un double moule séparé permettant de cuire simultanément deux petits pains.
2. Sélectionnez d'une manière générale le niveau I (1 000 g) si vous utilisez le double moule.
3. 2 x 350 g de farine au maximum, pour des deux petits pains de 400 à 500 g
4. N'oubliez pas que vous devez toujours cuire deux pains si vous utilisez le double moule. Il peut s'agir de deux pains identiques ou différents.



Vous ne devez en aucun cas cuire un seul petit pain dans le double moule car la répartition irrégulière de la chaleur risquerait d'abîmer le moule et la machine.

5. Veuillez de ce fait toujours utiliser des recettes que vous pouvez préparer dans le même programme.

LES FONCTIONS DU BACKMEISTER®

Fonction du signale acoustique

Le signale acoustique est audible

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

Fonction de répétition

Au cas où, pendant le service du Backmeister®, il y a une panne de courant, l'appareil se remet automatiquement en service après le rétablissement du courant et continue son travail là où il a été interrompu dans la mesure où la panne de courant n'a pas duré plus de 11 minutes. Lorsque la panne de courant a duré plus de 15 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 phase 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, «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'une chauffage dans le couvercle pour des raisons de sécurité. Donc, la croûte reste plus clair.



MISE EN GARDE : L'appareil est très chaud

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

DÉROULEMENT DE PROGRAMME DU BACKMEISTER®

1. Mise en place du moule

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

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

2. Remplissage des ingrédients

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

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

3. Sélection du déroulement de programme

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

4. Mélange et pétrissage de la pâte

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

5. Temps de repos

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

6. Levée de la pâte

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

7. Cuisson

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

8. Maintien à chaud

Lorsque le pain est fini, un son bipé 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. Pour simplifier le nettoyage, enlevez le couvercle en retirant le couvercle de la charnière. Essayez 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 nettoyez avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.
5. Au cours de la cuisson, la vapeur du pain génère de l'eau de condensation qui s'accumule entre le couvercle intérieur et extérieur, cette eau s'échappe ensuite au niveau du couvercle une fois la cuisson terminée. Ceci est tout à fait normal. Les modifications de couleur du couvercle qui en résultent sont sans importance, ne vous inquiétez pas, vous pourrez les enlever avec un peu de produit à récurer. Avant de ranger l'appareil après emploi, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est impeccablement nettoyé et bien sec. Rangez l'appareil à couvercle fermé.

DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

Programme		1. BASIS						2. WEISSBROT					
Dorure		Clair / Moyen / Foncé			RAPID/Schnell			Clair / Moyen / Foncé			RAPID/Schnell		
Poids de pain / niveau		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Durée totale		03:15	03:05	03:00	02:25	02:20	02:15	03:25	03:15	03:10	02:30	02:25	02:20
Préchauffer	Pas de pétrissage, 22°C, si < 33°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s/25 s												
Pétrir 1	Moteur : MARCHE 0,2 s, ARRÊT 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Moteur : MARCHE 0,15 s, ARRÊT 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
	Chauffage ARRÊT Moteur: MARCHE 25 s, AUS 5 s	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Levée 1	Pas de pétrissage, 22°C, si < 21°C Chauffage M/A 5 s/25 s	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Pétrir 2	Moteur : MARCHE 29 s, ARRÊT 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Moteur : MARCHE 29 s / ARRÊT 1 s	5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A
	Moteur M/A 29 s/1 s 28°C, Chauff. M/A 5 s/25 s si < 27°C	5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5
Levée 2	27°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 36°C	35	35	35	15	15	15	40	35	35	15	15	15
	Lisser la pâte Moteur : MARCHE 0,1 s, ARRÊT 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	29°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 32°C	4,5	4,5	4,5	2,5	2,5	2,5	7,5	7,5	7,5	2,5	2,5	2,5
Levée 3	29°C Pas de pétrissage, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 33°C	40	35	35	30	30	30	40	40	40	30	30	30
Cuisson	Étape 1: 104°C, si < 103°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 22 s/8 s, > 104°C Chauffage ARRÊT	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	29	28
	Étape 2: 116°C (M), si 115°C, Chauffage M/A 22 s/8 s, si > 116°C Chauffage ARRÊT	45	40	35	35	32	28	50	45	40	40	36	32
	Température de cuisson maximale	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	123	123	123	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	123	123	123
Maintien au chaud	62°C si < 61°C Chauffage M/A 10 s/20 s, si > 62°C Chauffage ARRÊT	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Ajouter des ingrédients avec affichage à l'écran :	02:30	02:25	02:20	01:58	01:53	01:48	02:46	02:41	02:36	02:03	01:58	01:53

Programme		3. VOLLKORN						4. HEFEKUCHEN						
Durure		Clair / Moyen / Foncé			RAPID/Schnell			Clair / Moyen / Foncé			RAPID/Schnell			
Poids de pain / niveau		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I	
Durée totale		03:35	03:25	03:20	02:35	02:30	02:25	03:10	03:00	02:55	02:20	02:15	02:10	
Préchauffer	Pas de pétrissage, 22°C, si < 33°C Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Moteur : MARCHÉ 0,2 s, ARRÊT 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	Moteur : MARCHÉ 0,15 s, ARRÊT 0, 35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	
Pétrir 1	Chauffage ARRÊT Moteur: MARCHÉ 25 s, AUS 5 s	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
	Levée 1	Pas de pétrissage, 22°C, si < 21°C Chauffage M/A 5 s/25 s	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
		Moteur : MARCHÉ 29 s, ARRÊT 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Pétrir 2	Moteur :MARCHÉ 29 s/ ARRÊT 1s	5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A	
	Moteur M/A 29 s/1 s 28°C, Chauff. M/A 5 s/25 s si <27°C	8	8	8	5	5	5	6	6	6	6	6	6	
	Levée 2	27°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 36°C	35	35	35	15	15	15	35	30	30	10	10	10
Lisser la pâte Moteur : MARCHÉ 0,1 s, ARRÊT 2,9 s		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
29°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 32°C		12,5	12,5	12,5	7,5	7,5	7,5	9,5	9,5	9,5	7,5	7,5	7,5	
Levée 3	29°C Pas de pétrissage, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 33°C	45	40	40	35	35	35	35	35	35	30	30	30	
Cuisson	Étape 1: 104°C, si <103°C Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 22 s/8 s, >104°C Chauffage ARRÊT	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	27	24	
	Étape 2: 116°C (M), si 115°C, Chauffage M/A 22 s/8 s, si >116°C Chauffage ARRÊT	45	40	35	35	32	28	40	35	30	30	28	26	
	Température de cuisson maximale	C: 110 M:120 F: 130	C: 110 M:120 F: 130	C: 110 M:120 F: 130	123	123	123	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	123	123	123	
Maintien au chaud	62°C si <61°C Chauffage M/A 10 s/20 s, si >62°C Chauffage ARRÊT	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
	Ajouter des ingrédients avec affichage à l'écran :	02:46	02:41	02:36	02:08	02:03	01:58	02:21	02:16	02:11	01:54	01:49	01:44	

Programme		5. BUTTERMILCH			6. GLUTENFREI			7. SUPERSCHNELL		
Dorure		Clair / Moyen / Foncé			Clair / Moyen / Foncé			Clair / Moyen / Foncé		
Poids de pain / niveau		III	II	I	III	II	I	III	II	I
Durée totale		03:30	03:20	03:15	03:55	03:45	03:40	01:30	01:28	01:15
Préchauffer	Pas de pétrissage, 22°C, si < 33°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0			
	Moteur : MARCHE 0,2 s, ARRÊT 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Moteur : MARCHE 0,15 s, ARRÊT 0,35 s	3	3	3	4	4	4			
Pétrir 1	Chauffage ARRÊT Moteur: MARCHE 25 s, AUS 5 s	5	5	5	6	6	6	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C
	Pas de pétrissage, 22°C, si < 21°C Chauffage M/A 5 s/25 s	20	20	20	20	20	20			
	Moteur : MARCHE 29 s, ARRÊT 1 s	2	2	2	2	2	2			
Pétrir 2	Moteur :MARCHE 29 s/ ARRÊT 1s	5A	5A	5A	3A	3A	3A	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C
	Moteur M/A 29 s/1 s 28°C, Chauff. M/A 5 s/25 s si <27°C	8	8	8	8	8	8	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C
	27°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 36°C	45	45	45	40	40	40			
Levée 2	Lisser la pâte Moteur : MARCHE 0,1 s, ARRÊT 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
	29°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 32°C	14,5	14,5	14,5	19,5	19,5	19,5			
	29°C Pas de pétrissage, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 33°C	45	40	40	60	55	55	20 / Temp. = 38°C	20 / Temp. = 38°C	15 / Temp. = 38°C
Cuisson	Étape 1: 104°C, si <103°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 22 s/8 s, >104°C Chauffage ARRÊT				20	20	20			
	Étape 2: 116°C (M), si 115°C, Chauffage M/A 22 s/8 s, si >116°C Chauffage ARRÊT	60	55	50	50	45	40	55	53	45
	Température de cuisson maximale	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130
Maintien au chaud	62°C si <61°C Chauffage M/A 10 s/20 s, si >62°C Chauffage ARRÊT	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Ajouter des ingrédients avec affichage à l'écran :	02:33	02:28	02:23	02:58	02:53	02:48			

Programme		8. KUCHEN/LOW CARB			9. KNETEN	10. TEIG	11. NUDELTEIG
Dorure		Clair / Moyen / Foncé					
Poids de pain / niveau		III	II	I			
Durée totale		01:40	01:35	01:30	00:10	01:40	00:15
Préchauffer	Pas de pétrissage, 22°C, si < 33°C Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 5 s/25 s						
Pétrir 1	Moteur : MARCHÉ 0,2 s, ARRÊT 0,8 s	2	2	2	2	2	2
	Moteur : MARCHÉ 0,15 s, ARRÊT 0, 35 s	5	5	5	3	5	5
	Chauffage ARRÊT Moteur: MARCHÉ 25 s, AUS 5 s	18	18	18	5	5	8
Levée 1	Pas de pétrissage, 22°C, si < 21°C Chauffage M/A 5 s/25 s					10	
Pétrir 2	Moteur : MARCHÉ 29 s, ARRÊT 1 s				Valeur standard 0:10, réglable entre 0:10 et 0:45 minutes par cran de 5 minutes		
	Moteur :MARCHÉ 29 s/ ARRÊT 1s					3A	
	Moteur M/A 29 s/1 s 28°C, Chauff. M/A 5 s/25 s si <27°C					5	
Levée 2	27°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 36°C					20	
	Lisser la pâte Moteur : MARCHÉ 0,1 s, ARRÊT 2,9 s					0,5	
	29°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 32°C					4,5	
Levée 3	29°C Pas de pétrissage, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 33°C					45	
Cuisson	Étape 1: 104°C, si <103°C Chauffage MARCHÉ / ARRÊT 22 s/8 s, >104°C Chauffage ARRÊT						
	Étape 2: 116°C (M), si 115°C, Chauffage M/A 22 s/8 s, si >116°C Chauffage ARRÊT	75	70	65			
	Température de cuisson maximale	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130	C: 110 M: 120 F: 130			
Maintien au chaud	62°C si <61°C Chauffage M/A 10 s/20 s, si >62°C Chauffage ARRÊT	60	60	60			
	Ajouter des ingrédients avec affichage à l'écran :					01:15	

Programme		12. JOGHURT	13. KONFITÜRE	14. BACKEN
Dorure				Clair / Moyen / Foncé
Poids de pain / niveau				
Durée totale		08:00	01:20	01:00
Préchauffer	Pas de pétrissage, 22°C, si < 33°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s/25 s			
Pétrir 1	Moteur : MARCHE 0,2 s, ARRÊT 0,8 s			
	Moteur : MARCHE 0,15 s, ARRÊT 0, 35 s			
	Chauffage ARRÊT Moteur: MARCHE 25 s, AUS 5 s			
Levée 1	Pas de pétrissage, 22°C, si < 21°C Chauffage M/A 5 s/25 s			
Pétrir 2	Moteur : MARCHE 29 s, ARRÊT 1 s		15, 96°C, Chauffage ARRÊT, si <95°C, Chauffage M/A 15 s/15 s	
	Moteur :MARCHE 29 s/ ARRÊT 1s			
	Moteur M/A 29 s/1 s 28°C, Chauff. M/A 5 s/25 s si <27°C			
Levée 2	27°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 36°C			
	Lisser la pâte Moteur : MARCHE 0,1 s, ARRÊT 2,9 s			
	29°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 32°C			
Levée 3	29°C Pas de pétrissage, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 33°C		45, 96°C si <95°C Chauffage. M/A ,15 s/15 s Pétrir M/A ,0,5 s/4,5 s	
Cuisson	Étape 1: 104°C, si <103°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 22 s/8 s, >104°C Chauffage ARRÊT			
	Étape 2: 116°C (M), si 115°C, Chauffage M/A 22 s/8 s, si >116°C Chauffage ARRÊT		Pause 20	60
	Température de cuisson maximale			C: 100 M: 110 F: 120
Maintien au chaud	62°C si <61°C Chauffage M/A 10 s/20 s, si >62°C Chauffage ARRÊT			60
Ajouter des ingrédients avec affichage à l'écran :				

15. EIGENRPROGRAMM			
		Préréglage	Délai sélectionnable
		03:05	
Préchauffer	Pas de pétrissage, 22°C, si < 33°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 5 s/25 s		
Pétrir 1	Moteur : MARCHE 0,2 s, ARRÊT 0,8 s	2	0-30
	Moteur : MARCHE 0,15 s, ARRÊT 0, 35 s	5	
	Chauffage ARRÊT Moteur: MARCHE 25 s, AUS 5 s	6	
Levée 1	Pas de pétrissage, 22°C, si < 21°C Chauffage M/A 5 s/25 s	25	0-30
Pétrir 2	Moteur : MARCHE 29 s, ARRÊT 1 s	2	0-30
	Moteur :MARCHE 29 s/ ARRÊT 1s	5A	
	Moteur M/A 29 s/1 s 28°C, Chauff. M/A 5 s/25 s si <27°C	5	
Levée 2	27°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 36°C	35	0-60
	Lisser la pâte Moteur : MARCHE 0,1 s, ARRÊT 2,9 s	0,5	
	29°C, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 32°C	4,5	
Levée 3	29°C Pas de pétrissage, Chauffage M/A 5 s/25 s si < 33°C	35	0-60
Cuisson	Étape 1: 104°C, si <103°C Chauffage MARCHE / ARRÊT 22 s/8 s, >104°C Chauffage ARRÊT	28	0-80
	Étape 2: 116°C (M), si 115°C, Chauffage M/A 22 s/8 s, si >116°C Chauffage ARRÊT	32	
	Température de cuisson maximale	Clair : 120 Moyen : 130 Foncé: 140	
Maintien au chaud	62°C si <61°C Chauffage M/A 10 s/20 s, si >62°C Chauffage ARRÊT	60	0-60
	Ajouter des ingrédients avec affichage à l'écran :	02:05	

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 cœliac. Avec les recettes vous trouvez aussi des adresses de fabricants pour les produits diététiques.

Farine d'épéautre

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

Farine de blé dur (DURUM)

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

Quelle est la colle végétale?

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

Comment le pain frais devient-il plus digeste ?

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

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours

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

Lorsque le pain a le goût de levure :

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

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

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

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

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

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

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

DÉFAUTS DE L'APPAREIL

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche d'appareil de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule à la suite de la cuisson et de la phase de maintien à température.	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrisseur.	Nettoyez la lame et l'arbre du pétrisseur une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, la lame de pétrissage peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit à coeur.	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	a/f
	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.	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	b
	Farine trop vieille ou plus avariée	e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	Trop ou pas assez de liquide Humidité élevée Recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	Trop d'eau Pas de sel	g 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 Ingrédients sucrés en plus du sucre	a/b 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 millimètres, 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, vous pouvez préparer les quantités plus petites (et uniquement celles-ci) des recettes également dans le programme gâteau à levain, le pain devient ainsi plus léger. Dans ce cas, sélectionnez l'échelon I du programme gâteau à levain.

6. 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

Mon pain maison

	Double moule, pour 1 compartiment	1 000 g	1 250 g
Farine de seigle Type 1150	125 g	200 g	250 g
Farine de blé Type 1050	210 g	330 g	420 g
Sel	7 g	11 g	13 g
Levure fraîche	18 g	20 g	36 g
Eau	200 g	350 g	450 g
Extrait de levain	7 g	12 g	15 g
Vinaigre	1 c. à café	1 c. à soupe	3 c. à café
Graines de tournesol	80 g	130 g	160 g
Épices à pain	8 g	13 g	16 g
Programme 1 Base, dorure : Foncé			

Pain blanc

	Double moule, pour 1 compartiment	1 000 g	1 250 g
Eau	175 g	325 g	400 g
Farine de blé type 550	275 g	600 g	750 g
Levure déshydratée	3 g	7 g	10 g
Sel	5 g	10 g	15 g
Miel	10 g	20 g	30 g
Huile	14 g	20 g	30 g
Programme 2 Pain blanc, dorure : Moyen			

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL**Pain à la farine d'épeautre complète**

	Double moule, pour 1 compartiment	1 000 g	1 250 g
Eau	190 g	375 g	470 g
Farine d'épeautre complète	300 g	600 g	750 g
Vinaigre	14 g	27 g	33 g
Huile	8 g	16 g	20 g
Levure fraîche	15 g	29 g	36 g
Sel	6 g	11 g	13 g
Programme 3 Farine complète, dorure : Foncé			

Pain sucré

Lait	250 g
Œuf	1
Beurre liquide (pas chaud !)	120 g
Sucre	100 g
Sel	5 g
Farine de blé type 405	500 g
Levure fraîche	22 g
Programme 4 Gâteaux à la levure, niveau II (1 250 g), dorure : Moyen	

Pain au babeurre

	Double moule, pour 1 compartiment	1 000 g	1 250 g
Babeurre	200 g	400 g	500 g
Huile	12 g	25 g	30 g
Farine de blé type 550	200 g	400 g	500 g
Farine de blé Type 1050	100 g	200 g	250 g
Sel	6 g	12 g	15 g
Levure déshydratée	4 g	7 g	10 g
Programme 5 Babeurre, dorure : Moyen			

Pain blanc sans gluten (pain de mie)

„Schär Mix it“ Universal	500 g
Levure déshydratée	8 g
Sel	7 g
Eau	400 g
Huile	30 g
Programme 6 Pain sans gluten	

Effectuez le test des baguettes en bois pour vérifier si le pain est bien cuit à l'issue du programme. Il suffit de laisser le pain dans le moule à la fin du programme et de planter une baguette propre en bois dans le pain. S'il n'y a pas de pâte sur la baguette lorsqu'on la retire, le pain est cuit. Dans le cas contraire, faites cuire le pain encore quelques minutes dans le programme „Cuire“. Comme il n'y a pas de chaleur en haut, le dessus des pains n'est jamais aussi foncé que les côtés. C'est pourquoi j'ai une petite astuce. Je pose le pain avec le dessus clair sur le support à petit pain de mon grille-pain et je grille le pain. Le dessus est également bien doré.

Super Rapide

Pour les pains préparés avec le programme Super Rapide, vous pouvez choisir uniquement le plus petit niveau, c'est-à-dire 1 000 g. Le temps pour gonfler étant court, les pains restent compacts. Les pains qui sont cuits dans le programme 2 sont considérablement plus gros. Pour les pains cuits avec le programme Super Rapide, utilisez uniquement de la levure à levée rapide, telle que la levure Garant de la marque Dr. Oetker. Il s'agit de levure mélangée avec de la poudre à lever. Cette levure à levée rapide ne nécessite qu'un bref temps de repos. Remarque importante. Ce programme ne convient pas pour les pains réalisés avec des mélanges de farines préparés avec de la levure !

Pain d'épices à l'avoine (un gros pain de famille)

Fromage blanc maigre	750 g
Œufs	10
Poudre à lever	2 sachets
Flocons d'avoine complète	375 g
Son de blé	75 g
Sel	18 g
Graines de courge	75 g
Graines de lin	60 g
Cumin	1 c. à café
Épices pour le pain, moulues	2 c. à café
Programme 8 Gâteau/Low Carb (pauvre en glucides), Niveau III (1 500 g) Dorure : Foncé	

Ce pain doit ensuite être cuit au programme 14 pendant 30 minutes supplémentaires.

Pâte levée sucré

Lait entier	250 g
Farine de blé type 550	500 g
Sucre	80 g
Beurre, très mou	80 g
Œuf	1
Sel	1 pincée
Levure sèche ou Levure fraîche	7 g 21 g
Programme 10 Pâte levée	

MELANGES DE FARINE POUR PAIN

1. Comme nos recettes pevoient les mélanges de pain en vente sur le marché allemand, nous vous recommandons de prendre les mélanges en vente dans votre région et de suivre les instructions du fabricant. Faites attention de ne pas prendre plus que 500 g de mélange de pain et 350 ml de liquide environ.

PAIN POUR LES PERSONNES ALLERGIQUES

Pour les pains sans gluten, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Les farines sans gluten nécessitent une quantité de liquide plus importante que les farines contenant du gluten (400–500 ml de liquide tiède pour 500 g de farine).
- Les farines sans gluten ont besoin d'un peu d'huile ou de matière grasse pour donner un bon résultat. Vous pouvez utiliser de l'huile, du beurre ou de la margarine (10 à 20 g).

- Si vous faites des pains à base de farines sans gluten, vous ne pouvez pas préprogrammer le programme. Le déroulement du programme doit toujours être immédiatement démarré.
- Le pain sans gluten réalisé dans la machine à pain nécessite moins de levure que le pain cuit dans le four. Utilisez environ 3,5 à 5 g de levure déshydratée pour un pain standard.
- Si le pain s'affaisse en son milieu au cours de la cuisson, réduisez la quantité de levure d'environ 1 g. Si le pain s'affaisse encore, battez un œuf dans un gobelet mesureur et remplissez le gobelet avec la quantité de liquide nécessaire. Attention : Ne pas ajouter l'œuf en plus de la quantité de liquide !
- La croûte des pains sans gluten ne devient pas aussi brune que les pains à base de gluten. Pour des raisons de sécurité, les machines à pain ne peuvent pas avoir d'élément de chauffage par le haut de sorte que le dessus du pain reste clair. Pour donner une plus belle couleur au pain, vous pouvez battre un jaune d'œuf avec 1 c. à café de crème fraîche et le badigeonner sur le pain lorsque l'écran indique qu'il reste 1:15 de cuisson.
- Décollez au bout de 8 minutes environ de pétrissage à l'aide d'une spatule en silicone la farine ou le reste de pâte sur le rebord du moule. Si vous redécoulez légèrement du moule le bord de la pâte lorsque l'écran indique qu'il reste 1:15 de cuisson, il ne reste pas ce fin bord de pâte dû à la cuisson. Pour les personnes qui souffrent d'une allergie aux céréales ou qui doivent suivre un régime spécifique, nous avons effectué des essais de cuisson dans notre Backmeister® et obtenu de bons résultats avec différents mélanges de farines, qui sont pour partie fabriquées à base de fécule de maïs, de riz et de pomme de terre. Lorsque vous utilisez des préparations de farines, veuillez respecter les indications figurant sur l'emballage. Nous avons obtenu de bons résultats de cuisson avec les produits de la société Schär et de la société Hammermühle Diät GmbH. Pour toute question sur les produits sans gluten ou en cas d'intolérances multiples, vous pouvez vous adresser directement à ces sociétés :

Hotline Dr. Schaer, Italie +39 (0)4 73/29 33 00

Hotline Hammermühle, Allemagne +49 (0)63 21/9 58 90

Toutes les sortes de farine dénommées sont conviennent aux gateaux et aux pains dans le cadre d'un régime spéciale (coeliac/ stéatorrhée idiopathique). Même en augmentant les quantités de levure, resp. de levure de tartre les pains préparés dans le Backmeister® reste bien solide. Mettez les ingrédients dans l'ordre prescrit dans le moule.

Choisissez les programmes suivants:

- pour la préparation de pain : BASIS sombre pour une croûte bien dorée / SCHNELL sombre pour une croûte moyennement dorée.
- pour la préparation de pâte: Programme TEIG
- pour la préparation de petits gateaux avec chimique ou levure de tartre: programme BACKPULVER

PÂTE À NOUILLES

Verser les ingrédients nécessaires dans le moule et démarrer le programme 11. Détacher les éventuels résidus de farine avec une spatule en silicone durant le déroulement du programme. Si vous aimez les nouilles, nous vous recommandons d'investir dans un laminoir permettant d'étaler la pâte facilement et de la découper en lanières. Bien entendu, un bon rouleau à pâtisserie suffit pour les premiers essais. Divisez la pâte terminée en 4 à 5 portions, et enroulez chaque portion dans du film alimentaire afin que la pâte ne s'assèche pas. Parsemez de la farine sur une grande planche et roulez également le rouleau à pâtisserie dans de la farine. Si la pâte est très souple, pétrissez-la en y ajoutant un peu de la farine utilisée pour la réaliser. Pressez la pâte à la main pour former une galette plate et parsemez-la de farine. Maintenant, étalez la pâte de tous les côtés avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur souhaitée. Procédez de la même manière avec chaque portion de pâte. Lorsque vous étalez la pâte, parsemez-la régulièrement de farine et retournez-la afin qu'elle ne colle pas. Ensuite, assembler les différentes galettes étalées. Si la pâte colle encore, la laisser sécher un court instant, mais pas trop longtemps sinon elle se craquèle. Découper la galette en lanières à la largeur que vous aurez définie vous-même. Secouer les nouilles découpées et, idéalement, les cuire immédiatement dans de l'eau bouillante salée.

Attention : les nouilles cuisent très rapidement ; en fonction de leur nature, la cuisson dure 2 à 5 minutes env. La règle est la suivante : plus les nouilles sont fines, plus elles cuisent rapidement. Si vous travaillez avec un laminoir, travaillez la pâte conformément aux consignes du fabricant. Vous pouvez également étaler la pâte en plaques afin de l'utiliser pour réaliser des lasagnes, des tortellinis, des raviolis, des wan-tans ou autres.

Recettes de pâtes à nouilles

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

Pâtes aux œufs

(4 portions, lasagnes, raviolis, etc.)

Farine de blé de recoupe (par exemple Wiener Griessler)	400 g
Gros œufs L	4 pièces
Huile	15 g
Si nécessaire un peu d'eau	
Programme 11, Pâte à nouilles	

La farine de blé peut être remplacée par de la farine d'épeautre.

YAOURT

Pour préparer votre propre yaourt nature frais, il ne vous faut pas beaucoup d'ingrédients. Vous pouvez utiliser, si vous le souhaitez, du lait sans lactose ou du lait de chèvre. Plus le lait utilisé est gras, plus le yaourt sera crémeux. En principe, vous devez veiller à ce que le lait utilisé et le yaourt aient la même teneur en matière grasse. Vous obtiendrez un résultat idéal. Vous ne devrez acheter du yaourt que pour la première préparation, et vous pourrez ensuite préparer plusieurs fois de nouveaux yaourts à partir du premier yaourt que vous aurez fabriqué.

Yaourt au lait

Pour 1 L de lait, il vous faut 200 ml de yaourt aux probiotiques ou 6 gélules de probiotiques qui sont mélangées dans le lait. Mélangez bien le lait avec le yaourt ou les gélules de probiotiques et versez le mélange dans le moule (les pales de pétrissage doivent être mises en place !). Sélectionnez le programme 12. Remplissez le yaourt fabriqué délicatement dans les pots en verre ou dans un grand récipient en verre, fermez bien les pots et placez le yaourt pendant 12 heures au réfrigérateur. Conservez toujours 200 ml de yaourt. Vous pouvez ainsi fabriquer à nouveau du yaourt conformément à la description ci-dessus.

CONFITURE

Confiture aux baies

Baies de votre choix*	800 g
Sucre gélifiant type 2:1	500 g
Jus de citron	2 c. à soupe
Programme 13 Confiture	

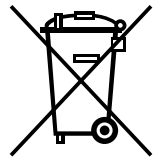
* Vous pouvez utiliser des fraises (dans ce cas, n'utilisez que 700 g car cette confiture mousse un peu), des framboises, des myrtilles, des mûres ou des groseilles. Les cerises se prêtent moins à cette recette. Mixer finement les baies, le sucre gélifiant et le jus de citron et verser le mélange dans le moule avec la pale installée. Démarrer le programme 13. A la fin du programme, versez la confiture du moule dans des pots en verre à couvercle vissé. Attention : La confiture est très chaude – Risque de brûlure. Bien fermer les bocaux avec un couvercle, les retourner et les laisser refroidir.

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 www.unold.de/ruecksendung. (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 des réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

GEBRUIKSAANWIJZING MODELL 68520/68525


VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe broodbakmachine (onderstaand ook „apparaat“ genoemd).

Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	850 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Afmetingen:	Ca. 26,9 x 40,9 x 30,0 cm (l x b x h)	
Gewicht:	Ca. 5,7 kg	
Bakvorm:	Binnenmaat bakvorm ca. 13,7 x 21,8 x 12,0 cm (l x b x h)	
Inhoud:	1.000/1.250/1.500 g broodgewicht	
Voedingskabel:	Ca. 100 cm vast gemonteerd	
Behuizing:	Kunststof, 68520 wit; 68525 zwart	
Deksel:	Deksel met kijkvenster	
Uitrusting:	Krachtige en robuuste AC-motor, bakvorm met keramische antiaanbaklaag, dubbele kneder met keramische antiaanbaklaag, 15 programma's, 3 bruiningsgraden, warmhoudstand, 15 uur starttijdvertraging	
Toebehoren:	Bakvorm, 2 kneders, maatbeker, maatlepel, haakspies, gebruiksaanwijzing met receptgedeelte	
Optioneel toebehoren:	Dubbele bakvorm voor 2 kleine broden, kneder voor dubbele bakvorm	

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, 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.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
7. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
8. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
9. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
10. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
11. 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.
12. 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.
13. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan tot beschadiging leiden. Het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden gebruiken.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. Het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of op een hete bakoven plaatsen.
19. Wees heel voorzichtig bij het bewegen van het apparaat, wanneer dit met hete ingrediënten is gevuld.
20. De bakvorm nooit tijdens het bedrijf uit het apparaat nemen.

21. 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.
22. Bij het testen van een nieuw recept dient u bij de eerste keer in de buurt te blijven om het bakproces te controleren.
23. 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.
24. 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.
25. Metalen folies of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gebracht omdat hierdoor het gevaar van brand of kortsluiting ontstaat.
26. 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.
27. 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.
28. 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. 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.

IINBEDRIJFNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, ook in de bakruimte. Bewaar de originele verpakking. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Controleer of alle genoemde toebehoren volledig voorhanden zijn.
3. Reinig de onderdelen zoals in hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD beschreven.
4. Sluit het apparaat aan (zie paragrafen STANDPLAATS / STROOMAANSLUITING. Zet de bakvorm resp. de rijstvorm in. Kies eerst de modus KUCHEN/LOW CARB en laat het

apparaat gedurende ca. 10 minuten opwarmen. Schakel het apparaat dan uit door op START/STOP te drukken. Laat het apparaat afkoelen en veeg de bakruimte met een doek uit.

5. Droog alle onderdelen zorgvuldig af voordat u het apparaat weer gebruikt.

EEN SNELLE START – HET EERSTE BROOD

1. Bereid het apparaat voor zoals in het hoofdstuk “Inbedrijfname” beschreven.
2. Open het deksel van de Backmeister® en neem de bakvorm eruit.
3. Bestrijk het gat van de kneedhaaken dun met hittebestendige margarine, om te voorkomen dat het deeg in de holte binnendringt en daar kan vastbakken.
4. Zet de kneedhaaken op de aandrijfjas in de bakvorm.
5. Vul de ingrediënten in de bakvorm zoals telkens in het recept aangegeven. Bij zware degen bereikt u een optimaal bakresultaat wanneer u de volgorde van de ingrediënten wijzigt, d.w.z. wanneer u eerst de droge ingrediënten en dan de vloeistof erin doet. Let er bij gebruik van de tijdkeuze-functie evenwel op dat de gist niet te vroeg met de vloeistof in aanraking komt.
6. Zet de bakvorm weer in het apparaat.
7. Sluit het deksel van de Backmeister®.
8. Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat aan de AAN/UIT-schakelaar in.
9. Kies het gewenste programma. Informatie over de afzonderlijke programma's vindt u vanaf pagina 99. Voor een brood uit een standaard bakmengsel bereikt u bijv. in het programma “BASIS” goede resultaten.
10. Kies de gewenste bruiningsgraad (licht – midden – donker). Neem in acht dat de keuze van de bruiningsgraad niet bij alle bakprogramma's mogelijk is. Informatie hieromtrent vindt u op pagina 99.
11. Kies de gewenste broodgrootte. Neem in acht dat de keuze van de broodgrootte niet bij alle bakprogramma's mogelijk is. Informatie hieromtrent vindt u op pagina 99.
12. Wanneer u alle gewenste instellingen hebt uitgevoerd, druk op de start/stop-toets.
13. Afhankelijk van het geselecteerde programma weerklinkt gedurende de tweede kneedfase meermaals een pieptoon. U kunt nu naar wens het deksel openen en verdere ingrediënten zoals noten aan het deeg toevoegen. Sluit dan het deksel weer.
14. Wanneer het brood klaar is, weerklinkt er meerdere malen een signaaltoon om aan te geven dat het brood kan worden verwijderd. Als u het brood er vóór afloop van de warmhoudtijd uit wilt halen, druk op de start/stop-toets en houd deze een moment ingedrukt tot een pieptoon het afbreken van het programma bevestigt.
15. Neem de bakvorm voorzichtig uit het apparaat. Gebruik hiervoor geschikte pannenlappen om verbrandingen te voorkomen. 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. Neem hierbij in acht dat de kneedaandrijvingen nog heet kunnen zijn. Gebruik ook hier geschikte pannenlappen. 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.
16. Indien de kneedhaaken in het brood vast blijft zitten, kunt u deze met de bijgeleverde haakspies losmaken. Steek deze aan de onderkant van het nog warme brood in de 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 en deze eruit trekken.
17. Reinig de bakvorm dan zoals op pagina 104 beschreven.



LET OP:
Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

DE TOETSFUNCTIES

Basisinstelling



Zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt in het display 3:05 (de dubbele punt tussen de getallen knippert niet). Er wordt Programma 1 (basis) en door pijlen in het display 1.250 g (stand II) en bruining gemiddeld weergegeven.

Hiermee is het apparaat bedrijfsklaar.

Tijdens het gebruik kan de status van het programma zowel bij de teruglopende tijdsaanduidingen als ook door de pijl op het display worden afgelezen.

START/STOP-toets

Om het programma te starten en te beëindigen. Druk kort op deze toets om het gekozen programma te starten. Er klinkt een signaaltoon, het display brandt en het programma begint. Vanaf dat moment zijn alle andere toetsen gedeactiveerd. Om het programma kort te onderbreken, drukt u nogmaals op deze toets. Om het programma te hervatten, drukt u opnieuw kort op de toets. Als u echter niets invoert op het apparaat, dan gaat het gekozen programma na 15 minuten door. Om het programma af te breken, houdt u de toets 3 seconden lang ingedrukt. Er klinkt een signaaltoon. Deze geeft aan dat het programma is afgebroken. Op het display verschijnt de beginpositie van het basisprogramma. Als u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit met de menu-toets.

SNELBAK-functie

In sommige programma's kunt u de snelbakfunctie gebruiken. Met deze functie wordt het brood sneller bereid. In welke programma's dit mogelijk is, ziet u in de bovenstaande tabel. Om de functie te gebruiken, drukt u meermaals op de toets „BRÄUNUNG“ (Bruining) tot de pijl op het display op „SNEL“ (Schnell) staat.

BRUINING (BRÄUNUNG)

Met deze toets kan de bruining op LICHT - GEMIDDELD - DONKER (Hell/Mittel/Dunkel) worden ingesteld. In welke programma's welke instellingen mogelijk zijn, ziet u in de tabel. U herkent de betreffende instelling aan de betreffende pijl op het display.

BROODGROOTTE (Gewicht)

Met deze functie zijn de volgende instellingen in verschillende programma's mogelijk:

- 1.000 g (STAND I) = voor een kleiner broodgewicht
- 1.250 g (STAND II) = voor een gemiddeld broodgewicht
- 1.500 g (STAND III) = voor een groter broodgewicht

In welke programma's welke instellingen mogelijk zijn, ziet u in de tabel. U herkent de betreffende instelling aan de betreffende pijl op het display.

MENU

Met de menu-toets roept u de afzonderlijke programma's op. Het gekozen programma wordt door het betreffende aantal op het display weergegeven. De programma's worden voor de volgende bereidingen gebruikt:

Nr.	Programma	Ideale toepassing	Programmaduur in uren			Snelbak-functie	Bruiningsgraad		
			1.000 g	1.250 g	1.500 g		Licht	Gemiddeld	Donker
1	BASIS BASIS	Het standaardprogramma voor alle broden, zoals bijvoorbeeld wit en meergranenbrood, voor max. 1 kg bloem	3:00	3:05	3:15	2:20	✓	✓	✓
2	WIT BROOD WEISSBROT	Voor licht brood van fijne bloem.	3:10	3:15	3:25	2:30	✓	✓	✓

3	VOLKOREN VOLLKORN	Voor volkorenbrood van zwaar deeg, voor max. 1 kg bloem	3:20	3:25	3:35	2:35	✓	✓	✓
4	GISTKOEKEN HEFEKUCHEN	Voor brood met ingrediënten zoals vruchtensap, rozijnen, gedroogde vruchten, chocolade. Langere rijfsfase	2:55	3:00	3:10	2:20	✓	✓	✓
5	KARNEMELK BUTTERMILCH	Voor brood met karnemelk	3:15	3:20	3:30	*	✓	✓	✓
6	GLUTENVRIJ GLUTENFREI	Ideaal voor glutenvrij brood, ideaal voor max. 500 g bloem	3:40	3:45	3:55	*	✓	✓	✓
7	SUPER SNEL SUPER SCHNELL	Voor een snellere bereiding van wit en meergranen brood. Wij adviseren om in dit programma alleen instant gist te gebruiken. Ideaal voor 500–750 g bloem	1:15	1:28	1:30	*	✓	✓	✓
8	CAKE/LOW CARB KUCHEN/LOW CARB	Voor de bereiding van cake met bakpoeder en koolhydraatarm brood	1:30	1:35	1:40	*	✓	✓	✓
9	KNEDEN KNETEN	Voor het kneden van lichter deeg, geen bakfunctie, ideaal voor pizzadeeg of Flammkuchen	0:10 – geen standenkeuze mogelijk			*	*	*	*
10	GISTDEEG HEFETEIG	Voor het kneden van zwaar deeg, zoals bijvoorbeeld gistdeeg, geen bakfunctie	1:40 – geen standenkeuze mogelijk			*	*	*	*
11	PASTADEEG NUDELTEIG	Voor het maken van pastadeeg, 15 minuten voor 500 g bloem en 5 eieren	0:15 – geen standenkeuze mogelijk			*	*	*	*
12	YOGHURT JOGHURT	Voor het maken van yoghurt	8 uur – geen standenkeuze mogelijk			*	*	*	*
13	JAM KONFITÜRE	Voor het koken van jam. Voor de bereiding van jam dient nog een bakvorm te worden aangeschaft die uitsluitend voor jam wordt gebruikt.	1:20 – geen standenkeuze mogelijk			*	*	*	*
14	BAKKEN BACKEN	Voor het bakken van apart gemaakt gist- of roerdeeg (handmatig of met het programma DEEG of KNEDEN). Dit programma is niet geschikt voor zandtaartdeeg, soezendeeg e.d. Bak het brood opnieuw	1:00 – geen standenkeuze mogelijk			*	✓	✓	✓
15	EIGEN PROGRAMMA	Voor het individueel instellen van de kneed-, rijfs- en baktijden							

TIJDPROGRAMMERING

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

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

De programma's, behalve programma 9, 11, 12 en 13, kunnen met tijdsvertraging worden gestart. De maximale tijd bedraagt 15 uur. Doe de ingrediënten in de vorm en plaats deze in het apparaat. Let er hierbij op dat de gist niet in contact komt met het water. Kies het programma

en evt. stand en bruining en kies via de toetsen ZEIT + en ZEIT - het aantal uren, waarna het brood klaar moet zijn.

Voorbeeld:

Het is 8:00 uur 's avonds en u wilt 's morgens om 7:00 uur een vers gebakken witbrood hebben.

Doe de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de bakvorm en plaats deze in het apparaat. Let erop dat de gist niet in contact komt met de vloeistof.

Kies met de toets MENU het gewenste programma, voer met de toets BRÄUNUNG de gewenste bruining van de korst in en kies met gewicht de gewenste grootte. In het voorbeeld

nemen wij programma 1 = Basis. Het programma is om 7 uur ,s morgens klaar. Daarna begint de warmhoudtijd van 1 uur. Door op de START/STOP-toets te drukken, kan de warmhoudfase worden beëindigd.

Om ,s ochtends om 7.00 uur warm vers brood uit het apparaat te kunnen halen, moet u daarom ,s avonds om 20.00 uur door herhaaldelijk op de toets ZEIT + te drukken de looptijd van het programma naar 11 uur verhogen.

Druk tenslotte op de toets START/STOP om het bakprogramma met tijdsvertraging te starten. Let daarbij op het volgende:

Gebruik bij het bakken met tijdsvertraging geen licht bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien enz.

EIGEN PROGRAMMA

De Backmeister® biedt een groot aantal programma's, o.a. een programma dat wij EIGEN PROGRAMMA hebben genoemd, omdat men het zelf kan programmeren. U kunt de af fabriek voorgeprogrammeerde basisinstelling qua tijdsverloop van de afzonderlijke programmafases wijzigen alsmede verschillende delen van een programma volledig overslaan. U hebt daardoor alle mogelijkheden om uw brood naar eigen smaak te produceren of ook om deeg te bereiden. Let op de volgende aanwijzingen voor de basisinstelling en het gebruik van het eigen programma:

Het programma bevat de volgende keuzemogelijkheden:

Bruiningsgraad	instelbaar
Tijdprogrammering	instelbaar
Broodgrootte	niet instelbaar

Kies met de toets GEWICHT de gewenste fase. Op het display verschijnt „Kneten 1“ en de voor deze fase geprogrammeerde tijd „0:13“.

Via de toetsen ZEIT + en ZEIT – kan de ingestelde tijd worden aangepast. Druk meermaals op de toets tot de gewenste tijd op het display verschijnt.

Bevestig de wijziging met de toets GEWICHT, de volgende programmafase en de bijbehorende geprogrammeerde tijd verschijnen op het display: „Gehen 1“ en „0:25“.

Als de maximaal instelbare tijd van de betreffende programmafase is overschreden door op de ZEIT + en ZEIT – te drukken, verschijnt op het display „0“. Deze fase wordt dan bij het programmaverloop overgeslagen.

Als alle fases naar uw wensen zijn geprogrammeerd, beëindigt u de programmering door op de toets START/STOP te drukken. Op het display verschijnt de geprogrammeerde tijd van het eigen programma. Het programma wordt ofwel onmiddellijk of volgens de ingestelde tijdprogrammering gestart. Door op de toets MENU te drukken, wordt de programmering afgebroken. De op dat moment ingevoerde waarden worden niet overgenomen.

Fase	Vooraf ingesteld	Tijdsbestek instelbaar
Totale tijd	3:05 uur	
1. Kneten	13 minuten	0-30 minuten
1. Rijzen	25 minuten	0-30 minuten
2. Kneten	12 minuten	0-30 minuten
2. Rijzen	40 minuten	0-60 minuten
3. Rijzen	35 minuten	0-60 minuten
Bakken	60 minuten	0-90 minuten
Warmhouden	60 minuten	0-60 minuten



VOORZICHTIG:

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet!

AANWIJZING BIJ DE DUBBELE BAKVORM

1. Voor dit apparaat kunt u een aparte dubbele bakvorm kopen, waarmee u twee kleine broden tegelijkertijd kunt bakken.
2. Kies altijd stand I (1.000 g) als u de dubbele bakvorm gebruikt.
3. 2 x 350 g bloem maximaal, voor een broodgewicht van twee kleine broden van elk ca. 400–500 g
4. Let daarbij erop u bij gebruik van de dubbele bakvorm altijd twee broden moet bakken. Dit kunnen twee dezelfde of twee verschillende broden zijn.



Bak in de dubbele bakvorm nooit maar een klein brood, omdat dan door de ongelijke hitteverdeling zowel de bakvorm als ook het apparaat beschadigd kunnen raken.

5. Gebruik daarom altijd recepten die u met hetzelfde programma kunt bereiden.

DE FUNCTIES VAN DE BACKMEISTER®

Zoemerfunctie

De zoemer klinkt

- wanneer een actieve toets wordt ingedrukt,
- tijdens het tweede kneedproces, om aan te geven dat er nu graankorrels, vruchten, noten of andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd,
- na beëindiging van het bakproces piept het apparaat meer dan eens tijdens de warmhoudfase,
- aan het einde van de warmhoudtijd klinkt 1 keer een pieptoon om aan te geven dat het programma nu geheel beëindigd is.
- De 10 keer weerklinkende pieptoon, die het tijdstip voor het toevoegen van ingrediënten zoals noten, pitten en vruchten en het einde van het programma aangeeft, kan niet worden uitgeschakeld, hij klinkt dus ook in de nacht.

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 11 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 rijs- en bakfase dient dit achterwege te blijven, omdat het deeg anders inzakt.

Wanneer de temperatuur in het apparaat voor een nieuw programma nog te hoog is, verschijnt bij een hernieuwde start op het display "H HH". Verwijder in dit geval de broodvorm en wacht 10–20 min. 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.



**LET OP:
Het apparaat is zeer heet!**

Als na een druk op de START/STOP-toets in het display "EE0" verschijnt, is er een defect in de temperatuurregeling. In dit geval verzoeken wij u het apparaat voor controle/reparatie naar onze klantenservice te zenden (adres zie bladzijde 1 respectievelijk garantievoorwaarden).

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

9. Einde van het programma

Draai de broodvorm na beëindiging van het programmaverloop met behulp van pannenlappen lichtjes tegen de wijzers van de klok in en neem de bakvorm eruit. Zet de bakvorm op zijn kop en laat het brood om af te koelen op een taartrooster glijden. Als het brood niet dadelijk op het taartrooster valt, beweeg dan de kneedaandrijving van onderen enkele malen heen en weer totdat het brood eruit valt. In geen geval mag u de bakvorm tegen een kant of werkvlak tikken om het brood los te maken. De bakvorm zou zich daarbij kunnen vervormen.

Na beëindiging van het programma met behulp van 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 er in zijn geheel uittrekken.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

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

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.

1. Reinig voor het eerste gebruik de broodvorm van de Backmeister met een mild afwasmiddel en maak de kneedhaak schoon.
2. Gebruik alleen een mild afwasmiddel en in geen geval chemische producten, benzine, bakovenspray of schurende producten.
3. 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.
4. 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.
5. Maak de kneedhaak en de drijfjas 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.
6. 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.
7. Voordat u het apparaat opbergt, dient u zich ervan te overtuigen, dat het volkomen is afgekoeld en dat het schoon en droog is. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

TIJDSHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

Programma		1. BASIS						2. WEISSBROT					
Bruining		Licht/Gemiddeld/Donker			RAPID/Schnell			Licht/Gemiddeld/Donker			RAPID/Schnell		
Broodgewicht/stand		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Totale tijd		03:15	03:05	03:00	02:25	02:20	02:15	03:25	03:15	03:10	02:30	02:25	02:20
Voor- verwarmen	Geen kneden, 22°C, als < 33°C Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s												
Kneden 1	Motor: AAN 0,2 s, UIT 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: AAN 0,15 s, UIT 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
	Ver.UIT Motor: AAN 25 s, UIT 5 s	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Rijzen 1	Geen kneden, 22°C, als < 21°C Ver. AAN/ UIT 5 s/25 s	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneden 2	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A
	Motor AAN/UIT 29 s/1 s 28°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als <27°C	5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5
Rijzen 2	27°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als < 36°C	35	35	35	15	15	15	40	35	35	15	15	15
	Deeg glad maken Motor: AAN 0,1 s, UIT 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	29°C, Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als < 32°C	4,5	4,5	4,5	2,5	2,5	2,5	7,5	7,5	7,5	2,5	2,5	2,5
Rijzen 3	29°C Geen kneden, Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s als < 33°C	40	35	35	30	30	30	40	40	40	30	30	30
Bakken	Stap 1: 104°C, als <103°C Ver. AAN/ UIT 22 s/8 s, >104°C Verwarming UIT	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	29	28
	Stap 2: 116°C, als 115°C, Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, als >116°C Verwarming UIT	45	40	35	35	32	28	50	45	40	40	36	32
	Maximale baktemperatuur	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	123	123	123	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	123	123	123
Warmhouden	Warmhouden 62°C als <61°C Verwarming AAN/UIT 10 s/20 s, als >62°C Ver. UIT	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Ingrediënten toevoegen bij displayweergave:	02:30	02:25	02:20	01:58	01:53	01:48	02:46	02:41	02:36	02:03	01:58	01:53

Programma		3. VOLLKORN						4. HEFEKUCHEN					
Bruining		Licht/Gemiddeld/Donker			RAPID/Schnell			Licht/Gemiddeld/Donker			RAPID/Schnell		
Broodgewicht/stand		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Totale tijd		03:35	03:25	03:20	02:35	02:30	02:25	03:10	03:00	02:55	02:20	02:15	02:10
Voor- verwarmen	Geen kneden, 22°C, als < 33°C Verwarming AAN/ UIT 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kneden 1	Motor: AAN 0,2 s, UIT 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: AAN 0,15 s, UIT 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
	Ver.UIT Motor: AAN 25 s, UIT 5 s	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Rijzen 1	Geen kneden, 22°C, als < 21°C Ver. AAN/UIT 5 s/25 s	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneden 2	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A
	Motor AAN/UIT 29 s/1 s 28°C, Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als <27°C	8	8	8	5	5	5	6	6	6	6	6	6
Rijzen 2	27°C, Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als < 36°C	35	35	35	15	15	15	35	30	30	10	10	10
	Deeg glad maken Motor: AAN 0,1 s, UIT 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	29°C, Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als < 32°C	12,5	12,5	12,5	7,5	7,5	7,5	9,5	9,5	9,5	7,5	7,5	7,5
Rijzen 3	29°C Geen kneden, Verwarming AAN/ UIT 5 s/25 s als < 33°C	45	40	40	35	35	35	35	35	35	30	30	30
Bakken	Stap 1: 104°C, als <103°C Ver. AAN/ UIT 22 s/8 s, >104°C Verwarming UIT	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	27	24
	Stap 2: 116°C, als 115°C, Ver. AAN/ UIT 22 s/8 s, als >116°C Verwarming UIT	45	40	35	35	32	28	40	35	30	30	28	26
	Maximale baktemperatuur	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	123	123	123	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	123	123	123
Warmhouden	Warmhouden 62°C als <61°C Verwarming AAN/ UIT 10 s/20 s, als >62°C Ver. UIT	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Ingrediënten toevoegen bij displayweergave:	02:46	02:41	02:36	02:08	02:03	01:58	02:21	02:16	02:11	01:54	01:49	01:44

Programma		5. BUTTERMILCH			6. GLUTENFREI			7. SUPERSCHNELL		
Bruining		Licht/Gemiddeld/Donker			Licht/Gemiddeld/Donker			Licht/Gemiddeld/Donker		
Broodgewicht/stand		III	II	I	III	II	I	III	II	I
Totale tijd		03:30	03:20	03:15	03:55	03:45	03:40	01:30	01:28	01:15
Voor- verwarmen	Geen kneden, 22°C, als < 33°C Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0			
Kneeden 1	Motor: AAN 0,2 s, UIT 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: AAN 0,15 s, UIT 0,35 s	3	3	3	4	4	4			
	Ver.UIT Motor: AAN 25 s, UIT 5 s	5	5	5	6	6	6	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C
Rijzen 1	Geen kneden, 22°C, als < 21°C Ver. AAN/UIT 5 s/25 s	20	20	20	20	20	20			
Kneeden 2	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	2	2	2	2	2	2			
	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	5A	5A	5A	3A	3A	3A	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C
	Motor AAN/UIT 29 s/1 s 28°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als <27°C	8	8	8	8	8	8	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C
Rijzen 2	27°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als < 36°C	45	45	45	40	40	40			
	Deeg glad maken Motor: AAN 0,1 s, UIT 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
	29°C, Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als < 32°C	14,5	14,5	14,5	19,5	19,5	19,5			
Rijzen 3	29°C Geen kneden, Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s als < 33°C	45	40	40	60	55	55	20 / Temp. = 38°C	20 / Temp. = 38°C	15 / Temp. = 38°C
Bakken	Stap 1: 104°C, als <103°C Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, >104°C Verwarming UIT				20	20	20			
	Stap 2: 116°C, als 115°C, Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, als >116°C Verwarming UIT	60	55	50	50	45	40	55	53	45
	Maximale baktemperatuur	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130
Warmhouden	Warmhouden 62°C als <61°C Verwarming AAN/UIT 10 s/20 s, als >62°C Ver. UIT	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Ingrediënten toevoegen bij displayweergave:	02:33	02:28	02:23	02:58	02:53	02:48			

Programma		8. KUCHEN/LOW CARB			9. KNETEN	10. TEIG	11. NUDELTEIG
Bruining		Licht/Gemiddeld/Donker					
Broodgewicht/stand		III	II	I			
Totale tijd		01:40	01:35	01:30	00:10	01:40	00:15
Voor- verwarmen	Geen kneden, 22°C, als < 33°C Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s						
Kneden 1	Motor: AAN 0,2 s, UIT 0,8 s	2	2	2	2	2	2
	Motor: AAN 0,15 s, UIT 0,35 s	5	5	5	3	5	5
	Ver.UIT Motor: AAN 25 s, UIT 5 s	18	18	18	5	5	8
Rijzen 1	Geen kneden, 22°C, als < 21°C Ver. AAN/ UIT 5 s/25 s					10	
Kneden 2	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s				Standaardwaarde 0:10, instelbaar tussen 0:10-0:45 minuten in stappen van 5 minuten		
	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s					3A	
	Motor AAN/UIT 29 s/1 s 28°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als <27°C					5	
Rijzen 2	27°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als < 36°C					20	
	Deeg glad maken Motor: AAN 0,1 s, UIT 2,9 s					0,5	
	29°C, Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als < 32°C					4,5	
Rijzen 3	29°C Geen kneden, Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s als < 33°C					45	
Bakken	Stap 1: 104°C, als <103°C Ver. AAN/ UIT 22 s/8 s, >104°C Verwarming UIT						
	Stap 2: 116°C, als 115°C, Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, als >116°C Verwarming UIT	75	70	65			
	Maximale baktemperatuur	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130	L: 110 G: 120 D: 130			
Warmhouden	Warmhouden 62°C als <61°C Verwarming AAN/UIT 10 s/20 s, als >62°C Ver. UIT	60	60	60			
	Ingrediënten toevoegen bij displayweergave:					01:15	

Programma		12. JOGHURT	13. KONFITÜRE	14. BACKEN
Bruining				Licht/Gemidd./Donker
Broodgewicht/stand				
Totale tijd		08:00	01:20	01:00
Voor- verwarmen	Geen kneden, 22°C, als < 33°C Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s			
Kneden 1	Motor: AAN 0,2 s, UIT 0,8 s			
	Motor: AAN 0,15 s, UIT 0,35 s			
	Ver.UIT Motor: AAN 25 s, UIT 5 s			
Rijzen 1	Geen kneden, 22°C, als < 21°C Ver. AAN/UIT 5 s/25 s			
Kneden 2	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s		15, 96°C, Verwarming aus, als <95°C, Verwarming AAN/UIT 15 s/15 s	
	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s			
	Motor AAN/UIT 29 s/1 s 28°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als <27°C			
Rijzen 2	27°C,Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als < 36°C	Instelbaar in stappen van 5 minuten 0:05–12 uur. Standaardwaarde 8 uur. Temperatuur continu 36 °C (daaronder AAN/UIT 5 s/25 s, na einde programma 10 signaaltönen.		
	Deeg glad maken Motor: AAN 0,1 s, UIT 2,9 s			
	29°C,Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als < 32°C			
Rijzen 3	29°C Geen kneden, Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s als < 33°C		45, 96°C als <95°C Ver. AAN/UIT 15 s/15 s Kneden AAN/UIT 0,5 s/4,5 s	
Bakken	Stap 1: 104°C, als <103°C Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, >104°C Verwarming UIT			
	Stap 2: 116°C, als 115°C,Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, als >116°C Verwarming UIT		Pause 20	60
	Maximale baktemperatuur			L: 100 G: 110 D: 120
Warmhouden	Warmhouden 62°C als <61°C Verwarming AAN/UIT 10 s/20 s, als >62°C Ver. UIT			60
Ingrediënten toevoegen bij displayweergave:				

15. EIGENRPROGRAMM			
		Voreingestellt	Zeitraumen wählbar
		03:05	
Voor- verwarmen	Geen kneden, 22°C, als < 33°C Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s		
Kneeden 1	Motor: AAN 0,2 s, UIT 0,8 s	2	0-30
	Motor: AAN 0,15 s, UIT 0,35 s	5	
	Ver.UIT Motor: AAN 25 s, UIT 5 s	6	
Rijzen 1	Geen kneden, 22°C, als < 21°C Ver. AAN/UIT 5 s/25 s	25	0-30
Kneeden 2	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	2	0-30
	Motor: AAN 29 s, UIT 1 s	5A	
	Motor AAN/UIT 29 s/1 s 28°C, Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als <27°C	5	
Rijzen 2	27°C,Ver.AAN/UIT 5 s/25 s als < 36°C	35	0-60
	Deeg glad maken Motor: AAN 0,1 s, UIT 2,9 s	0,5	
	29°C,Ver. AAN/UIT 5 s/25 s als < 32°C	4,5	
Rijzen 3	29°C Geen kneden, Verwarming AAN/UIT 5 s/25 s als < 33°C	35	0-60
Bakken	Stap 1: 104°C, als <103°C Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, >104°C Verwarming UIT	28	0-80
	Stap 2: 116°C, als 115°C,Ver. AAN/UIT 22 s/8 s, als >116°C Verwarming UIT	32	
	Maximale baktemperatuur	Licht: 120 Gemiddeld: 130 Donker: 140	
Warmhouden	Warmhouden 62°C als <61°C Verwarming AAN/UIT 10 s/20 s, als >62°C Ver. UIT	60	0-60
	Ingrediënten toevoegen bij displayweergave:	02:05	

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 backen.

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

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

Het brood is aan de bovenzijde niet bruin genoeg.

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

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

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

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

Wat is volkorenmeel?

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

Waarop moet worden gelet bij het gebruik van roggemeel?

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

Het deeg rijst alleen wanneer men bij gebruik van roggemeel, dat geen kleefstoffen bevat, minimaal ¼ van de aangegeven hoeveelheid door meel van het type 550 vervangt.

DE **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.

EN **Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?**

FR **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.

NL **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.

IT **Harde-tarwemeel (DURUM)**

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

ES **Hoe kan men vers brood beter verdragen?**

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

In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

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

de verpakking houden en een hoeveelheid gebruiken die in verhouding staat tot de gebruikte hoeveelheid meel.

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

Wat kan men doen wanneer het brood naar gist smaakt?

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

Aan het water gewone azijn toevoegen,

voor een klein brood = 1 ½ EL,

voor een groot brood 2 EL.

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

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

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

Wat betekenen de type-getallen bij het meel?

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

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

FOUT AAN HET APPARAAT

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

FOUT BIJ DE RECEPTEN

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

Oplossing van de fouten

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

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

1. INGREDIËNTEN

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

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

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

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

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

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

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

Zuurdesem is onmisbaar bij het gebruik van roggemeel. Het bevat melk- en azijnzuurbacteriën, die ervoor zorgen dat het brood lucht wordt en subtiel aangezuurd is. U kunt zelf zuurdesem maken, wat echter enige tijd vergt. Daarom gebruiken wij in de onderstaande recepten geconcentreerd zuurdesempoeder, dat in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel) verkrijgbaar is. De gegevens in de recepten ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ - 1 pakje) moeten worden aangehouden, omdat het brood bij te kleine hoeveelheden gaat kruimelen.

Indien u **zuurdesempoeder** 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 roggemuurdesem.

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 $\frac{1}{2}$ 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.

Kleurmost, 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

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

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 = afgestreven eetlepel (of maatlepel groot)

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

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 vernalen.

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. Wanneer bij zoete broden het programma Snel wordt voorgesteld, kunt u de kleinere hoeveelheden (alleen deze) van de betreffende receptvoorstellen ook in het programma Gistkoek bakken, waardoor het brood luchtiger wordt. Kies in het programma Gistkoek dan Stand I.

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 hoeveelheidsverhoudingen.

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

RECEPTEN

Mijn eigen brood

	Dubbele bakvorm, voor 1 kamer	1.000 g	1.250 g
Roggebloem type 1150	125 g	200 g	250 g
Tarwebloem type 1050	210 g	330 g	420 g
Zout	7 g	11 g	13 g
Verse gist	18 g	20 g	36 g
Water	200 g	350 g	450 g
Zuurdesemextract	7 g	12 g	15 g
Azijn	1 tl	1 el	3 tl
Zonnebloempitten	80 g	130 g	160 g
Broodkruiden	8 g	13 g	16 g
Programma 1 basis, bruining: donker			

Witbrood

	Dubbele bakvorm, voor 1 kamer	1.000 g	1.250 g
Water	175 g	325 g	400 g
Tarwebloem type 550	275 g	600 g	750 g
Droge gist	3 g	7 g	10 g
Zout	5 g	10 g	15 g
Honing	10 g	20 g	30 g
Olie	14 g	20 g	30 g
Programma 2 witbrood, bruining: gemiddeld			

Volkorenspeeltbrood

	Dubbele bakvorm, voor 1 kamer	1.000 g	1.250 g
Water	190 g	375 g	470 g
Volkorenspeeltmeel	300 g	600 g	750 g
Azijn	14 g	27 g	33 g
Olie	8 g	16 g	20 g
Verse gist	15 g	29 g	36 g
Zout	6 g	11 g	13 g
Programma 3 volkoren, bruining: donker			

Zoet brood

Melk	250 g
Ei	1 stuk
Vloeibare boter (niet heet!)	120 g
Suiker	100 g
Zout	5 g
Tarwebloem type 405	500 g
Verse gist	22 g
Programma 4 gistkoeken, stand II (1.250 g), bruining: gemiddeld	

Karnemelkbrood

	Dubbele bakvorm, voor 1 kamer	1.000 g	1.250 g
Karnemelk	200 g	400 g	500 g
Olie	12 g	25 g	30 g
Tarwebloem type 550	200 g	400 g	500 g
Tarwebloem type 1050	100 g	200 g	250 g
Zout	6 g	12 g	15 g
Droge gist	4 g	7 g	10 g
Programma 5 karnemelk, bruining: gemiddeld			

Glutenvrij witbrood (toastbrood)

"Schär Mix it" Universal	500 g
Droge gist	8 g
Zout	7 g
Water	400 g
Olie	30 g
Programma 6 glutenvrij brood	

Doe de prikkertest om te controleren of het brood na afloop van het programma doorbakken is. Laat hiervoor het brood na afloop van het programma gewoon in de bakvorm en steek een schone houten prikker in het brood. Als er geen deeg aan de prikker blijft hangen als deze eruit wordt getrokken, dan is het brood klaar. Bak het brood anders met het programma „Bakken“ nog een paar minuten door.

Vanwege de ontbrekende bovenwarmte is de bovenkant van het brood nooit zo donker als de zijanten.

Ik doe daarom een klein trucje. Ik leg het brood met de lichte bovenkant op de opzethouder voor broodjes van mijn broodrooster en rooster het brood een keer. Zo wordt de bovenkant ook mooi bruin.

Super-Snel

Voor brood dat met het programma Supersnel wordt bereid, kunt u alleen de kleinste stand, dus 1.000 g, kiezen. Door de korte rijstijd blijft het brood compacter. Brood dat met programma 2 wordt gebakken, is aanzienlijk groter. Gebruik voor brood dat met het programma Supersnel wordt bereid alleen instant gist, bijvoorbeeld Gist Instant van Dr. Oetker. Dit is een gist die met bakpoeder is gemengd. Deze instant gist heeft een hele korte rijstijd. Belangrijke aanwijzing. Dit programma is niet geschikt voor brood dat is gebakken met een bakmix met toegevoegde gist!

Haver-kruidentbrood (een groot brood voor het hele gezin)

Magere kwark	750 g
Eieren	10 stuks
Bakpoeder	2 zakjes
Volkorenhavervlokken	375 g
Tarwezemelen	75 g
Zout	18 g
Pompoenpitten	75 g
Lijnzaad	60 g
Komijn	1 tl
Broodkruiden, gemalen	2 tl
Programma 8 Cake/Low Carb, stand III (1.500 g) bruining: donker	

Dit brood moet dan nog 30 minuten worden gebakken in programma 14.

Gistdeeg zoet

Volle melk	250 g
Tarwebloem type 550	500 g
Suiker	80 g
Boter, heel zacht	80 g
Ei	1 stuk
Zout	1 snufje
Droge gist of verse gist	7 g 21 g
Programma 10 gistdeeg	

BRODEN UIT BAKMENGSELS

Het gebruik van moderne bakmengsels is heel simpel omdat vele bakmengsels de benodigde gist reeds bevatten. U moet slechts in het begin enkele minuten tijd besteden:

1. Apparaat inschakelen.
2. Vocht invullen (ca. 300 ml per 500 g bakmengsel).
3. De overeenkomstige hoeveelheid bakmengsel toevoegen.
4. Indien nodig droge gist toevoegen (indien het bakmengsel deze niet bevat), 1 kleine UNOLD® maatlepel neemt 2,5 g droge gist op,
5. Het programma kiezen.
6. START drukken,
7. De rest doet de Backmeister® voor u.

BROOD VOOR MENSEN MET EEN ALLERGIE

Neem bij glutenvrij brood de volgende aanwijzingen in acht:

- Voor glutenvrij meel is meer vloeistof nodig dan glutenbevattend meel (400-500 ml lauwwarme vloeistof per 500 g meel).
- Om goede resultaten te verkrijgen moet aan glutenvrij meel een beetje olie of vet worden toegevoegd. U kunt olie, boter of ook margarine gebruiken (10 tot 20 g).
- Als u brood van glutenvrij meel maakt, kunt u het programma niet vooraf programmeren. Het programmaverloop moet altijd meteen gestart worden.
- Voor glutenvrij brood dat in de broodbakmachine gebakken wordt is minder gist nodig dan voor brood dat in de oven gebakken wordt. Gebruik ca. 3,5 tot 5 g droge gist voor een standaard brood.
- Als het brood tijdens het bakken in het midden ineens zakt, reduceert u de hoeveelheid gist met ca. 1 g. Als het brood toch nog ineens zakt, doet u een ei in een maatbeker en vult u de maatbeker met de benodigde hoeveelheid vloeistof op. Attentie: het ei niet extra aan de hoeveelheid vloeistof toevoegen!
- De korst van glutenvrij brood wordt niet zo donker als de korst van glutenbevattend brood. Broodbakmachines mogen om veiligheidsredenen geen bovenhitte hebben, zodat de bovenkant van het brood licht van kleur blijft. Om een mooiere kleur aan het brood te geven, kunt u een eidooier met 1 tl room verroeren en het brood hiermee bestrijken, als het display als resterende verlooptijd 1:15 aangeeft.
- Verwijder na ca. acht minuten kneedtijd met behulp van een siliconen pannenlikker de resten van het meel resp. van het deeg van de rand van de bakvorm. Als u bij een resttijd van 1:15 de deegrand nogmaals van de bakvorm verwijdert, blijft tijdens het bakken geen dunne deegrand achter.

Voor personen, die allergisch zijn voor granen of die zich aan een bepaald dieet moeten houden hebben wij met verschillende meelmengsels, die ten dele op basis van maiszetmeel, rijstzetmeel of aardappelzetmeel vervaardigd zijn, bakttests in onze Backmeister® uitgevoerd en hierbij goede resultaten behaald. Houd u bij het gebruik van bakmengels a.u.b. steeds aan de aanwijzingen op de verpakking. Wij hebben goede bakresultaten behaald met de producten van de firma Schär en de firma Hammermühle Diät GmbH. Bij vragen over glutenvrije producten of overgevoeligheidsreacties kunt u direct contact opnemen met deze firma's

Hotline firma Schär

Duitsland Tel. +49 (0)8 00/1 81 35 37

Oostenrijk Tel. +43 (0)8 00/29 17 28

Hotline Hammermühle

Duitsland Tel. +49 (0) 63 21/9 58 90

De noodzakelijke ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformwinkels en biowinkels. De producten van de firma Hammermühle kunnen via het bovengenoemde telefoonnummer direct bij de fabrikant besteld worden. Alle genoemde meelsoorten zijn geschikt voor koek, gebak en brood in het kader van een speciaal dieet voor bijzondere voeding (coeliakie/spruw). Ook bij toevoeging van grotere hoeveelheden van gist, resp. wijnsteenbakpoeder blijven de broden die in de Backmeister® werden gebakken, relatief vast.

Doe de ingrediënten in de bakvorm. Selecteer de volgende programma's:

- voor het bereiden van brood

“GLUTENFREI“

- voor het bereiden van deeg, die u verder wilt verwerken: programma „TEIG“
- voor het bereiden van brood met bakpoeder of wijnsteen als rijsmiddel: programma „BACKPULVER“

PASTADEEG

Vul de bakvorm met de benodigde ingrediënten en start programma 11. Eventuele meelresten kunnen tijdens het programma met een siliconen schraper van de rand van de bakvorm worden losgemaakt.

Wie graag pasta eet, kan het beste een speciale pastamachine kopen, waarin het deeg makkelijk kan uitgerold en in repen gesneden kan worden. Om mee te beginnen volstaat een goede deegroller ook.

Verdeel het bereide deeg in 4 tot 5 porties en wikkel elke portie in vershoudfolie, zodat het deeg niet uitdroogt.

Bestrooi een groot werkblad met meel en rol de deegroller ook door het meel. Als het deeg heel zacht is, kneed er dan wat meel door. Druk het deeg met de hand uit tot een lap en bestrooi deze met meel. Rol nu het deeg met de deegroller naar alle kanten uit tot het de gewenste dikte heeft. Herhaal dit voor de andere porties deeg. Strooi voor het uitrollen telkens weer meel en keer het deeg af en toe, om te voorkomen dat het aan de roller of het werkblad kleeft. Rol dan elke dunne deeglap apart op. Even laten drogen als deze nog plakt, maar niet te lang want anders valt het deeg uiteen. Snijd de deeglappen in repen van de breedte naar wens. De gesneden pasta losschudden en liefst meteen koken in ruim kokend water met zout. Attentie: De pasta is heel snel gaar, de kooktijd hangt af van het soort pasta en is ca. 2 tot 5 minuten. Dunnere pasta is sneller gaar dan dikkere pasta.

Bij gebruik van een pastamachine, moeten de aanwijzingen van de fabrikant worden gevolgd.

Het deeg kan ook worden uitgerold voor het maken van lasagne, tortellini, ravioli, wan-tan enzovoort.

Deegrecepten voor pastadeeg

Aanwijzing: In de recepten is uitgegaan van eieren van maat L (per ei wegen eiwit en eigeel 58 g). Bij gebruik van kleinere of grotere eieren: weeg de eieren zonder schaal.

Bij volkorenmeel kan evt. iets meer vloeistof worden toegevoegd.

Eierpasta

(4 porties, lasagnebladen, ravioli enz.)

Tarwemeel, zeer grof	400 g	Het tarwemeel kan door speltmeel worden vervangen.
Eieren maat L	4 stuks	
Olie	15 g	
Indien nodig een beetje water		
Programma 11 pastadeeg		

YOGHURT

Om eigen, verse natuurlijke yoghurt te maken, heeft u niet veel ingrediënten nodig. U kunt naar wens ook lactosevrije melk of geitenmelk voor het maken van de yoghurt gebruiken. Hoe vettiger de gebruikte melk, des te romiger wordt de yoghurt. Let er altijd op dat de gebruikte melk en de yoghurt hetzelfde vetgehalte hebben. Zo krijgt u een perfect resultaat. U hoeft ook niet voor elke bereiding yoghurt te kopen – van de eenmaal zelf gemaakte yoghurt kunt u steeds weer opnieuw yoghurt maken.

Yoghurt van melk

Voor 1 liter melk hebt u 200 ml probiotische yoghurt nodig of 6 probiotische capsules, die door de melk worden geroerd. Meng de melk met yoghurt of de probiotische capsules goed door elkaar en doe het mengsel in de bakvorm (de kneders moeten zijn geplaatst!). Kies programma 12. Doe de bereide yoghurt voorzichtig in kleine glazen potten of een grote pot, sluit de potten goed af en plaats de yoghurt gedurende 12 uur in de koelkast. Houd altijd 200 ml yoghurt apart. Hiermee kunt u dan weer nieuwe yoghurt maken zoals bovenstaand beschreven.

JAM

Bessenjam

Bessen naar keuze*	800 g
Geleisuiker type 2:1	500 g
Citroensap	2 el
Programma 13 jam	

*Bijvoorbeeld aardbeien (gebruik dan slechts 700 g omdat deze jam nogal schuimt), frambozen, bosbessen, bramen of aalbessen. Kersen zijn minder geschikt.

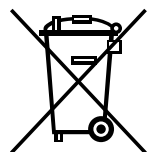
Pureer de bessen met de geleisuiker en het citroensap en doe de puree over in de bakvorm met geplaatste kneder. Start programma 13. Giet na afloop van het programma de jam vanuit de bakvorm over in potten met schroefdeksel. Let op: De jam is heel erg heet. Pas op dat u zich niet brandt. Draai de deksels goed op de glazen potten, keer ze om en laat de jam afkoelen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een 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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 68520/68525

WSTĘP

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup produktu firmy Unold. Prosimy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. W ten sposób szybko zapoznają się Państwo ze wszystkimi funkcjami nowego automatu do pieczenia chleba (niżej nazwanego „urządzeniem”). Prosimy zapewnić, aby instrukcję obsługi przeczytały oraz aby przestrzegały jej wszystkie osoby używające, czyszczące lub konserwujące urządzenie. Nigdy nie przekazywać urządzenia innym osobom bez instrukcji obsługi. W przypadku kwestii, które nie mogą zostać do końca objaśnione w instrukcji obsługi lub problemów technicznych, prosimy zwrócić się do naszego serwisu klienta lub punktu sprzedaży.

DANE TECHNICZNE

Moc:	850 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Wymiary:	ok. 26,9 x 40,9 x 30,0 cm (dł./sz./wys.)	
Ciężar:	ok. 5,7 kg	
Forma do pieczenia:	wymiary wewnętrzne ok. 13,7 x 21,8 x 12,0 cm (dł./szer./wys.)	
Pojemność:	masa chleba 1000/1250/1500 g	
Przewód zasilający:	ok. 100 cm, zamontowany na stałe	
Obudowa:	tworzywo sztuczne, 68520 biały kolor, 68525 czarny kolor	
Pokrywa:	pokrywa z okienkiem	
Wyposażenie:	mocny i solidny silnik AC, forma do pieczenia i podwójne mieszadło z powłoką ceramiczną zapobiegającą przywieraniu potraw, 15 programów, 3 stopnie zrumienienia skórki, funkcja utrzymywania ciepła, opóźnienie rozpoczęcia programu 15 godzin	
Aksesoria:	forma do pieczenia, 2 mieszadła, kubek z podziałką, miarka, haczyk, instrukcja obsługi z przepisami	
Aksesoria opcjonalne:	podwójna forma do pieczenia 2 małych chlebów, mieszadło do podwójnej formy	

Zmiany i błędy cech wyposażenia, techniki, kolorów i wyglądu 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.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiwały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
8. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
9. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą zostać całkowicie wysuszone.
10. Proszę przeczytać wszystkie instrukcje znajdujące się w instrukcji obsługi i proszę je dobrze przechowywać!
11. 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.
12. Nie dotykać żadnych gorących części na urządzeniu, używać rękawic kuchennych / ściereczek do garnków. Piekarnik bezpośrednio po pieczeniu jest bardzo gorący.
13. Kabla ani urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie lub innym płynie.
14. Gdy dzieci są w pobliżu proszę bardzo uważać na nie i na urządzenie.
15. Gdy urządzenie nie jest używane lub też przed czyszczeniem proszę wyłączyć i wyciągnąć kabel z sieci. Przed wyjęciem poszczególnych części urządzenie schłodzić.
16. 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.
17. Używanie niezalecanych przez producenta akcesoriów może doprowadzić do uszkodzenia. Urządzenia używać tylko do przewidzianego celu.
18. 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.
19. Piekarnik w czasie pracy musi być ustawiony w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach.
20. Proszę uważać, aby kabel nie dotykał żadnych gorących powierzchni i nie zwiisał poza brzeg stołu, aby dzieci nie mogły go pociągnąć.
21. Nie ustawiać nigdy urządzenia obok kuchenki gazowej ani elektrycznej ani też obok gorącego pieca piekarskiego.
22. Z największą uwagą należy obchodzić się z urządzeniem, gdy wypełnione jest ono składnikami.
23. Nie wyciągać nigdy foremki chlebowej w czasie pracy urządzenia.

24. 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.
25. 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.
26. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy foremka do pieczenia nie jest wstawiona i nie ma w niej składników.
27. W celu wyjęcia chleba nie wolno w żadnym wypadku uderzać foremką o kant lub płytę roboczą, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
28. Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej lub innych materiałów, gdyż stwarza to ryzyko pożaru lub zwarcia.
29. 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. zastłon.



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



Nie używać urządzenia w pobliżu umywalek, 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 I UŻYCI

- Usunąć wszystkie materiały pakunkowe, również te wewnątrz piekarnika. Zachować oryginalne opakowanie.
- Proszę sprawdzić, czy są wszystkie należne akcesoria.
- Poszczególne części należy wyczyścić zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Proszę podłączyć urządzenie (patrz punkt MIEJSCE PRACY / PODŁĄCZENIE DO PRĄDU) i włożyć foremkę do pieczenia względnie pojemnik na ryż. Najpierw należy wybrać rodzaj pracy KUCHEN/LOW CARB potem program BACKEN/ pieczenie/ i zostawić urządzenie na ok 10 minut celem nagrzania. Następnie przyciskiem START/STOP wyłączyć urządzenie i schłodzić je. Po schłodzeniu wytrzeć pojemnik do pieczenia ściereczką.
- Należy wytrzeć starannie wszystkie części urządzenia, zanim się je ponownie uruchomi. KUCHEN/LOW CARB.
- Urządzenie należy używać w pomieszczeniu, w którym najniższa temperatura jest 18°C a najwyższa ok. 34°C. Gdy temperatura pomieszczenia jest niższa to drożdże nie mogą dobrze wyrosnąć i chleb będzie zbity.
- Jeśli temperatura pomieszczenia będzie za wysoka, składniki mogą ewentualnie skwaśnieć.
- Jak tylko urządzenie zostanie podłączone do prądu, zabrzmi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu ukaże się 0:00. Liczby pulsują a tło wyświetlacza oświetlone jest na niebiesko. Urządzenie jest gotowe do pracy.

PIERWSZY CHLEB

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Otworzyć pokrywę automatu Backmeister® i wyjąć formę do pieczenia, obracając ją w lewą stronę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Posmarować otwór ugniatacza chudy 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.
7. Zamknąć pokrywę automatu Backmeister®.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
9. Wybrać żądany program za pomocą przycisku MENU. Naciskać ten przycisk tak często, aż na wyświetlaczu wyświetli się żądany numer programu (np. 1 dla programu podstawowego). Wskazówki dotyczące poszczególnych programów znajdują Państwo od strony 128. Dla chleba ze standardowej mieszanki do wypieku chleba dobry wynik można uzyskać piekąc go np. w programie podstawowym.
10. Za pomocą przycisku BRÄUNUNG wybrać żądany stopień zbrązowienia skórki (jasna – średnia – ciemna). Zwracamy uwagę na to, że wybór stopnia zbrązowienia nie jest możliwy we wszystkich programach pieczenia. Wskazówki na ten temat zawarte są na stronie 127.
11. Wybrać żądaną wielkość chleba za pomocą przycisku GEWICHT. Zwracamy uwagę na to, wybór wielkości chleba nie jest możliwy we wszystkich programach pieczenia. Wskazówki na ten temat zawarte są na stronie 127.
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 poczekać, aż naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone przez sygnał dźwiękowy (po upływie ok. 3 sekund). 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 odpowiednich łąpek 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 łąpek do garnków. Nie wolno uderzać w krawędź formy do pieczenia ani powierzchni roboczej. Forma do pieczenia mogłaby ulec zniekształceniu.
15. Jeżeli ugniatacz utkwi w chlebie, można go wyciągnąć za pomocą dostarczonego haczyka. Wprowadzić go od spodu jeszcze ciepłego chleba do otworu w ugniataczu i zahaczyć o dolną krawędź ugniatacza najlepiej tam, gdzie znajduje się łopatka ugniatacza. Ostrożnie wyciągnąć ugniatacz za pomocą haczyka do góry. Można przy tym zobaczyć, w którym miejscu w chlebie znajduje się łopatka ugniatacza, aby go wyjąć.

16. Następnie wyczyścić formę do pieczenia w sposób opisany na stronie 132 .



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



FUNKCJE PRZYCISKÓW

Ustawienie podstawowe



Po włączeniu wtyczki do gniazdka na wyświetlaczu pojawia się 3:05 (dwukropek między cyframi nie miga). Na wyświetlaczu wyświetla się „Program 1” (podstawowy), a strzałki są ustawione na „1250 g” (poziom II) i stopień zrumienienia skórki „Średni”.

Urządzenie jest gotowe do pracy.

Podczas pracy urządzenia stan programu można stwierdzić na podstawie programatora zegarowego odliczającego wstecz oraz strzałki na wyświetlaczu.

Przycisk START/STOP

Ten przycisk rozpoczyna i kończy przebieg programu. Nacisnąć ten przycisk krótko jeden raz, aby uruchomić wybrany program. Słychać sygnał dźwiękowy, wyświetlacz świeci się, program rozpoczyna się. Od tego momentu wszystkie inne przyciski są nieaktywne. Aby na chwilę przerwać przebieg programu, nacisnąć powtórnie ten przycisk. Aby kontynuować przebieg programu, nacisnąć ten przycisk jeszcze raz. Jeśli nie dokonane zostaną żadne ustawienia urządzenia, wybrany program jest po 15 minutach kontynuowany. Aby przerwać program, naciskać na przycisk przez 3 sekundy. Słychać sygnał dźwiękowy, informujący o przerwaniu programu. Na wyświetlaczu pojawia się pozycja początkowa programu podstawowego.

Jeżeli wybrany ma być inny program, można go wybrać za pomocą przycisku MENU.

Funkcja SZYBKIEGO PIECZENIA

W niektórych programach można użyć funkcji szybkiego pieczenia. Ta funkcja umożliwia szybsze pieczenie chleba. Dla których programów jest to możliwe, można sprawdzić w powyższej tabeli. Aby użyć tej funkcji, nacisnąć kilka razy przycisk ZRUMIENIENIE (BRÄUNUNG), aż strzałka na wyświetlaczu będzie pokazywać „Szybki”(Schnell)

ZRUMIENIENIE (BRÄUNUNG)

Za pomocą tego przycisku można ustawić stopień zrumienienia skórki na JASNY – ŚREDNI – CIEMNY (Hell/Mittel/Dunkel). Które ustawienia w których programach są możliwe, można sprawdzić w tabeli. Dane ustawienie pokazuje strzałka na wyświetlaczu.

WIELKOŚĆ CHLEBA (GEWICHT)

Ta funkcja umożliwi dokonanie następujących ustawień w różnych programach:

- 1000 g (POZIOM I) = lżejszy chleb
- 1250 g (POZIOM II) = średnio ciężki chleb
- 1500 (POZIOM III) = cięższy chleb

Które ustawienia w których programach są możliwe, można sprawdzić w tabeli. Dane ustawienie pokazuje strzałka na wyświetlaczu.

MENU

Za pomocą przycisku MENU można otworzyć poszczególne programy. O wybranym programie informuje odpowiednia cyfra na wyświetlaczu. Programy przeznaczone są do przyrządzania następujących wypieków:

Nr	Program	Idealne przeznaczenie	Czas trwania programu w godzinach			Funkcja szybkiego pieczenia	Stopień zrumienienia skórki		
			1000 g	1250 g	1500 g		J	Ś	C
1	PODSTAWOWY BASIS	Standardowy program dla wszystkich rodzajów chlebów, np. białych i mieszanych z maks. 1 kg mąki	3:00	3:05	3:15	2:20	✓	✓	✓
2	BIAŁY WEISSBROT	Lekki chleb z drobno mielonej mąki	3:10	3:15	3:25	2:30	✓	✓	✓
3	RAZOWY VOLLKORN	Chleb razowy z ciężkiego ciasta z, maks. 1 kg mąki	3:20	3:25	3:35	2:35	✓	✓	✓
4	DROŹDŹOWY HEFEKUCHEN	Chleb z dodatkiem soku owocowego, rodzynek, suszonych owoców, czekolady. Dłuższy czas wyrastania ciasta	2:55	3:00	3:10	2:20	✓	✓	✓
5	MAŚLANKA BUTTERMILCH	Chleb z maślanką	3:15	3:20	3:30	x	✓	✓	✓
6	BEZGLUTENOWY GLUTENFREI	Idealny do chleba bezglutenowego z maks. 500 g mąki	3:40	3:45	3:55	x	✓	✓	✓
7	SUPER SZYBKI SUPER SCHNELL	Do szybkiego pieczenia chlebów białych i mieszanych. Zalecamy do używania w tym programie tylko drożdży Garant. Idealny dla 500-750 g mąki	1:15	1:28	1:30	x	✓	✓	✓
8	TORT/NISKOWĘ-GLOWODANOWY KUCHEN/ LOW CARB	Do ciast tortowych z proszkiem do pieczenia i chlebów niskowęglowodanowych	1:30	1:35	1:40	x	✓	✓	✓
9	UGNIATANIE KNETEN	Do ugniatania lżejszych ciast, bez funkcji pieczenia, idealny do ciasta na pizzę lub tartę alzacką	0:10 – bez możliwości wyboru poziomu			x	x	x	x
10	CIASTO DROŹDŹOWE HEFETEIG	Do ugniatania cięższych ciast, np. ciasta drożdżowego, bez funkcji pieczenia	1:40 – bez możliwości wyboru poziomu			x	x	x	x
11	CIASTO MAKARONOWE NUDELTEIG	Do ciasta na makaron, 15 minut, dla 500 g mąki i 5 jajek	00:15 – bez możliwości wyboru poziomu			x	x	x	x
12	JOGURT J OGHURT	Do produkcji jogurtu	8 godzin – bez możliwości wyboru poziomu			x	x	x	x
13	KONFITURY KONFITURE	Do gotowania konfitur i marmolady. Do przyrządzania konfitur należy nabyć drugą formę do pieczenia, która będzie używana wyłącznie do tego celu.	1:20 – bez możliwości wyboru poziomu			x	x	x	x
14	PIECZENIE BACKEN	Do pieczenia osobno przygotowanych ciast drożdżowych lub ucieranych (przygotowanych ręcznie lub w programie CIASTO lub UGNIATANIE). Ten program nie nadaje się do pieczenia ciasta kruchego, ciasta ptyśowego itp.	1:00 – bez możliwości wyboru poziomu			x	✓	✓	✓
15	PROGRAM WŁASNY	Do indywidualnego ustawiania czasów ugniatania, wzrastania i pieczenia							

OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA PROGRAMU

Funkcji opóźnienia rozpoczęcia programu należy używać tylko dla przepisów, które zostały wcześniej pod nadzorem wypróbowane. Nie należy ich już później zmieniać.

OSTROŻNIE: jeśli ciasta jest zbyt dużo, może się ono przelać i przywrzeć do elementu grzejnego.

Można opóźnić rozpoczęcie wszystkich programów oprócz programu numer 9, 11, 12 i 13. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 15 godzin. Umieścić składniki w formie i włożyć formę do urządzenia. Zwrócić uwagę na to, aby drożdże nie miały kontaktu z wodą. Wybrać program i ewentualnie stopień zrumienienia skórki, po czym przyciskami CZAS (Zeit+) + i CZAS - (Zeit-) ustawić liczbę godzin, po których upływie chleb ma być gotowy.

Przykład:

Jest godzina 20:00. Następnego dnia o godzinie 7:00 rano chcą mieć Państwo świeży biały chleb.

Umieścić składniki w zadanej kolejności w formie do pieczenia i włożyć formę do urządzenia. Zwrócić uwagę na to, aby drożdże nie miały kontaktu z cieczami.

Za pomocą przycisku MENU wybrać żądany program, za pomocą przycisku ZRUMIENIENIE (Bräunung) żądany stopień zrumienienia skórki, a za pomocą przycisku CIĘŻAR (Gewicht) żadaną wielkość pieczywa. Jako przykład użyty jest program 1 = podstawowy. Program kończy się o godzinie 7:00 rano. Potem rozpoczyna się faza utrzymywania ciepła trwająca 1 godzinę. Przez naciśnięcie przycisku START/STOP można zakończyć fazę utrzymywania ciepła.

Aby o 7:00 rano mieć ciepły, świeży chleb, należy wieczorem o godzinie 20:00 przez kilkakrotne naciśnięcie przycisku CZAS (ZEit) + wydłużyć czas programu do 11 godzin.

Na zakończenie naciśnięcie przycisk START/STOP, aby rozpocząć opóźniony czasowo program pieczenia. Prosimy pamiętać, że:

podczas pieczenia z opóźnieniem czasowym nie należy używać żadnych łatwo psujących się składników takich jak: mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula itp.

PROGRAM WŁASNY

Automat do pieczenia chleba Backmeister® oferuje wiele programów, m.in. również program, który nazwaliśmy PROGRAM WŁASNY, ponieważ można go samemu

zaprogramować. W zaprogramowanym fabrycznie wstępnym ustawieniu podstawowym można zmienić długości poszczególnych etapów programu lub całkiem pominąć różne przebiegi programu. W ten sposób mają Państwo możliwość upieczenia chleba lub przyrządzenia ciasta według indywidualnych upodobań. Przestrzegając następujących uwag dotyczących ustawienia podstawowego i obsługi programu własnego:

Program zawiera następujące możliwości wyboru:

Stopień zrumienienia skórki można ustawić

Opóźnienie rozpoczęcia

programu można ustawić

Ciężar nie można ustawić

Za pomocą przycisku CIĘŻAR (Gewicht) wybrać żądany etap programu. Na wyświetlaczu pojawia się „Kneten 1“ i zaprogramowany dla tego etapu czas „0:13”.

Za pomocą przycisków CZAS (Zeit+) + und CZAS - (Zeit-) można dopasować ustawiony czas. Naciśnięcie przycisk kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas.

Potwierdzić zmianę przyciskiem CIĘŻAR (Gewicht), na wyświetlaczu pojawia się następny etap programu i przynależny zaprogramowany czas: „Gehen 1“ i „0:25”.

Jeżeli maksymalny, możliwy do ustawienia czas danego etapu programu zostanie przekroczony przyciskami CZAS (Zeit) + und CZAS - (Zeit), na wyświetlaczu pojawia się „0”. Ten etap programu zostaje potem podczas wykonywania programu pominięty.

Gdy wszystkie etapy zostaną zaprogramowane zgodnie z życzeniem, należy zakończyć programowanie przez naciśnięcie przycisku START/STOP. Na wyświetlaczu pojawia się zaprogramowany czas programu własnego. Program zostaje rozpoczęty od razu lub zgodnie z ustawionym opóźnieniem. Naciśnięcie przycisku MENU powoduje przerwanie programowania. Aktualnie podane wartości nie zostają przejęte.

Etap	Wstępne ustawienie	Możliwość ustawienia przedziału czasowego
Łączny czas	3:05 godziny	
1. ugniatanie	13 minut	0-30 minut
1. wyrastanie	25 minut	0-30 minut

Etap	Wstępne ustawienie	Możliwość ustawienia przedziału czasowego
2. ugniatanie	12 minut	0-30 minut
2. wyrastanie	40 minut	0-60 minut
3. wyrastanie	35 minut	0-60 minut
Pieczenie	60 minut	0-90 minut
Utrzymywanie ciepła	60 minut	0-60 minut



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

INFORMACJA O PODWÓJNEJ FORMIE DO PIECZENIA

1. Dla tego urządzenia można dokupić osobno podwójną formę do pieczenia, w której można piec jednocześnie dwa małe chleby.
2. Używając podwójnej formy do pieczenia, należy zasadniczo wybierać poziom I (1000g).
3. 2 x 350 g mąki dla dwóch chlebów o ciężarze każdego z nich ok. 400–500 g
4. Zwrócić uwagę na to, że jeśli używa się podwójnej formy do pieczenia, należy zawsze piec dwa chleby. Mogą to być dwa takie same lub dwa różne chleby.



Nie wolno w podwójnej formie do pieczenia piec tylko jednego chleba, gdyż wskutek nierównomiernego rozłożenia ciepła uszkodzeniu może ulec podwójna forma do pieczenia i urządzenie.

5. Używać zawsze przepisów, dla których można użyć tego samego programu.

FUNKCJE PIEKARNIKA

FUNKCJA BRZĘCZYKA

Brzęczyk zabrmi

- 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 zabrmi 10 razy, aby wskazać, że program teraz został całkowicie zakończony i że chleb należy wyjąć z foremki. Ten dźwięk nie daje się wyłączyć, np. przy zastosowaniu funkcji wyboru czasu.

FUNKCJA POWTÓRZENIA

Jeśli podczas pracy piekarnika BACKMEISTER zostanie wyłączony prąd, urządzenie włączy się automatycznie, jak tylko

prąd ponownie dojdzie i będzie kontynuować pracę od miejsca, w którym została ona przerwana, o ile przerwa nie trwała dłużej niż dwie minuty.

Jeśli przerwa w doświetle prądu trwała dłużej niż 11 minut i wyświetlacz pokaże ustawienie podstawowe, trzeba piekarnik ponownie uruchomić. Praktykuje się to tylko wtedy, gdy w chwili przerwania doświetlenia 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, 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.



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

Gdy po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się „EEO” to znaczy, że jest defekt regulacji temperatury. W takim przypadku proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta. (Patrz adres na stronie 1 lub w warunkach gwarancji).

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

PRZEBIEG PROGRAMU PIEKARNIK

1. DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Posmarować otwory wygniataarki grubo margaryną odporną na gorąco, aby ciasto nie przedostało się do próżni i tam przywarło.

Wstawić ugniataarkę na wał napędowy.

Składniki muszą być dodawane do foremki w kolejności podanej w poszczególnych przepisach.

Przy bardzo ciężkich ciastach, zalecamy zmienić kolejność dodawania składników i najpierw dodać mąkę i suche drożdże a na koniec płyn, aby zapewnić, żeby ciasto zostało dobrze zagniecione. Zresztą trzeba przy korzystaniu z funkcji wyboru czasu zwracać uwagę na to, żeby drożdże nie zetknęły się zbyt wcześnie z płynem.

2. WKŁADANIE FOREMKI DO PIECZENIA

Pokrytą materiałem nieprzywierającym foremkę złapać za brzeg obiema rękoma i lekko ukośnie wstawić do środka cokołu w piekarniku. Przekręcić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

3. PWYBÓR PRZEBIEGU PROGRAMU

Wybrać za pomocą przycisku menu żądany przebieg programu. W zależności od programu wybrać odpowiedni stopień i żądane przyrumienienie. Przyciskiem czasu można przesunąć czas rozpoczęcia pracy. Proszę wcisnąć przycisk Start. Po tym nie ma możliwości zmiany.

4. MIESZANIE I UGNIATANIE CIASTA

Piekarnik miesza i ugniata ciasto automatycznie tak długo, aż osiągnie ono właściwą konsystencję.

5. CZAS ODPOCZYNKU

Po pierwszym procesie ugniataania przewidziana jest chwila odpoczynku, w czasie której płyn, drożdże i mąka mogą powoli się przeniknąć.

6. DOCHODZENIE CIASTA

Po ostatnim ugniataaniu 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, zadźwięczy 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 ugniataacza, 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 szpi-kulec 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 pierwszym użyciem należy krótko umyć pojemnik piekarnika łagodnym środkiem do mycia naczyń i wyczyścić wygniatarkę.

Po użyciu urządzenie należy zawsze najpierw schłodzić, zanim będzie się je czyścić lub zanim się je odstawi. Wychłodzenie urządzenia trwa około pół godziny i dopiero po tym czasie może być ono użyte do ponownego pieczenia lub przygotowania ciasta

1. Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie wyłącznikiem I/O, wyciągnąć wtyczkę z gniazda i wychłodzić je. Proszę stosować tylko łagodne środki myjące, w żadnym wypadku nie stosować chemicznych czyszczywek, benzyny, środków do czyszczenia pieców piekarskich lub szorujących.
2. Usunąć wilgotną ściereczką wszystkie składniki i okruchy z pokrywy, obudowy i ze zbiornika na pojemnik. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wlewać wody do zbiornika na pojemnik. Do zwykłego czyszczenia można zdjąć pokrywę. Śrubokrętem należy zdjąć pokrywę na zawiasie i zdjąć pokrywę.
3. Foremkę z zewnątrz przetrzeć wilgotną ściereczką. Wewnątrz można ją umyć gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Jeśli mimo powłoki przylgną do foremki resztki ciasta, można ją wtedy napętnić wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i pozostawić na ok. 30 min. Nie należy zostawiać foremki na dłuższy czas całej zanurzonej w wodzie, ponieważ powłoka spodu może się zrobić szorstka.
4. Zaraz po użyciu należy natychmiast wyczyścić ugniatarkę i wał napędowy. Jeśli ugniatarka zostanie w foremce to ciężko jest ją później usunąć. W takim przypadku należy wlać na 30 minut do pojemnika ciepłej wody. Potem wygniatarka da się łatwo wyciągnąć.
5. Pojemnik wyposażony jest w - warstwę nieprzywierającą. Proszę więc nie stosować do czyszczenia żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby porysować powierzchnię. Jest normalne, że z czasem zmieni się kolor powłoki, ale nie wpłynie to ujemnie na funkcję.
6. Zanim urządzenie zostanie odstawione, proszę się upewnić, że jest dokładnie schłodzone, wyczyszczone i wysuszone. Urządzenie odstawiać zawsze z zamkniętą pokrywą.



ZASOWY PRZEBIEG PROGRAMU

Program		1. BASIS						2. WEISSBROT					
		jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell			jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell		
Ciężar chleba / poziom		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Łączny czas		03:15	03:05	03:00	02:25	02:20	02:15	03:25	03:15	03:10	02:30	02:25	02:20
Rozg-rzewanie	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 33°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s												
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 21°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s 28°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli <27°C	5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5
Wyrastanie 2	27°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 36°C	35	35	35	15	15	15	40	35	35	15	15	15
	Wyładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	29°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 32°C	4,5	4,5	4,5	2,5	2,5	2,5	7,5	7,5	7,5	2,5	2,5	2,5
Wyras-tanie 3	29°C Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 33°C	40	35	35	30	30	30	40	40	40	30	30	30
Pieczenie	Krok 1: 104°C, jeśli <103°C Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, >104°C Ogrzewanie WYŁ	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	29	28
	Krok 2: 116°C (M), jeśli 115°C, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, jeśli >116°C Ogr. WYŁ	45	40	35	35	32	28	50	45	40	40	36	32
	Maksymalna temperatura pieczenia	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	123	123	123	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	123	123	123
Utrzymywanie ciepła	62°C jeśli <61°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, jeśli >62°C Ogrzewanie WYŁ	60	60	60	60	60	60	S: 120	60	60	60	60	60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:30	02:25	02:20	01:58	01:53	01:48	C: 130	02:41	02:36	02:03	01:58	01:53

Program		3. VOLLKORN						4. HEFEKUCHEN					
Zrumienienie skórki		jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell			jasny/średni/ciemny			RAPID/Schnell		
Ciężar chleba / poziom		III	II	I	III	II	I	III	II	I	III	II	I
Łączny czas		03:35	03:25	03:20	02:35	02:30	02:25	03:10	03:00	02:55	02:20	02:15	02:10
Rozg-rzewanie	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 33°C Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 21°C Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 5 s/25 s	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5A	5A	5A	2A	2A	2A	5A	5A	5A	2A	2A	2A
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s 28°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli <27°C	8	8	8	5	5	5	6	6	6	6	6	6
Wyrastanie 2	27°C,Ogr.WŁ./ WYŁ.5 s/25 s jeśli < 36°C	35	35	35	15	15	15	35	30	30	10	10	10
	Wyładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	29°C,Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli < 32°C	12,5	12,5	12,5	7,5	7,5	7,5	9,5	9,5	9,5	7,5	7,5	7,5
Wyras-tanie 3	29°C Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 33°C	45	40	40	35	35	35	35	35	35	30	30	30
Pieczenie	Krok 1: 104°C, jeśli <103°C Ogr.WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, >104°C Ogrzewanie WYŁ	20	20	20	30	28	27	20	20	20	30	27	24
	Krok 2: 116°C (M), jeśli 115°C,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, jeśli >116°C Ogr. WYŁ	45	40	35	35	32	28	40	35	30	30	28	26
	Maksymalna temperatura pieczenia	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	123	123	123	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	123	123	123
Utrzymywanie ciepła	62°C jeśli <61°C Ogrzewanie WŁ./ WYŁ. 10 s/20 s, jeśli >62°C Ogrzewanie WYŁ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:46	02:41	02:36	02:08	02:03	01:58	02:21	02:16	02:11	01:54	01:49	01:44

Program		5. BUTTERMILCH			6. GLUTENFREI			7. SUPERSCHNELL		
Zrumienienie skórki		jasny/średni/ciemny			jasny/średni/ciemny			jasny/średni/ciemny		
Ciężar chleba / poziom		III	II	I	III	II	I	III	II	I
Łączny czas		03:30	03:20	03:15	03:55	03:45	03:40	01:30	01:28	01:15
Rozg-rzewanie	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 33°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	0	0	0	0	0	0			
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	3	3	3	4	4	4			
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	5	5	5	6	6	6	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C	6 / Temp. = 36°C
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 21°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	20	20	20	20	20	20			
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	2	2	2	2	2			
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5A	5A	5A	3A	3A	3A	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C	2 / Temp. = 36°C
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s 28°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli <27°C	8	8	8	8	8	8	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C	5 / Temp. = 36°C
Wyrastanie 2	27°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 36°C	45	45	45	40	40	40			
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5			
	29°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 32°C	14,5	14,5	14,5	19,5	19,5	19,5			
Wyrastanie 3	29°C Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 33°C	45	40	40	60	55	55	20 / Temp. = 38°C	20 / Temp. = 38°C	15 / Temp. = 38°C
Pieczenie	Krok 1: 104°C, jeśli <103°C Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, >104°C Ogrzewanie WYŁ				20	20	20			
	Krok 2: 116°C (M), jeśli 115°C, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, jeśli >116°C Ogr. WYŁ	60	55	50	50	45	40	55	53	45
	Maksymalna temperatura pieczenia	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130
Utrzymywanie ciepła	62°C jeśli <61°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, jeśli >62°C Ogrzewanie WYŁ	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:33	02:28	02:23	02:58	02:53	02:48			

Program		8. KUCHEN/LOW CARB			9. KNETEN	10. TEIG	11. NUDELTEIG
Zrumienienie skórki		jasny/średni/ciemny					
Ciężar chleba / poziom		III	II	I			
Łączny czas		01:40	01:35	01:30	00:10	01:40	00:15
Rozgrzewanie	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 33°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s						
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	2	2	2	2	2
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	5	5	3	5	5
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	18	18	18	5	5	8
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 21°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s					10	
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s				Wartość standardowa 0:10, możliwość ustawienia między 0:10-0:45 minut w krokach co 5 minut		
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s					3A	
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s 28°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli <27°C					5	
Wyrastanie 2	27°C,Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli < 36°C					20	
	Wyglądanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s					0,5	
	29°C,Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli < 32°C					4,5	
Wyrastanie 3	29°C Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 33°C					45	
Pieczenie	Krok 1: 104°C, jeśli <103°C Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, >104°C Ogrzewanie WYŁ						
	Krok 2: 116°C (M), jeśli 115°C,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, jeśli >116°C Ogr. WYŁ	75	70	65			
	Maksymalna temperatura pieczenia	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130	J: 110 S: 120 C: 130			
Utrzymywanie ciepła	62°C jeśli <61°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, jeśli >62°C Ogrzewanie WYŁ	60	60	60			
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:					01:15	

Program		12. JOGHURT	13. KONFITÜRE	14. BACKEN	
Zrumienienie skórki				jasny/średni/ciemny	
Ciężar chleba / poziom					
Łączny czas		08:00	01:20	01:00	
Rozgrzewanie	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 33°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s				
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s				
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s				
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s				
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 21°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s				
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s		15, 96°C, Ogrzewanie WYŁ, jeśli <95°C, Ogrzew WŁ./WYŁ. AUS 15 s/15 s		
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s				
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s 28°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli <27°C				
Wyrastanie 2	27°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 36°C	Możliwość ustawienia między 0:05-12 godzin w krokach co 5 minut. Wartość standardowa to 8 godzin. Temperatura przez cały czas 36°C (poniżej WŁ./WYŁ. 5 s / 25 s, na zakończenie programu 10 sygnałów dźwiękowych).			
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s				
	29°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 32°C				
Wyrastanie 3	29°C Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 33°C		45, 96°C jeśli <95°C Ogrzew WŁ./WYŁ. ,15 s/15 s Ugniatanie WŁ./WYŁ. ,0,5 s/4,5 s		
Pieczenie	Krok 1: 104°C, jeśli <103°C Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, >104°C Ogrzewanie WYŁ				
	Krok 2: 116°C (M), jeśli 115°C, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, jeśli >116°C Ogr. WYŁ		Pause 20	60	
	Maksymalna temperatura pieczenia		J: 100 S: 110 C: 120		
Utrzymywanie ciepła	62°C jeśli <61°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, jeśli >62°C Ogrzewanie WYŁ			60	
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:				

15. EIGENRPROGRAMM			
		Voreingestellt	Zeitraumen wählbar
		03:05	
Rozgrzewanie	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 33°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s		
Ugniatanie 1	Silnik : WŁ 0,2 s, WYŁ 0,8 s	2	0-30
	Silnik : WŁ 0,15 s, WYŁ 0,35 s	5	
	Ogrz. WYŁ Silnik : WŁ 25 s, WYŁ 5 s	6	
Wyrastanie 1	Bez ugniatania, 22°C, jeśli < 21°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s	25	0-30
Ugniatanie 2	Silnik : WŁ 29 s, WYŁ 1 s	2	0-30
	Silnik WŁ 29 s/ WYŁ 1s	5A	
	Silnik WŁ./WYŁ. 29 s/1 s 28°C, Ogr. WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli <27°C	5	
Wyrastanie 2	27°C,Ogr.WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli < 36°C	35	0-60
	Wygładzanie ciasta Silnik : WŁ 0,1 s, WYŁ 2,9 s	0,5	
	29°C,Ogr. WŁ./WYŁ.5 s/25 s jeśli < 32°C	4,5	
Wyrastanie 3	29°C Bez ugniatania, Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 5 s/25 s jeśli < 33°C	35	0-60
Pieczenie	Krok 1: 104°C, jeśli <103°C Ogr-WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, >104°C Ogrzewanie WYŁ	28	0-80
	Krok 2: 116°C (M), jeśli 115°C,Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 22 s/8 s, jeśli >116°C Ogr. WYŁ	32	
	Maksymalna temperatura pieczenia	jasny: 120 średni: 130 ciemny: 140	
Utrzymywanie ciepła	62°C jeśli <61°C Ogrzewanie WŁ./WYŁ. 10 s/20 s, jeśli >62°C Ogrzewanie WYŁ	60	0-60
	Dodawanie składników, jeśli wyświetlacz pokazuje:	02:05	

PYTANIA DOTYCZĄCE URZĄDZENIA I JEGO UŻYWANIA

Chleb po pieczeniu przykleja się do pojemnika?

Chłodzić chleb w piekarniku ok. 10 minut – pojemnik przewrócić do góry dnem- ew. zbieraczem (przyłączyć wygniataarki – śrubą 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 (wygni-atarka)?

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 szpi kulca z haczykiem. Jeśli posługuje się nim ostrożnie można uniknąć zrobienia większej dziury.

Ciasto przy rośnięciu wylewa się poza foremkę.

To zdarza się w szczególności przy używaniu białej mąki, która zawiera większą ilość glutenu i lepiej rośnie. Pomoc:

- zredukować ilość mąki i dopasować do niej pozostałe składniki. Gotowy chleb będzie miał nadal dużą objętość.
- dać 1 łyżkę stołową płynnej margaryny na mąkę.

Chleb rośnie, jednakże przy pieczeniu opada.

Jeśli w środku chleba powstaje dziura w kształcie „V“, to mące brakuje glutenu(lepniku), 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 skórę 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 ugniataarki	Po pieczeniu wyczyścić ramię i walec ugniataarki. W razie potrzeby włączyć na 30 min ciepłą wodę do foremki, wtedy będzie można łatwiej wyjąć ramię ugniataarki i wyczyścić je.
Składniki nie są dobrze wymieszane lub chleb nie jest dobrze upieczony	Złe ustawienie programu	Proszę sprawdzić jeszcze raz wybrane menu i inne ustawienia
	Przycisk start/stop został poruszony wtedy, gdy maszyna już pracowała	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa.
	Podczas pracy maszyny często otwierano pokrywę	Pokrywa może być otwierana tylko podczas fazy ugniataania. Po przedostatnim rośnięciu nie otwierać więcej pokrywy.
	Dłuższy czas bez prądu w czasie pracy	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa.
	Wirowanie wygniataarki jest zablokowane	Sprawdzić, czy foremka i wygniataarka są prawidłowo osadzone. Sprawdzić, czy wygniataarka nie została zablokowana ziarnem itp. Wyjąć foremkę i sprawdzić, czy podbierak się kręci. Jeśli tak nie jest, 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 zetknięty się z płynem zła lub stara mąka za dużo lub za mało płynu za mało cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Ciasto zbyt mocno rośnie i wylewa się z foremki	Bardzo miękka woda powoduje, że drożdże mocniej pracują za dużo mąki wpływa na fermentację drożdży	f/k c
Chleb opadł	Objętość chleba większa niż foremka, dlatego opadł Chleb urósł zbyt mocno	a/f m
Chleb po upieczeniu ma wklęśnięcie	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 zmniejszy 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 zacznynu, 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 zacznynu w innym koncentracie (pacuszki po 100 g na 1 kg mąki), muszą Państwo zredukować ilość mąki 1 kg o ok. 80 g, wzgl. odpowiednio dopasować do przepisu.

Płynny zacznyn, który można kupić pakowany w woreczkach, można równie dobrze stosować. Odnośnie ilości zastosować się do danych na opakowaniu. Płynny zacznyn 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 zacznyn z żyta.

Chleb z zacznynu 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 mięksiz 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, miąższ 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. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05

Internet: www.hobbybaecker.de

2. DOPASOWANIE SKŁADNIKÓW

Jeśli ilość danego składnika zostanie zwiększona lub zmniejszona, należy pamiętać o tym, aby proporcje ilości odpowiadały proporcjom z przepisu oryginalnego. Aby osiągnąć perfekcyjny wynik, należy przestrzegać następujących podstawowych zasad dopasowania składników:

Płynny / 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. - paczuska np, drożdży, cukru waniliowego itp

4. Dodawanie owoców , orzechów i ziaren

Jeśli chce się dodać inne składniki, można to robić we wszystkich programach (oprócz konfitury) tylko wtedy, gdy usłyszysz się dźwięk pip. Jeśli te składniki doda się za wcześnie, to 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 przetaczania etapów są odpowiednio zaprogramowane.

5. WAGA CHLEBA I OBJĘTOŚĆ

W poniższych przepisach znajdują Państwo dokładne dane odnośnie wagi chleba, które nasza pani doradca, pani Blum, ustaliła po upieczeniu chlebów. Można stwierdzić, że waga czystego białego chleba jest mniejsza niż chleba pełnoziarnistego. Ma to związek z tym, że biała mąka mocniej rośnie i na podstawie tego ustalone zostały granice. Mimo tych dokładnych danych wagowych, mogą wystąpić małe odchylenia. Faktyczna waga chleba zależy w istotnym stopniu od wilgotności powietrza, jaka panuje w czasie przygotowania.

Wszystkie chleby z przeważającym udziałem białej mąki osiągają większą objętość i wychodzą w najwyższej klasie wagi po ostatnim wyrośnięciu poza brzeg pojemnika, ale nie wylewają się. Wałeczek chleba ponad brzegiem pojemnika jest dlatego nieco słabiej zarumieniony, niż chleb w pojemniku.

Jeśli przy słodkich chlebach proponowany jest program szybki, wtedy można wypiekać wyłącznie małe ilości w danych przepisach również w programie ciasta drożdżowego, przy czym chleb wtedy jest bardziej luźny. Proszę wybrać wtedy w programie ciasto drożdżowe stopień I.

6. WYNIKI PIECZENIA

Wynik pieczenia zależy w szczególności od warunków na miejscu (miękką wodą, 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**Chleb domowy**

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Mąka żytnia typ 1150	125 g	200 g	250 g
Mąka pszenna typ 1050	210 g	330 g	420 g
Sól	7 g	11 g	13 g
Świeże drożdże	18 g	20 g	36 g
Woda	200 g	350 g	450 g
Zakwas w proszku	7 g	12 g	15 g
Ocet	1 łyżeczka	1 łyżka	3 łyżeczki
Nasiona słonecznika	80 g	130 g	160 g
Przyprawa do chleba	8 g	13 g	16 g

Program 1 Podstawowy, stopień zrumienienia skórki: ciemny

Biały chleb

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Woda	175 g	325 g	400 g
Mąka pszenna typ 550	275 g	600 g	750 g
Suszone drożdże	3 g	7 g	10 g
Sól	5 g	10 g	15 g
Miód	10 g	20 g	30 g
Olej	14 g	20 g	30 g

Program 2 Biały, stopień zrumienienia skórki: średni

Chleb orkiszowy razowy

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Woda	190 g	375 g	470 g
Mąka orkiszowa razowa	300 g	600 g	750 g
Ocet	14 g	27 g	33 g
Olej	8 g	16 g	20 g
Świeże drożdże	15 g	29 g	36 g
Sól	6 g	11 g	13 g

Program 3 Razowy, stopień zrumienienia skórki: ciemny

Słodki chleb

Mleko	250 g
Jajko	1 sztuka
Roztopione masło (nie gorące!)	120 g
Cukier	100 g
Sól	5 g
Mąka pszenna typ 405	500 g
Świeże drożdże	22 g
Program 4 Drożdżowy, poziom II (1250 g), stopień zrumienienia skórki: średni	

Chleb maślankowy

	Podwójna forma do pieczenia 1 komora	1000 g	1250 g
Maślanka	200 g	400 g	500 g
Olej	12 g	25 g	30 g
Mąka pszenna typ 550	200 g	400 g	500 g
Mąka pszenna typ 1050	100 g	200 g	250 g
Sól	6 g	12 g	15 g
Suszone drożdże	4 g	7 g	10 g
Program 5 Maślanka, stopień zrumienienia skórki: średni			

Biały chleb bezglutenowy (tostowy)

„Schär Mix it“ Universal	500 g	Sprawdzić patyczkiem do szaszłyków, czy chleb po zakończeniu programu jest upieczony. W tym celu wyjąć chleb z formy do pieczenia i włożyć w chleb czysty drewniany patyczek. Jeśli po wyciągnięciu na patyczku nie ma ciasta, chleb jest gotowy. W innym przypadku piec chleb jeszcze przez kilka minut w programie „Pieczenie”.
Suszone drożdże	8 g	
Sól	7 g	
Woda	400 g	
Olej	30 g	
Program 6 Bezglutenowy		Ponieważ w automacie nie ma górnej grzałki, góra chleba nie jest nigdy tak ciemna jak boki.

Można to zmienić w bardzo łatwy sposób. Położyć chleb jasną górą na ruszt do bułek tostera i opiekać przez chwilę. Skórka chleba będzie zrumieniona na brązowo.

Super szybki

Dla chlebów przygotowywanych w programie super szybkim można wybrać tylko najniższy poziom, czyli 1000 g. Krótki czas wyrastania sprawia, że chleby są bardziej zbite. Chleby pieczone w programie 2 są znacznie większe. Do pieczenia chleba w programie super szybkim należy używać tylko specjalnych drożdży, np. Garant firmy Dr. Oetker. Te drożdże specjalne to drożdże zmieszane z proszkiem do pieczenia. Ten rodzaj drożdży wymaga bardzo krótkiego czasu wyrastania. Ważna wskazówka: ten program nie nadaje się do pieczenia chlebów z mieszanek do pieczenia z dodatkiem drożdży!

Chleb owsiany z przyprawami
(duży chleb rodzinny)

Chudy twaróg	750 g
Jajka	10 sztuk
Proszek do pieczenia	2 opakowania
Płatki owsiane razowe	375 g
Otręby pszenne	75 g
Sól	18 g
Pestki dyni	75 g
Siemię lniane	60 g
Kminek	1 łyżeczka
Przyprawa do chleba, mielona	2 łyżki
Program 8 Tort /Niskowęglowodanowy, poziom II (1500g), stopień zrumienienia skórki: ciemny	

Słodkie ciasto drożdżowe

Mleko pełnotłuste	250 g
Mąka pszenna typ 550	500 g
Cukier	80 g
Masło, bardzo miękkie	80 g
Jajko	1 sztuka
Sól	1 szczypta
Suszone lub świeże drożdże	7 g 21 g
Program 10 Ciasto drożdżowe	

CHLEBY Z MIESZANEK DO PIECZENIA

Polecamy mieszankę do pieczenia firmy DIAMANT, z którą osiągnęliśmy najlepsze wyniki. Proszę dostosować się do wskazówek na opakowaniu i postępować w następujący sposób:

1. Włączyć urządzenie, nalać płyn
2. Dodać odpowiednią ilość mieszanki do pieczenia
3. Ewentualnie dodać suche drożdże, zgodnie z instrukcjami na opakowaniu mieszanki do pieczenia (mała łyżeczka do odmierzenia UNOLD mieści 2,5g suchych drożdży)
4. Wybrać program, nacisnąć START
5. Resztą zajmie się dla Państwa piekarnik Backmeister®.
6. Niektóre dostępne w handlu mieszanki zawierają już suche drożdże. W tym przypadku nie należy już oczywiście dodawać dodatkowo suchych drożdży.

CHLEBY DLA ALERGIKÓW

Dla osób, które cierpią z powodu alergii na zboża lub muszą utrzymać określoną dietę, wypróbowaliśmy w naszym PIEKARNIKU MISTRZ WYPIEKÓW, wypieki z różnych mieszanek mąki, na bazie częściowo mąki kukurydzianej, ryżowej i ziemniaczanej i uzyskaliśmy dobre wyniki.

Uzyskaliśmy dobre wyniki z produktami firmy Schär i Hammermühle Diät GmbH. Odnośnie produktów bezglutenowych lub większej ilości nietolerowanych produktów mogą się Państwo zwrócić bezpośrednio do tej firmy:

Hotline Fa. Schär

Niemcy Tel. 0800/1813537

Austria Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle

Niemcy Tel. 06321/95890

Zastosowane w naszych przepisach składniki otrzymają Państwo w sklepach ze zdrową żywnością. Produkty firmy Hammermühle można pod w.w. numerem telefonu zamówić bezpośrednio u producenta.

Wszystkie podane rodzaje mąki nadają się do ciast i chlebów przy szczególnym odżywianiu (celiaklia /sprue) w ramach zaplanowanej diety. Również przy dodaniu większej ilości drożdży wzgl. winnikowego proszku do pieczenia (kwaśny winian potasu) chleby pieczone w piekarniku Backmeister® pozostają względnie spójne.

Dodać składniki do pojemnika piekarnika, wybrać następujące programy:

- Dla przygotowania chleba „GLUTENFREI“ ciemny:
- Do przygotowania ciasta, które będzie jeszcze dalej przerabiane: program „TEIG/CIASTO“
- Do przygotowania wypieków, do których stosuje się proszek do pieczenia lub winnik: wyłącznie program „BACKPULVER/PROSZEK DO PIECZENIA“.

CIASTO MAKARONOWE

Włożyć niezbędne składniki do formy i uruchomić program 11. Ewentualne resztki formy zeskrobać z obrzeża formy łopatką silikonową podczas przebiegu programu. Jeśli chętnie jesz makaron, polecamy zakup urządzenia do wyrobu makaronu, przy pomocy którego ciasto można łatwo rozwałkować i pociąć na paski. Do pierwszych prób wystarczy oczywiście dobry wałek do ciasta. Gotowe ciasto podzielić na 4 do 5 porcji i zawinąć każdą porcję w folię do żywności, aby ciasto nie wysuszyło się. Posypać mąką dużą deskę i rozwałkować wałkiem do ciasta. Gdy ciasto będzie bardzo miękkie, dodać trochę mąki i ugnieść ciasto. Ugnieść ręką płaskie placki i posypać je mąką. Teraz wałkować ciasto wałkiem ze wszystkich stron, aż będzie miało wymaganą grubość. Tak przygotować każdą porcję ciasta. Podczas wałkowania zawsze posypywać mąką i odwracać ciasto, aby nie sklejało się. Następnie przewałkować poszczególne, cienkie placki. Jeśli jeszcze kleją się, wysuszyć, jednak niezbyt długo, gdyż w przeciwnym wypadku ciasto rozdzieli się. Placki ciasta pociąć na paski ustalając szerokość pasków. Pocięte makarony wstrząsnąć i następnie najlepiej zaraz gotować w posolonej wodzie podgrzanej do wrzątku. Uwaga: Makaron gotuje się bardzo szybko, zależnie od rodzaju przez 2 do 5 minut. Obowiązuje tutaj zasada: Im cieńszy jest makaron, tym szybciej gotuje się. Gdy używa się urządzenia do makaronu, postępować z ciastem zgodnie z instrukcją producenta. Ciasto można również rozwałkować na placki i używać do lasagne, tortellini, ravioli, Wan Tans i podobnych potraw. Wskazówka: Używamy jaj wielkości I (białko i żółtko ważą 58 g na jajko). Jeśli używasz większych lub mniejszych jaj, zważaj jajka bez skorupki. W przypadku mąki pełnoziarnistej można używać ewentualnie więcej płynu.

Makaron jajeczny

(4 porcje, lasagne, ravioli itp.)

Mąka krupczatka (np. Wiener Griessler)	400 g
Jajka w rozmiarze L	4 sztuki
Olej	15 g
W razie potrzeby trochę wody	
Program 11 Ciasto makaronowe	

Mąkę pszenną można zastąpić mąką orkiszową.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

JOGURT

Do przygotowania świeżego jogurtu naturalnego potrzebnych jest tylko kilka składników. Zgodnie z preferencjami można użyć równie mleka bez laktozy lub mleka koziego. Im więcej tłuszczu zawiera wybrane mleko, tym bardziej śmietankowy będzie jogurt. Należy pamiętać o tym, aby użyte mleko oraz jogurt miały taką samą zawartość tłuszczu. Dzięki temu można uzyskać najlepszy rezultat. Nie jest konieczne jest kupowanie jogurtu do każdej produkcji – z przygotowanego samodzielnie jogurtu można przygotowywać kolejne jogurty.

Jogurt z mleka

Na 1 l mleka potrzebnych jest 200 ml jogurtu probiotycznego lub alternatywnie 6 kapsułek z probiotykiem, które należy zmieszać z mlekiem. Zmieszać mleko z jogurtem lub z zawartością kapsułek i wlać całość do formy do pieczenia (mieszadła muszą być włożone!). Wybrać program 12.

Ostrożnie przelać gotowy jogurt do mniejszych słoiczków lub dużego słoika, dobrze zamknąć i wstawić na 12 godzin do lodówki.

Zachować zawsze 200 ml jogurtu. Przyda się on do następnej produkcji jogurtu w opisany powyżej sposób.

KONFITURY**Konfitura z jagód**

Jagody według życzenia*	800 g
Cukier żelowany typ 2:1	500 g
Sok cytrynowy	2 łyżki
Program 13 Konfitury	

*Można użyć truskawek (ale tylko 700 g, gdyż ta konfitura trochę się pieni), malin, borówek, jeżyn lub porzeczek. Wiśnie nie nadają się do robienia konfitur. Wymieszać dokładnie jagody, cukier żelujący i sok cytrynowy i napełnić formę do pieczenia z włożonym mieszadłem. Uruchomić program 13. Po zakończeniu programu przełożyć konfiturę do słoiczków z wieczkiem. Uwaga: konfitura jest bardzo gorąca – niebezpieczeństwo poparzenia. Słoiczki dobrze zakręcić wieczkiem, odwrócić i ochłodzić.

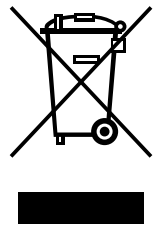
Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

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 przesać 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 www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



UNOLD ©

UNOLD ©

Aus dem Hause

UNOLD®