

# UNOLD®



## BACKMEISTER ONYX

### Bedienungsanleitung

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

Modell 8695



UNOLD®

Impressum:  
Bedienungsanleitung Modell 8695  
Stand: Juni 2016 /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](mailto:info@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

8695\_Keramik



#### **SERVICE-HOTLINE**

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

**Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr**  
**Rufnummer: 0 18 05/94 18 99\***

\*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.  
Bei Anrufen aus anderen Netzen, aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 8695

|  |    |
|--|----|
| Technische Daten .....                       | 8  |
| Symbolerklärung.....                         | 8  |
| Für Ihre Sicherheit.....                     | 8  |
| In Betrieb nehmen .....                      | 11 |
| Schnelleinstieg – das erste Brot .....       | 11 |
| Erläuterungen zum Bedienfeld .....           | 12 |
| Die funktionen des Backmeisters® .....       | 14 |
| Zubereiten von Brot, Kuchen oder Teig .....  | 14 |
| Reinigen und Pflegen.....                    | 15 |
| Tabelle zeitlicher Ablauf .....              | 16 |
| Fragen zum Gerät und zur Handhabung .....    | 18 |
| Mögliche Fehler am Gerät.....                | 19 |
| Mögliche Fehler bei den Rezepten.....        | 20 |
| Anmerkungen zu den Rezepten .....            | 21 |
| Brotrezepte .....                            | 23 |
| Brote aus Backmischungen.....                | 25 |
| Brote für Allergiker/Glutenfreies Brot ..... | 25 |
| Kuchen Grundrezept .....                     | 26 |
| Teig zubereiten .....                        | 27 |
| Konfitüre zubereiten .....                   | 28 |
| Garantiebestimmungen .....                   | 29 |
| Entsorgung / Umweltschutz .....              | 29 |
| Informationen für den Fachhandel.....        | 29 |
| Serviceadressen.....                         | 30 |
| Bestellformular.....                         | 31 |

### Instructions for use model 8695

|  |    |
|--|----|
| Technical specifications .....                                     | 32 |
| Explanation of symbols.....  | 32 |
| Safety information .....   | 32 |
| Start-up.....  | 34 |
| Quick guide – the first bread.....                                 | 35 |
| Explanations of the control panel .....                            | 35 |
| The functions of the breadmaker.....                               | 37 |
| The program process of the breadmaker .....                        | 38 |
| Cleaning and care.....   | 38 |
| Timing process of the programs.....                                | 40 |
| Questions and answer concerning the use of<br>the breadmaker ..... | 42 |
| Trouble shooting - appliance .....                                 | 43 |
| Trouble shooting - recipes.....                                    | 44 |
| Comments on baking .....   | 45 |
| Bread recipes .....  | 46 |
| Breads for persons with allergies .....                            | 48 |
| Bread mixtures .....   | 50 |
| Cake recipe .....  | 50 |
| Dough preparation .....  | 50 |
| Preparation of jam and marmelade.....                              | 51 |
| Guarantee conditions .....   | 52 |
| Waste disposal / environmental protection .....                    | 52 |
| Service .....  | 30 |

### Notice d'utilisation modèle 8695

|   |    |
|---|----|
| Spécification technique .....                                   | 53 |
| Explication des symboles.....                                   | 53 |
| Consignes de sécurité .....                                     | 53 |
| Avant d'utiliser l'appareil.....                                | 55 |
| Tout ce qu'il faut savoir pour réussir son premier pain ! ..... | 56 |
| Explications du champ de commande.....                          | 56 |
| Les fonctions du Backmeister®.....                              | 59 |
| Déroulement de programme du Backmeister® .....                  | 59 |
| Nettoyage et entretien .....                                    | 60 |
| Déroulement temporel des programmes .....                       | 61 |
| Questions concernant l'appareil et l'utilisation.....           | 63 |
| Défauts de l'appareil .....                                     | 64 |
| Faute de réalisation des recettes .....                         | 65 |
| Remarques concernant la cuisson .....                           | 66 |
| Recettes .....  | 67 |
| Melanges de farine pour pain.....                               | 69 |
| Pain pour les personnes allergiques.....                        | 69 |
| Gateau – recette de base .....                                  | 70 |
| Preparation de pate .....                                       | 70 |
| Preparation de confiture .....                                  | 71 |
| Conditions de garantie .....                                    | 71 |
| Traitement des déchets / protection de l'environnement.....     | 71 |
| Service .....   | 30 |

### Gebruiksaanwijzing model 8695

|   |    |
|---|----|
| Technische gegevens .....                       | 72 |
| Verklaring van de symbolen.....                 | 72 |
| Veiligheidsinstructies .....                    | 72 |
| linbedrijfname.....                             | 74 |
| Een snelle start – het eerste brood.....        | 75 |
| Toelichtingen bij het bedieningspaneel .....    | 75 |
| De functies van de Backmeister®.....            | 77 |
| Het programma van de Backmeister .....          | 78 |
| Schoonmaken en onderhoud .....                  | 79 |
| Tijdschema van de programma's.....              | 80 |
| Vragen over het apparaat en de werking .....    | 82 |
| Fout aan het apparaat .....                     | 83 |
| Fout bij de recepten.....                       | 84 |
| Opmerkingen bij de recepten .....               | 85 |
| Recepten .....                                  | 86 |
| Broden uit bakmengsels .....                    | 88 |
| Brood voor mensen met een allergie .....        | 88 |
| Cake - basisrecept .....                        | 89 |
| Deegbereiding .....                             | 90 |
| Confituren bereiden .....                       | 90 |
| Garantievoorwaarden .....                       | 91 |
| Verwijderen van afval / milieubescherming ..... | 91 |
| Service .....                                   | 30 |

**INHALTSVERZEICHNIS****Istruzioni per l'uso modello 8695**

|  |     |
|--|-----|
| Specifiche tecniche .....                    | 92  |
| Significato dei simboli .....                | 92  |
| Avvertenze di sicurezza .....                | 92  |
| Messa in funzione.....                       | 94  |
| Primi passi - il primo pane.....             | 95  |
| Spiegazioni sul pannello comandi.....        | 95  |
| Funzioni del backmeister.....                | 98  |
| Preparazione di pane, dolci o pasta .....    | 98  |
| Pulizia e cura .....                         | 99  |
| Tabella sequenza temporale .....             | 100 |
| Domande sull'apparecchio e sul suo uso ..... | 102 |
| Possibile problema dell'apparecchio .....    | 103 |
| Possibili problemi nelle ricette .....       | 104 |
| Note sulle ricette .....                     | 105 |
| Ricette per pane .....                       | 106 |
| Pani da miscele per pane .....               | 108 |
| Pani per allergici .....                     | 108 |
| Ricetta base per dolce.....                  | 109 |
| Preparazione di paste.....                   | 109 |
| Preparazione di confetture.....              | 110 |
| Norme di garanzia .....                      | 111 |
| Smaltimento / tutela dell'ambiente.....      | 111 |
| Service .....                                | 30  |

**Manual de instrucciones modelo 8695**

|  |     |
|--|-----|
| Datos técnicos .....                                 | 112 |
| Explicación de símbolos .....                        | 112 |
| Indicaciones de seguridad .....                      | 112 |
| Puesta en servicio.....                              | 114 |
| Guía rápida – el primer pan .....                    | 115 |
| Aclaraciones sobre el panel de control .....         | 115 |
| Las funciones del aparato de hornear.....            | 117 |
| El transcurso del programa .....                     | 118 |
| Limpieza y mantenimiento.....                        | 119 |
| Transcurso de los programas .....                    | 119 |
| Preguntas sobre el uso del aparato y su manejo ..... | 120 |
| Errores del aparat .....                             | 122 |
| Errores en las recetas.....                          | 122 |
| Comentarios sobre las recetas .....                  | 123 |
| Recetas .....  | 125 |
| Panes hechos con mezclas de harinas preparadas ..... | 127 |
| Panes para alérgicos .....                           | 127 |
| Preparación de la masa .....                         | 128 |
| Receta básica de torta.....                          | 129 |
| Mermelada.....                                       | 130 |
| Condiciones de garantía .....                        | 130 |
| Disposición/protección del medio ambiente.....       | 130 |
| Service .....  | 30  |

**Návod k obsluze model 8695**

|   |     |
|---|-----|
| Technická data .....                          | 131 |
| Vysvětlení symbolů.....                       | 131 |
| Bezpečnostní předpisy .....                   | 131 |
| Uvedení do provozu .....                      | 133 |
| Rychlý začátek – první chléb.....             | 133 |
| Vysvětlivky k polím pro obsluhu.....          | 134 |
| Funkce pekárný .....                          | 136 |
| Průběh programu pekárný.....                  | 136 |
| Čištění a údržba .....                        | 137 |
| Časový postup programů.....                   | 138 |
| Otázky k přístroji a manipulaci s ním .....   | 140 |
| Chyby přístroje .....                         | 141 |
| Chyby u receptů .....                         | 142 |
| Poznámky k receptům .....                     | 143 |
| Recepty .....                                 | 144 |
| Chleby z pečících směsí .....                 | 146 |
| Chleby pro alergiky .....                     | 147 |
| Koláč - základní recept.....                  | 148 |
| Příprava těsta .....                          | 148 |
| Vaření marmelády .....                        | 149 |
| Záruční podmínky .....                        | 150 |
| Likvidace / ochrana životního prostředí ..... | 150 |
| Service .....                                 | 30  |

**Instrukcja obsługi modelu 8695**

|  |     |
|--|-----|
| Dane techniczne .....                            | 151 |
| Objaśnienie symboli .....                        | 151 |
| Przepisy bezpieczeŃstwa .....                    | 151 |
| Uruchomienie i użycie.....                       | 153 |
| Wyjaśnienia do pola sterowania .....             | 154 |
| Funkcje piekarnika .....                         | 156 |
| Przebieg programu piekarnik.....                 | 156 |
| Czyszczenie i konserwacja .....                  | 157 |
| Czasowy przebieg programu .....                  | 158 |
| Pytania dotyczące urządzenia i jego użycia ..... | 160 |
| Błędy w urządzeniu .....                         | 161 |
| Błędy w przepisach .....                         | 162 |
| Uwagi do przepisów .....                         | 163 |
| Przepisy na chleb klasyczny .....                | 164 |
| Chleby z mieszanek do pieczenia.....             | 166 |
| Chleby dla alergików .....                       | 166 |
| Ciasta – przepisy podstawowe .....               | 166 |
| Przygotowanie ciasta.....                        | 167 |
| Gotowanie konfitur.....                          | 168 |
| Warunki gwarancji.....                           | 168 |
| Utylizacja / ochrona środowiska.....             | 168 |
| Service .....                                    | 30  |

## EINZELTEILE



**EINZELTEILE****D Ab Seite 8**

- 1 Kneiter Art-Nr. 6841572
- 2 Backform Art-Nr. 869570
- 3 Bedienfeld mit Display
- 4 Messbecher Art-Nr. 8656152
- 5 Messlöffel Art-Nr. 8656151
- 6 Hakenspieß Art-Nr. 8656150

**GB Page 32**

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

**F Page 53**

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

**NL Pagina 72**

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

**I Pagina 92**

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

**E Página 112**

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

**CZ Strany 131**


- 1 Hnětač
- 2 Forma na pečení
- 3 Ovládací panel s displejem
- 4 Odměřovací nádoba
- 5 Odměřovací lžička
- 6 Vidlice

**PL Strony 151**

- 1 Wygniataarka
- 2 Nieprzywierająca forma do pieczenia
- 3 Wyświetlaczem LCD i elementy obsługi
- 4 Pojemnik do odmierzenia
- 5 Łyżka do odmierzenia
- 6 Szpikulec hakowy służący do usuwania wygniataarki

## BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 8695

### TECHNISCHE DATEN

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| Leistung:    | 600 W, 230 V~, 50 Hz  |  |
| Abmessungen: | Ca. 35,5 x 28,5 x 29,5 cm (L/B/H)   |   |
| Gewicht      | Ca. 5,40 kg   |   |
| Backform:    | Innenmaß Backform ca. 13,5 x 13,3 x 14,8 cm (L/B/H)   |   |
| Inhalt:      | 750 – 1.000 g Brotgewicht   |   |
| Zuleitung:   | Ca. 100 cm fest montiert  |   |
| Gehäuse:     | Edelstahl, gebürstet, Kunststoffteile schwarz textiert  |   |
| Deckel:      | Deckel mit Sichtfenster   |   |
| Ausstattung: | Abnehmbarer Deckel mit großem Sichtfenster<br>12 gespeicherte Programme + 1 Eigenprogramm<br>Stufentaste für verschiedene Brotgewichte<br>Wahlschalter für Bräunungsgrad<br>Zeitwahlschalter bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar<br>Automatische Warmhaltestufe |   |
| Zubehör:     | Herausnehmbare, antihaftbeschichtete Backform mit Whitford®-Keramikbeschichtung, Knetter, Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß, Bedienungsanleitung mit großem Rezeptteil   |   |

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

### SYMBOLERKLÄRUNG



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



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

### FÜR IHRE SICHERHEIT

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

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des
2. Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder



- zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
  5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
  6. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
  7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
  8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
  9. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
  10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
  11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
  12. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
  13. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
  14. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
  15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
  16. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
  17. 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.
  18. 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.
  19. 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.
  20. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
  21. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
  22. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
  23. Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus.

24. 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.
25. Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
26. Lassen Sie das Gerät nie aufheizen, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
27. Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.
28. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
29. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
30. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist, oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
31. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
32. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



**VORSICHT:**  
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



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

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

## IN BETRIEB NEHMEN

1. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
2. Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
3. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Knetter.
4. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
5. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
6. Stecken Sie nun den Stecker in eine Steckdose und schalten das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein. Nun ist das Gerät betriebsbereit und kann programmiert werden.
7. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Backform (ohne Knetter) im Programm BACKPULVER durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.
8. 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 (gegen den Uhrzeigersinn drehen).
3. Streichen Sie das Loch des Kneters dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. Setzen Sie den Knetter auf die Antriebswelle in der Backform (die lange Seite des Kneters nach unten in Richtung Backform).
5. Geben Sie die Zutaten wie im jeweiligen Rezept angeben, in die Backform. Bei schweren Teigen erzielen Sie ein optimales Backergebnis, wenn Sie die Reihenfolge der Zutaten ändern, d. h. erst die trockenen Zutaten und dann die Flüssigkeit hineingeben. Achten Sie jedoch beim Verwenden der Zeitwahlfunktion darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt.
6. Setzen Sie die Backform wieder in das Gerät ein, drehen Sie dabei die Form im Uhrzeigersinn, bis diese einrastet.
7. Schließen Sie den Deckel des Backmeisters®.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein.
9. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Hinweise zu den einzelnen Programmen erhalten Sie ab Seite 12. 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 KRUSTE (Hell – Mittel – Dunkel) aus. Beachten Sie bitte, dass die Bräunungsgrad-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 13.
11. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 13.
12. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste.
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 kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepstön bestätigt wurde.
15. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt, oder heben Sie es mit einem Silikonkegelschaber links und rechts leicht an. Achten Sie hierbei darauf, dass der Knetantrieb noch heiß sein kann. Verwenden Sie auch hier geeignete Topflappen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
16. Wenn der Knetter im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Knetter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn herausziehen.
17. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 15 beschrieben.



## ERLÄUTERUNGEN ZUM BEDIENFELD



### EIN/AUS-Schalter I/O (an der rechten Gehäuseseite)

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes. Bei Nichtgebrauch sollten Sie das Gerät immer am EIN/AUS-Schalter ausschalten, um die Stromzufuhr zu unterbrechen und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Programme können erst nach Einschalten des Gerätes ausgewählt und eingestellt werden.

### START/STOP-Taste

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

### ZEITWAHL

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

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

Die Programme (ausgenommen ULTRA-SCHNELL I und II) können zeitverzögert gestartet werden.

Beispiel:

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

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

Mit der Taste Menü das gewünschte Programm auswählen, evtl. die Brotgröße mit der Taste STUFE einstellen und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung eingeben. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 7 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Sie müssen deshalb, um morgens um 7:00 Uhr warmes frisches Brot entnehmen zu können, abends um 20:00 Uhr mit der Taste ZEIT durch wiederholtes Drücken der Taste den Programmlauf auf 11 Stunden erhöhen. Dies erfolgt beim Drücken der Taste ZEIT in Schritten von jeweils 10 Minuten.

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 etc. verwenden.

Der 10-malige Piepton, der den Zeitpunkt zum Zufügen von Zutaten sowie das Programmende anzeigt, kann nicht abgeschaltet werden, ertönt also auch nachts.

### MENÜ

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf“ ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

|                  |   |
|------------------|---|
| BASIS            | Das Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote   |
| WEISSBROT        | Für besonders lockere Weißbrote mit längerer Gehzeit  |
| VOLLKORN         | Für Vollkornbrote   |
| SCHNELL          | Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot   |
| HEFEKUCHEN       | Für die Zubereitung von süßem Hefeteig  |
| ULTRA-SCHNELL I  | Für alle Rezepte der Stufe I, die in den Programmen Basis, Weißbrot, Schnell oder Toastbrot gebacken werden. Der Teig geht im Programm Ultra-Schnell wesentlich kürzer und die Brote sind daher kompakter und weniger locker. Eine Zeitvorwahl ist nicht möglich. Bei diesem Programm lauwarme Flüssigkeiten verwenden. |
| ULTRA-SCHNELL II | Für alle Rezepte der Stufe II, die in den Programmen Basis, Weißbrot, Schnell oder Toastbrot gebacken werden. Siehe Ultra-Schnell I   |
| TEIG             | Zur Herstellung von Teig, ohne Backfunktion   |
| KONFITÜRE        | Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade.<br>Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.   |
| BACKPULVER       | Für Gebäck, das mit Backpulver hergestellt wird, z. B. Rührkuchen   |
| TOASTBROT        | Zur Herstellung von Toastbrot   |
| BACKEN           | Zum Backen von separat hergestellten Hefe- oder Rührteigen (von Hand oder im Programm TEIG).<br>Dieses Programm ist nicht geeignet für Mürbeteig, Brandteig u. ä.   |

In den Programmen BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN, TOASTBROT und BACKPULVER ertönen während des zweiten Knetvorgangs Pieptöne. Diese zeigen den Zeitpunkt an, zu dem weitere Zutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte usw. zugegeben werden können. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Zutaten hinzu. Dann den Deckel wieder schließen.

**KRUSTE**

Mit dieser Taste lässt sich in den Programmen BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, SCHNELL, HEFEKUCHEN, ULTRA-SCHNELL I und II, BACKEN sowie dem EIGENPROGRAMM die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. In den anderen Programmen ist diese Funktion nicht wählbar. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

**STUFE**

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht (ca. 500-750 g)  
STUFE II = für ein größeres Brotgewicht (ca. 750-1.000 g)

Bitte beachten Sie, dass eine Einstellung der Stufe nur in den Programmen BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN und TOASTBROT möglich ist. In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen. Sie erkennen die jeweilige Einstellung am entsprechenden Pfeil im Display.

**EIGENPROGRAMM**

Der Backmeister® bietet zahlreiche Programme, u. a. auch ein Programm, das wir EIGENPROGRAMM genannt haben, weil man es selbst programmieren kann. Sie können die werksseitig vorprogrammierte Grundeinstellung sowohl im Zeitablauf der einzelnen Programmphasen ändern, als auch verschiedene Programmabläufe ganz weglassen. Damit haben Sie alle Möglichkeiten, Ihr Brot individuell herzustellen, oder auch Teig zuzubereiten. Nachstehend finden Sie dazu ein Rezept-Beispiel.

Zunächst geben wir Ihnen zur Grundeinstellung und Handhabung des EIGENPROGRAMMS folgende Hinweise:

**EIGEN-PROGRAMMIERUNG**

Das Programm enthält folgende Wahlmöglichkeiten

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Bräunungsgrad   | einstellbar       |
| Zeitvorwahl     | einstellbar       |
| Stufen I und II | nicht einstellbar |

Der vorprogrammierte Ablauf entspricht dem Programm BASIS.

| Abschnitt   | Voreingestellt | Zeitraumen einstellbar |
|-------------|----------------|------------------------|
| Gesamtzeit  | 3:10 Stunden   |                        |
| 1. Kneten   | 12 Minuten     | 0-14 Minuten           |
| 1. Aufgehen | 18 Minuten     | 0-100 Minuten          |
| 2. Kneten   | 15 Minuten     | 0-15 Minuten           |
| 2. Aufgehen | 85 Minuten     | 0-100 Minuten          |
| 3. Aufgehen | OFF/AUS        | 0-120 Minuten          |
| Backen      | 60 Minuten     | 0-70 Minuten           |
| Warmhalten  | 60 Minuten     | OFF/60 Minuten         |

Die programmierten Zeiten des Ablaufs sind - wie angegeben - einstellbar.

Gehen Sie wie folgt vor:

Mit Menü-Taste das EIGENPROGRAMM auswählen.

Mit Taste ABSCHNITT den gewünschten Abschnitt auswählen. Im Display erscheint Knead 1 (Kneten 1) und die in diesem Abschnitt programmierte Zeit 0:12.

Mit der Taste ZEIT lässt sich die eingestellte Zeit anpassen. Drücken Sie so oft, bis die gewünschte Zeit im Display erscheint (ggfs. über OFF hinaus).

Mit Taste ABSCHNITT die Änderung bestätigen. Diese Taste erneut drücken, womit der nächste Programmabschnitt und die darin programmierte Zeit im Display erscheint: Rise 1 = (Gehen 1) und 0:18.

Wenn die nebenstehend maximal einstellbare Zeit des jeweiligen Programmabschnittes durch Drücken der Taste ZEIT überschritten ist, erscheint im Display 0. Dieser Abschnitt wird dann beim Programmablauf übersprungen.

Jede Programmierung muss durch Drücken der Taste ABSCHNITT gespeichert werden, damit die Programmierung für den nächsten Programmabschnitt vorgenommen werden kann.

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

Das folgende Rezept wurde von uns erfolgreich getestet:

**Quarkstollen**

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

Eigenprogramm:

Kneten 1 = 14 Minuten

Kneten 2 = 5 Minuten

Gehen Sie wie folgt vor:

Mit der Taste Programmabschnitt die Abschnitte:

KNEAD 1 auf 14

KNEAD 2 auf 5

RISE I – RISE III auf 0

BAKE auf OFF

KEEP WARM auf OFF einstellen.

Nach dem Kneten den Teig aus der Backform entnehmen und daraus einen Stollen formen. Im Backofen bei 180 °C, im Heißluftofen bei 160 °C backen.

Das folgende Rezept ist für den werksseitig programmierten Ablauf im Eigenprogramm vorgesehen:

### Krustiges Weißbrot

|   |         |
|---|---------|
| TIPP: Dieses Brot schmeckt besonders gut, wenn Sie 1½ EL Kümmel beifügen. |         |
| Brotgewicht, ca:  | 680 g   |
| Wasser  | 250 ml  |
| Mehl Type 1050  | 500 g   |
| Butter  | 20 g    |
| Salz  | 1 TL    |
| Trockenhefe   | ¾ Pckg. |
| Eigenprogramm: Grundeinstellung   |         |

Der Programmablauf entspricht der Grundeinstellung. Sollte aus vorherigen Backabläufen noch Ihr Eigenprogramm eingespeichert sein, dann stellen Sie die Grundeinstellung wieder her, wie dies auf der vorherigen Seite beschrieben ist. Das Programm muss 3:10 anzeigen.



## DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS®

### Summer - Funktion

Der Summer ertönt

- beim Einschalten des Gerätes,
- 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 öfter während der Warmhaltephase.
- am Ende der Warmhaltezeit ertönt 10 mal ein Piepton, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Piepton lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion

### Netzausfall-Sicherung

Falls während des Betriebs des Backmeisters® der Strom ausfällt, startet das Gerät automatisch, sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, und setzt den Ablauf dort fort, wo es unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 2 Minuten gedauert hat.

Falls der Stromausfall länger als 2 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 mit dem Eigenprogramm 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.

### Sicherheitsfunktionen

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

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

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

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

## ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

### 1. Zutaten einfüllen

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

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

Bei sehr schweren Teigen empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern und Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeit zuletzt einzufüllen, damit der Teig gut

durchgeknetet wird. Allerdings muss bei Nutzung der Zeitwahlfunktion darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.

### 2. Einsetzen der Backform

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

### 3. Programmablauf wählen

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

### 4. Teig Mischen und Kneten

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

### 5. Ruhezeit

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

### 6. Teig gehen lassen

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

### 7. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

### 8. Warmhalten

Wenn das Gebäck fertig ist, zeigt ein mehrmaliger Piepton an, dass das Brot entnommen werden kann. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.

### 9. Ende des Programmablaufs

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

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

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

Reinigen Sie die Backform anschließend wie beschrieben. **Bitte drücken Sie nach Ablauf aller Programmpunkte die Taste STOPP, damit das Gerät in den Ausgangszustand zurückkehrt.**



## 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.**

1. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
2. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer. Zur einfachen Reinigung kann der Deckel abgenommen werden. Öffnen Sie den Deckel auf 45° und ziehen Sie ihn nach links vom Gehäuse. Achten Sie darauf, dass die Stege des Scharniers aus den Aussparungen gleiten können.
3. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel,

auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.

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

## TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

|                                 |                             | 1                                     |                                       | 2                                      |  | 3                                     |                                       | 4       | 5                                      |  |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|---------|--|--|
|                                 |                             | BASIS                                 |                                       | WEISSBROT                              |  | VOLLKORN                              |                                       | SCHNELL | HEFEKUCHEN                             |  |
|                                 |                             | ST. I                                 | ST. II                                | ST. I                                  | ST. II                                 | ST. I                                 | ST. II                                |         | ST. I                                  | ST. II                                 |
| Brotgewicht wählbar             |                             | •                                     | •                                     | •                                      | •                                      | •                                     | •                                     |         | •                                      | •                                      |
| Zeitvorwahl                     |                             | •                                     | •                                     | •                                      | •                                      | •                                     | •                                     | •       | •                                      | •                                      |
| Bräunungsgrad wählbar           |                             | •                                     | •                                     | •                                      | •                                      | •                                     | •                                     | •       | •                                      | •                                      |
| Signal zum Beifügen von Zutaten |                             | •                                     | •                                     | •                                      | •                                      | •                                     | •                                     |         | •                                      | •                                      |
| Gesamtzeit                      |                             | 2:53                                  | 3:00                                  | 3:40                                   | 3:50                                   | 3:32                                  | 3:40                                  | 1:40    | 2:50                                   | 2:55                                   |
| 1. Kneten<br>(Heizung AUS)      | Motor EIN/AUS               | 2                                     | 2                                     | 2                                      | 2                                      | 2                                     | 2                                     | 2       | 2                                      | 2                                      |
|                                 | Motor EIN/AUS               | 4                                     | 4                                     | 4                                      | 4                                      | 4                                     | 4                                     |         | 4                                      | 4                                      |
|                                 | Kneten ohne Pause           | 3                                     | 4                                     | 10                                     | 12                                     | 3                                     | 4                                     | 5       | 4                                      | 4                                      |
| 1. Aufgehen                     | Heizung EIN/AUS kein Kneten | 20                                    | 20                                    | 40                                     | 40                                     | 25                                    | 25                                    | 5       | 5                                      | 5                                      |
| 2. Kneten                       | Motor EIN/AUS               | 5                                     | 5                                     | 2                                      | 2                                      | 5<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 2:53 | 5<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 3:00 |         |  |  |
|                                 | Kneten ohne Pause           | 4<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 2:15 | 5<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 2:20 | 12<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 2:30 | 15<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 2:30 | 8                                     | 10                                    | 8       | 10<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 2:25 | 10<br>Zutaten beifügen<br>Anzeige 2:30 |
|                                 | Motor: EIN/AUS              | 5                                     | 5                                     | 5                                      | 5                                      | 5                                     | 5                                     |         | 10                                     | 10                                     |
|                                 | Heizung EIN/AUS             |                                       |                                       |  |  |                                       |                                       |         |  |  |
| 2. Aufgehen                     | Heizung EIN/AUS             | 20                                    | 20                                    | 20                                     | 20                                     | 20                                    | 20                                    |         | 20                                     | 20                                     |
|                                 | Teig glätten EIN/AUS        | 0,5                                   | 0,5                                   | 0,5                                    | 0,5                                    | 0,5                                   | 0,5                                   |         | 0,5                                    | 0,5                                    |
|                                 | Heizung EIN/AUS             | 4,5                                   | 4,5                                   | 9,5                                    | 9,5                                    | 14,5                                  | 14,5                                  |         | 9,5                                    | 9,5                                    |
| 3. Aufgehen                     | Heizung EIN/AUS kein Kneten | 45                                    | 45                                    | 50                                     | 50                                     | 70                                    | 70                                    |         | 55                                     | 55                                     |
| Backen                          | Heizung EIN/AUS             | 60                                    | 65                                    | 65                                     | 70                                     | 55                                    | 60                                    | 80      | 50                                     | 55                                     |
| Warmhalten                      | Heizung EIN/AUS             | 60                                    | 60                                    | 60                                     | 60                                     | 60                                    | 60                                    | 60      | 60                                     | 60                                     |



## TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

|                                 | 6                       | 7                | 8    | 9         | 10   | 11                                       | 12                                 |                                    |
|---------------------------------|-------------------------|------------------|------|-----------|--|--|------------------------------------|------------------------------------|
|                                 | ULTRA-SCHNELL I         | ULTRA-SCHNELL II | TEIG | KONFITÜRE | BACKPULVER                                     | TOASTBROT                                | BACKEN                             |                                    |
| Brotgewicht wählbar             | ST. I                   | ST. II           |      |           |  | ST. I                                    | ST. II                             |                                    |
| Zeitvorwahl                     |                         |                  | •    | •         | •  | •  | •                                  |                                    |
| Bräunungsgrad wählbar           | •                       | •                |      |           |  |  | •                                  |                                    |
| Signal zum Beifügen von Zutaten |                         |                  |      |           | •  | •  | •                                  |                                    |
|                                 | Gesamtzeit              | 0:58             | 0:58 | 1:30      | 1:20   | 2:50                                     | 2:55 3:00                          | 1:00                               |
| 1. Kneten<br>(Heizung AUS)      | Motor:<br>EIN/AUS       | 2                | 1    | 2         |  | 2  | 3 3                                |                                    |
|                                 | Motor EIN/<br>AUS       | 4                | 3    | 4         |  | 4  | 2 2                                |                                    |
|                                 | Kneten ohne<br>Pause    | 6                | 5    | 14        |  | 4  | 10 10                              |                                    |
| 1. Aufgehen                     | Heizung<br>EIN/AUS      |                  |      |           | 15<br>Heizung<br>EIN/AUS                       | 5  | 40 40                              |                                    |
|                                 | kein Kneten             |                  |      |           |  |  |                                    |                                    |
| 2. Kneten                       | Motor:<br>EIN/AUS       |                  |      |           |  | 5<br>Zutaten<br>beifügen<br>Anzeige 2:30 | 1<br>Zut.<br>beif.<br>Anz.<br>1:59 | 1<br>Zut.<br>beif.<br>Anz.<br>2:04 |
|                                 | Kneten<br>ohne Pause    |                  |      |           |  | 15                                       | 2                                  | 2                                  |
|                                 | Motor:<br>EIN/AUS       |                  |      |           |  |  | 2                                  | 2                                  |
| 2. Aufgehen                     | Heizung<br>EIN/AUS      |                  |      | 20        |  | 29                                       | 24                                 | 24                                 |
|                                 | Teig glätten<br>EIN/AUS |                  |      | 0,5       |  | 0,5                                      | 0,5                                | 0,5                                |
|                                 | Heizung<br>EIN/AUS      |                  |      | 9,5       |  | 0,5                                      | 0,5                                | 0,5                                |
| 3. Aufgehen                     | Heizung<br>EIN/AUS      | 11               | 9    | 40        | 45<br>Kneten EIN/<br>AUS<br>Heizung<br>EIN/AUS | 35                                       | 40                                 | 40                                 |
|                                 | kein Kneten             |                  |      |           |  |  |                                    |                                    |
| Backen                          | Heizung EIN/<br>AUS     | 35               | 40   |           | Ruhen<br>20                                    | 70                                       | 50                                 | 55                                 |
|                                 |                         |                  |      |           |  |  |                                    | 60                                 |
| Warm-<br>halten                 | Heizung<br>EIN/AUS      | 60               | 60   |           | 60   | 60                                       | 60                                 | 60                                 |
|                                 |                         |                  |      |           |  |  |                                    |                                    |

## FRAGEN ZUM GERÄT UND ZUR HANDHABUNG

### Das Brot klebt nach dem Backen in der Form.

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

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

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

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

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

### Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

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

Als Abhilfe:

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

### Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

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

Als Abhilfe:

- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
- Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden (z. B. SCHNELL)
- Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
  - die Wassertemperatur zu hoch war,
  - zu viel Wasser verwendet wurde
  - dem Mehl Kleber fehlt.

### Das Brot ist von oben nicht braun genug.

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

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

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet nach dem letz-

ten Kneten, d. h. vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Zeitlicher Ablauf der Programme und Anzeige im Display) vorsichtig den Deckel und ritzt z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser-Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Backmeisters® letztmalig möglich. Geschieht dies während des letzten Aufgehens oder zu Beginn der Backphase kann das Brot zusammenfallen.

### Was ist Vollkornmehl?

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

### Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

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

### Was ist Kleber im Mehl?

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

### Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

Mais, Reis, Kartoffelmehl

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

Dinkelmehl

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

Hartweizenmehl (DURUM)

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

### Wie ist frisches Brot besser verträglich?

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

**In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben 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 weichen Wasser die Hefemenge um ca.  $\frac{1}{4}$  verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

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

Sofern Zucker verwendet wurde, diesen reduzieren oder ganz weglassen, wobei das Brot weniger braun wird. Dem Wasser ganz gewöhnlichen Brantweinessig zusetzen, für ein kleines Brot ca. 1 EL, für ein großes Brot ca. 1,5 EL.

Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

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

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

**Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**

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

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

**MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT**

| Fehler   | Ursache   | Beseitigung   |
|--|---|---|
| Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen    | Bei der ersten Nutzung 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 Knetmesser fest                                      | Knetmesser und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich das Knetmesser leicht entnehmen und reinigen. |

| Fehler  | Ursache  | Beseitigung  |
|---|--|--|
| 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<br>Alte oder überlagerte Hefe<br>Flüssigkeit zu heiß<br>Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen<br>Falsches oder altes Mehl<br>Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit<br>Zu wenig Zucker | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>a/b |
| Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform | Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären<br>Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung  | f/k<br>c                                |
| Brot zusammengefallen                             | Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen<br>Brot ist zu stark aufgegangen  | a/f<br>m                                |
| Brot hat nach dem Backen eine Delle               | Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit<br>Zu wenig Kleber im Mehl<br>Programm mit zu langer Laufzeit<br>Zu viel Flüssigkeit                            | c/h/i<br>l<br>m<br>a/b/h                |
| Schwere, klumpige Struktur                        | Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit<br>Zu wenig Hefe oder Zucker<br>Zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten<br>Altes oder schlechtes Mehl  | a/b/g<br>a/b<br>b<br>e                  |
| In der Mitte nicht durchgebacken                  | Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit<br>Hohe Feuchtigkeit<br>Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt   | a/b/g<br>h<br>g                         |
| Offene, grobe oder löchrige Struktur              | Zu viel Wasser, kein Salz<br>Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser<br>Zu heiße Flüssigkeit  | g/b<br>h/i<br>c                         |

| Fehler   | Ursache   | Behebung                    |
|--|---|-----------------------------|
| Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche         | Brotvolumen größer als Form<br>Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß<br>Zu viel Hefe oder zu wenig Salz<br>Zu viel Zucker<br>Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker | a/f<br>f<br>a/b<br>a/b<br>b |
| Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen | Brot nicht ausreichend abgekühlt<br>(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 Getreideeweiß. 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. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05  
Internet: www.hobbybaecker.de

## 2. Anpassen der Zutaten

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

**Flüssigkeiten/Mehl:** Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbroten 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.

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

Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d. h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit 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) 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 Behälterrand 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.

## BROTREZEPTE

### Klassisches Weißbrot

|                  | Stufe I                | Stufe II |
|------------------|------------------------|----------|
| Brotgewicht, ca. | 500 g                  | 750 g    |
| Wasser           | 230 ml                 | 350 ml   |
| Salz             | ¾ TL                   | 1 TL     |
| Zucker           | ¾ TL                   | 1 TL     |
| Hartweizengrieß  | 100 g                  | 150 g    |
| Mehl, Type 550   | 230 g                  | 350 g    |
| Trockenhefe      | ½ Pckg.                | ¾ Pckg.  |
| Programm:        | SCHNELL oder WEISSBROT |          |

Tipp: Wenn Sie das Wasser durch Milch ersetzen, erhalten Sie ein ideales Toastbrot.

### Bauernweißbrot

|                  | Stufe I              | Stufe II |
|------------------|----------------------|----------|
| Brotgewicht, ca. | 500 g                | 750 g    |
| Milch            | 180 ml               | 275 ml   |
| Margarine/Butter | 15 g                 | 25 g     |
| Salz             | ½ TL                 | 1 TL     |
| Zucker           | ½ TL                 | 1 TL     |
| Mehl Type 1050   | 330 g                | 500 g    |
| Trockenhefe      | ½ Pckg.              | ¾ Pckg.  |
| Programm:        | BASIS oder WEISSBROT |          |

### Rosinenbrot

|                           | Stufe I                 | Stufe II |
|---------------------------|-------------------------|----------|
| Brotgewicht, ca.          | 560 g                   | 850 g    |
| Wasser                    | 200 ml                  | 300 ml   |
| Margarine/Butter          | 20 g                    | 30 g     |
| Salz                      | 1 Prise                 | ½ TL     |
| Honig                     | 1 TL                    | 1 EL     |
| Mehl Type 405             | 330 g                   | 500 g    |
| Zimt                      | ½ TL                    | ¾ TL     |
| Trockenhefe               | ½ Pckg.                 | ¾ Pckg.  |
| Rosinen (od. Trockenobst) | 50 g                    | 75 g     |
| Programm:                 | SCHNELL oder HEFEKUCHEN |          |

### Vollkornbrot

|                    | Stufe I  | Stufe II |
|--------------------|----------|----------|
| Brotgewicht, ca.   | 570 g    | 860 g    |
| Wasser             | 250 ml   | 370 ml   |
| Margarine/Butter   | 15 g     | 25 g     |
| Salz               | ½ TL     | 1 TL     |
| Zucker             | ½ TL     | 1 TL     |
| Mehl Type 1050     | 180 g    | 270 g    |
| Weizenvollkornmehl | 180 g    | 270 g    |
| Trockenhefe        | ½ Pckg.  | ¾ Pckg.  |
| Programm:          | VOLLKORN |          |

**Weizenschrotbrot**

|                         | Stufe I   | Stufe II |
|-------------------------|-----------|----------|
| Brotgewicht, ca.        | 600 g     | 900 g    |
| Wasser                  | 230 ml    | 350 ml   |
| Salz                    | ½ TL      | 1 TL     |
| Butter/<br>Margarine    | 15 g      | 25 g     |
| Honig                   | 1 TL      | 1 TL     |
| Essig                   | ½ EL      | ¾ EL     |
| Weizenvoll-<br>kornmehl | 330 g     | 500 g    |
| Weizenschrot            | 50 g      | 75 g     |
| Trockenhefe             | 1/3 Pckg. | 1 Pckg.  |
| Programm:               | VOLLKORN  |          |

**Sauerteigbrot**

|  | Stufe I | Stufe II  |
|--|---------|-----------|
| Brotgewicht, ca.                         | 740 g   | 1050 g    |
| Trockensauerteig<br>(kein<br>Konzentrat) | ½ Pckg. | ¾ Pckg.   |
| Wasser                                   | 350 ml  | 450 ml    |
| Brotgewürz                               | ½ TL    | ¾ TL      |
| Salz                                     | 1 TL    | 1 ½ TL    |
| Roggenmehl                               | 250 g   | 340 g     |
| Mehl Typ 1050                            | 250 g   | 340 g     |
| Trockenhefe                              | 1 Pckg. | 1 ½ Pckg. |
| Programm:                                | BASIS   |           |

**Bauernbrot**

|                                | Stufe I | Stufe II |
|--------------------------------|---------|----------|
| Brotgewicht, ca.               | 520 g   | 960 g    |
| Wasser                         | 200 ml  | 360 ml   |
| Salz                           | ½ TL    | 1 TL     |
| Weizensauerteig<br>getrocknet* | 15 g    | 30 g     |
| Mehl Type 1050                 | 330 g   | 600 g    |
| Zucker                         | ½ TL    | 1 TL     |
| Trockenhefe                    | ½ Pckg. | 1 Pckg.  |
| Programm:                      | BASIS   |          |

\* kein Konzentrat

**100 % Vollkornbrot**

|                         | Stufe I  | Stufe II |
|-------------------------|----------|----------|
| Brotgewicht, ca.        | 560 g    | 850 g    |
| Wasser                  | 230 ml   | 350 ml   |
| Salz                    | ½ TL     | 1 TL     |
| Honig                   | 1 TL     | 1 TL     |
| Weizenvoll-<br>kornmehl | 360 g    | 540 g    |
| Trockenhefe             | ½ Pckg.  | ¾ Pckg.  |
| Programm:               | VOLLKORN |          |

**Feigen-Walnussbrot**

|  | Stufe I     | Stufe II |
|--|-------------|----------|
| Brotgewicht, ca.                           | 600 g       | 900 g    |
| Wasser                                     | 230 ml      | 350 ml   |
| Weizenmehl<br>Type 1050                    | 170 g       | 260 g    |
| Roggenmehl                                 | 260 g       | 400 g    |
| Salz                                       | 1 gestr. TL | 1 TL     |
| Kranzfeigen fein<br>geschnitten            | 30 g        | 50 g     |
| Walnuskerne<br>gehackt                     | 30 g        | 50 g     |
| Honig                                      | 1 TL        | 1 ½ TL   |
| Trocken-<br>sauerteig (kein<br>Konzentrat) | ½ Pckg.     | ¾ Pckg.  |
| Trockenhefe                                | ½ Pckg.     | ¾ Pckg.  |
| Programm:                                  | BASIS       |          |

**Dinkelbrot**

|  | Stufe I  | Stufe II |
|--|----------|----------|
| Brotgewicht, ca.                         | 670 g    | 990 g    |
| Buttermilch                              | 350 ml   | 470 ml   |
| Dinkelvoll-<br>kornmehl                  | 150 g    | 230 g    |
| Roggenvoll-<br>kornmehl                  | 120 g    | 180 g    |
| Dinkelschrot<br>grob                     | 120 g    | 180 g    |
| Sonnenblumen-<br>kerne                   | 50 g     | 75 g     |
| Salz                                     | ½ TL     | 1 TL     |
| Zucker                                   | 1 TL     | 1 TL     |
| Trockensauerteig<br>(kein<br>Konzentrat) | ½ Pckg.  | ¾ Pckg.  |
| Trockenhefe                              | ½ Pckg.  | ¾ Pckg.  |
| Programm:                                | VOLLKORN |          |



**Französisches Kräuterbrot**

|                               | Stufe I            | Stufe II |
|-------------------------------|--------------------|----------|
| Brotgewicht, ca.              | 560 g              | 850 g    |
| Wasser                        | 230 ml             | 350 ml   |
| Weizenmehl Type 550           | 350 g              | 525 g    |
| Hartweizenmehl                | 50 g               | 75 g     |
| Zucker                        | ½ TL               | 1 TL     |
| Salz                          | ½ TL               | 1 TL     |
| gehackte gemischte Kräuter    | 1 EL               | 1 ½ EL   |
| Knoblauchzehen fein zerdrückt | 1 St.              | 2 St.    |
| Butter                        | 10 g               | 15 g     |
| Trockenhefe                   | ½ Pckg.            | ¾ Pckg.  |
| Programm:                     | BASIS oder SCHNELL |          |

**Eierbrot**

|   | Stufe I                  | Stufe II    |
|---|--------------------------|-------------|
| Brotgewicht, ca.                          | 480 g                    | 730 g       |
| Eier, mit Wasser oder Milch auffüllen bis | 1<br>180 ml              | 2<br>275 ml |
| Margarine/Butter                          | 15 g                     | 25 g        |
| Salz                                      | ½ TL                     | 1 TL        |
| Zucker                                    | ½ TL                     | 1 TL        |
| Mehl Type 550                             | 330 g                    | 500 g       |
| Hefe                                      | ½ Pckg.                  | ¾ Pckg.     |
| Programm:                                 | BASIS (ohne Zeitvorwahl) |             |

TIPP: Das Brot nach dem Backen noch frisch verzehren.

**Frischkäsebroten**

|                     | Stufe I   | Stufe II |
|---------------------|-----------|----------|
| Brotgewicht, ca.    | 530 g     | 800 g    |
| Wasser oder Milch   | 160 ml    | 250 ml   |
| Margarine/Butter    | 20 g      | 30 g     |
| Eier ganz           | 1 kleines | 1        |
| Salz                | ½ TL      | 1 TL     |
| Zucker              | 1 TL      | 1 EL     |
| körniger Frischkäse | 80 g      | 125 g    |
| Mehl Type 550       | 330 g     | 500 g    |
| Trockenhefe         | ½ Pckg.   | ¾ Pckg.  |
| Programm:           | SCHNELL   |          |

**Pizzabrot**

|                  | Stufe I | Stufe II |
|------------------|---------|----------|
| Brotgewicht, ca. | 610 g   | 920 g    |
| Wasser           | 250 ml  | 375 ml   |
| Öl               | 1 TL    | 1 EL     |
| Salz             | ½ TL    | 1 TL     |
| Zucker           | ½ TL    | 1 TL     |
| Oregano          | ½ TL    | ¾ TL     |
| Parmesankäse     | 1 ½ EL  | 2 ½ EL   |
| Maisgrieß        | 65 g    | 100 g    |
| Mehl Type 550    | 315 g   | 475 g    |
| Trockenhefe      | ½ Pckg. | ¾ Pckg.  |
| Programm:        | SCHNELL |          |

**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 Silikonsteigschaber 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

Deutschland Tel. 0800/1813537

Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle

Deutschland Tel. 06321/95890

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. Füllen Sie die Zutaten in die Backform. Wählen Sie folgende Programme:

- für die Zubereitung von Brot  
"BASIS" dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt, „SCHNELL“ dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt.
- für die Zubereitung von Teig, den Sie weiter verarbeiten wollen: Programm „TEIG“
- für die Zubereitung von Brot mit Backpulver oder Weinstein als Treibmittel: Programm „BACKPULVER“

### Weißbrot

|                   | Stufe I                  |
|-------------------|--------------------------|
| Wasser lauwarm    | 400 ml                   |
| Butter            | 20 g                     |
| Back-Mix Weißbrot | 500 g                    |
| Trockenhefe       | 4 g                      |
| Programm:         | BASIS (ohne Zeitvorwahl) |

Tipp: Mit dem Programm Teig können Sie auch Teig für Pizza mit dem Back-Mix Weißbrot herstellen. Dann statt der Butter 40 g Öl und 380 ml Wasser verwenden. Die belegte Pizza im Backofen ca. 20 Minuten bei 200 °C backen. Brötchenteig lässt sich ebenfalls mit Back-Mix Weißbrot herstellen. Einfach den Teig in gefettete Muffinförmchen füllen. Die Oberseite mit flüssiger Butter bestreichen, nochmal 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen und ca. 20 Minuten backen.

### Kastanienbrot

|                        | Stufe I                  |
|------------------------|--------------------------|
| Wasser lauwarm         | 450 ml                   |
| Öl                     | 20 g                     |
| Back-Mix Kastanienbrot | 500 g                    |
| Trockenhefe            | 5 g                      |
| Programm:              | BASIS (ohne Zeitvorwahl) |

## KUCHEN GRUNDREZPT

Im Backmeister® lässt sich sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester. Das Kuchenbacken lässt sich nicht vorprogrammieren. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie die Backform aus dem Gerät. Stellen Sie die Backform auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummiteigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform leicht lösen und stürzen.

Zutaten für ein Gewicht von ca. 700 g

|               |         |
|---------------|---------|
| Eier          | 3       |
| weiche Butter | 100 g   |
| Zucker        | 100 g   |
| Vanillezucker | 1 Pckg. |
| Mehl Type 405 | 300 g   |

|   |            |
|---|------------|
| Backpulver  | 1 Pckg.    |
| Zimt  | ½ TL       |
| geriebene Nüsse<br>oder: geriebene Schokolade<br>oder: Kokosflocken<br>oder geschälte und in Würfel<br>geschnittene (1cm) Äpfel | 50 g       |
| Programm:   | BACKPULVER |

## TEIG ZUBEREITEN

In Ihrem Backmeister® können Sie im Programm TEIG Hefeteig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können. Während des zweiten Knetens können Zutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte, usw. beigefügt werden. Im Programm TEIG gibt es keine

verschiedenen Backstufen. Sie können so z. B. aus jedem der obigen Rezepte Brötchen herstellen, indem Sie im Programm TEIG einen Teig zubereiten, diesen dann formen und im Ofen backen.

### Christstollen

|                  |          |
|------------------|----------|
| Gewicht          | 1.000 g  |
| Milch            | 125 ml   |
| Butter flüssig   | 125 g    |
| Ei               | 1        |
| Rum              | 3 EL     |
| Mehl Type 405    | 500 g    |
| Zucker           | 100 g    |
| Zitronat         | 50 g     |
| Orangeat         | 25 g     |
| Mandeln gemahlen | 50 g     |
| Sultaninen       | 100 g    |
| Salz             | 1 Prise  |
| Zimt             | 2 Prisen |
| Trockenhefe      | 2 Pckg.  |

Den Teig aus dem Behälter nehmen. In eine Stollenform drücken und bei 180 °C (im Heißluftofen bei 160 °C) ca. eine Stunde backen.

Programm: TEIG

### Brezeln

Zutaten für ca. 9 – 10 Stück

|  |         |
|--|---------|
| Wasser                                 | 200 ml  |
| Salz                                   | ¼ TL    |
| Mehl Type 405                          | 360 g   |
| Zucker                                 | ½ TL    |
| Trockenhefe                            | ½ Pckg. |
| Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen | 1       |
| grobes Salz zum Bestreuen              |         |

Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in die Backform füllen. Das Programm TEIG auswählen und starten

Wenn das Signal ertönt und das Display „1:30“ anzeigt, START/STOP drücken.

Backofen auf 230 °C vorheizen. Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen.

Daraus Brezeln bilden, auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen, mit grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12 bis 15 Minuten backen.

Programm: TEIG

### Kaffee Kuchen

Zutaten für eine Kuchenform von 22 cm Ø

|                  |         |
|------------------|---------|
| Milch            | 170 ml  |
| Salz             | ¼ TL    |
| Eigelb           | 1       |
| Butter/Margarine | 10 g    |
| Mehl Type 550    | 350 g   |
| Zucker           | 35 g    |
| Trockenhefe      | ½ Pckg. |
| Programm:        | TEIG    |

Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen. Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Butter, geschmolzen   | 2 EL |
| Zucker                | 75 g |
| gemahlener Zimt       | 1 TL |
| gehackte Nüsse        | 60 g |
| Zuckerguß nach Wunsch |      |

Butter über den Teig verteilen.

In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen.

An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen und backen

### Vollkornpizza

Zutaten für ca. 2 Pizzen

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Wasser             | 150 ml  |
| Salz               | ½ TL    |
| Olivenöl           | 2 EL    |
| Weizenvollkornmehl | 300 g   |
| Weizenkeime        | 1 EL    |
| Trockenhefe        | ½ Pckg. |

Teig ausrollen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen. 20 Minuten bei 200 °C backen.

Programm: TEIG

## KONFITÜRE ZUBEREITEN

Konfitüre oder Marmelade kann im Backmeister® schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

1. Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen. Nehmen Sie nie mehr als die angegebenen Mengen. Bei einer zu großen Menge kocht die Masse zu früh und läuft über.

2. Die Früchte abwiegen, klein schneiden oder mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren und in die Backform geben.
3. Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird. Früchte mit Zucker mischen und Programm starten.
4. Nach 1:20 Stunde piept das Gerät und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Erdbeer-Konfitüre

|   |        |
|---|--------|
| FrISCHE Erdbeeren gewaschen, geputzt und klein geschnitten oder püriert | 600 g  |
| Gelierzucker „2:1“  | 400 g  |
| Zitronensaft  | 1-2 TL |

Alle Zutaten in der Backform mit einem Gummischaber vermischen.  
 Programm „KONFITÜRE“ wählen und starten.  
 Von den Seitenwänden der Backform Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen.  
 Wenn das Signal ertönt die Backform mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.  
 Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Programm: KONFITÜRE

### Orangenmarmelade

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Orangen geschält und klein gewürfelt  | 600 g |
| Zitronen geschält und klein gewürfelt | 50 g  |
| Gelierzucker „2:1“                    | 400 g |

Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden.  
 Zucker beifügen und alle Zutaten in der Backform vermischen.  
 Programm KONFITÜRE wählen und starten.  
 Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten der Backform abstreifen. Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.  
 Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Programm: KONFITÜRE

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 und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. 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 UNOLD AG, dass sich der Backmeister 8695 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31, den EU-Verordnungen 2007/19/EC, 2002/72/EC, 82/711/EEC, 85/572/EEC, 97/48/EC 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, 9.8.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite [www.unold.de/ruecksendung](http://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).



### ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:  
ESC Electronic Service Center GmbH  
Kelsenstraße 2  
A-1030 Wien  
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59  
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59  
E-Mail [office@esc-service.at](mailto:office@esc-service.at)

### SCHWEIZ

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

### POLEN

Quadra-Net  
Dziadoszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

### TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.  
Škroupova 150  
537 01 Chrudim  
Telefon +420 464601 881  
E-Mail [obchod@befree.cz](mailto:obchod@befree.cz)

**BESTELLFORMULAR**

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

**UNOLD AG****Abteilung Service  
Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim**Telefon +49 (0)6205/94 18-27  
Telefax +49 (0)6205/94 18-22  
E-Mail service@unold.de  
Internet www.unold.de

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


**BESTELLUNG / ORDER für Modell 8695**

| Stück | Art.-Nr. | Bezeichnung                |  |  |
|-------|----------|----------------------------|--|--|
|       | 869570   | Backform/Bread pan         |  |  |
|       | 6841572  | Knetter/Kneader            |  |  |
|       | 8656152  | Messbecher/Measuring cup   |  |  |
|       | 8656151  | Messlöffel/Measuring spoon |  |  |
|       | 8656150  | Hakenspieß/Hook            |  |  |
|       |          |                            |  |  |
|       |          |                            |  |  |
|       |          |                            |  |  |
|       |          |                            |  |  |
|       |          |                            |  |  |

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter [www.unold.de](http://www.unold.de) oder telefonisch bei unserem Service.

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 8695

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| Power Rating: | 600 W, 230 V~, 50 Hz   |  |
| Dimensions:   | Approx. 35.5 x 28.5 x 29.5 cm (L/W/H)  |   |
| Weight:       | Approx. 5,40 kg  |   |
| Bread pan     | Inner dimensions approx. 13.5 x 13.3 x 14.8 cm (L/W/H)   |   |
| Volume:       | 750–1.000 g bread weight   |   |
| Power cord:   | Approx. 100 cm fitted  |   |
| Housing:      | Stainless steel and plastic, black textured  |   |
| Lid:          | Lid with large control window  |   |
| Features:     | 12 memorized programs + 1 individually programmable program, select key for two weight levels, select key for three browning levels of the crust, timer for up to 13 hours presetting, automatic keep warm phase |   |
| Accessories:  | Removable bread pan with Whitford® ceramic coating, 1 kneading blade, measuring jug, measuring spoon, hook to remove the kneader, instruction manual with extensive recipe section                               |   |

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

### EXPLANATION OF SYMBOLS



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



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

### SAFETY INFORMATION

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.



5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Keep the appliance out of reach of children.
7. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
8. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
9. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
10. Always switch off and disconnect the power supply plug from the mains when the appliance is not being used and before it is cleaned.
11. 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.
12. 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.
13. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - agricultural enterprises;
  - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
  - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
14. 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.
15. The Backmeister must be operated at least 10 cm from other objects. The breadmaker must not be used outdoors!
16. 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.
17. Never place the breadmaker on a gas or electric hob or alongside a hot baking oven.
18. Utmost care must be taken when moving the breadmaker when it contains hot liquids (jam).
19. Never remove the baking tin during operation.
20. 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.
21. Provide close supervision when testing new recipes. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
22. Never heat the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.

23. Never beat the bread pan on a working top or edge to remove the pan. This may entail damages.
24. Metal foils or other materials must not be inserted into the breadmaker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
25. Never cover the breadmaker with a towel or any other material. Heat and steam must escape freely. A fire can be caused if the breadmaker is covered by, or comes into contact with, combustible material, e.g. curtains.
26. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
27. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

**CAUTION:**

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



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

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

## START-UP

1. Please check, if all parts and accessories are complete and faultless.
2. 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!
3. Wipe the bread pans of the Backmeister® with warm water and a mild detergent and clean the kneading blades.
4. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not immerse the appliance into water.
5. Dry all parts thoroughly. Place the bread pan into the machine.
6. Put the plug into a power socket. The breadmaker is now ready for operation and can be programmed.
7. 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 BAKING POWDER. Afterwards let the appliance cool down.
8. 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 blade with heat resistant margarine in order to prevent the dough from entering and adhering to it.
4. Put the kneading blade on the drive shaft 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 pre-setting feature.
6. Put the bread pan back into the appliance and turn clockwise until it latches into position.
7. Close the lid of the Backmeister® breadmaker.
8. Connect the plug of the appliance to the wall socket and switch the appliance on using the EIN/AUS (I/O) switch.
9. Select the desired programme. You may find the details for the different programmes from page 36 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 36.
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 36.
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.
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. 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 to cool down. 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 kneader sticks to the bread, it 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 38.



## EXPLANATIONS OF THE CONTROL PANEL



### ON/OFF Switch I/O

For connecting and disconnecting the appliances. Whenever the breadmaker is not used, bring the switch into OFF position and remove the plug from the receptacle. All menu functions can only be activated when the switch is in the ON position.

### START/STOP

For starting and terminating the program. With the Start/Stop-Button you can terminate the program in every stage. Keep the button pressed until a bleep can be heard. The starting position is shown in the display. Should you wish to choose an alternative program, this can be done with the menu button.

## ZEIT/TIME PRESETTING

Only use the time presetting for recipes which you have already tested under close supervision and do not modify these recipes to avoid overflowing of the dough with all its risks.

### CAUTION: In case of too much dough the dough may flow over and may burn on the heating.

Most of the programs, except Ultra Fast I and II, can be started with a timing delay.

Example:

It is evening 8:00 p.m. and you wish to have freshly baked white bread at 7:00 in the morning. The ingredients in the prescribed order are put into the pan and set in the appliance. Care must be taken that the yeast does not come into contact with liquid. Choose the required program with the Menu button and enter the required browning with the BRÄUNUNG button.

In this example we choose program 1 = BASIS/Basic. In order to get fresh warm bread at 7:00 in the morning, you must set the timing at 8:00 the previous evening to 11 hours with the ZEIT/Time button and start the program. The program is finished at 7:00 a.m., the keep-warm phase starts and ends exactly at 7:00 a.m.

### ATTENTION:

For time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt or onions, etc. The beep alert to add ingredients and the beep alert at the end of the program can not be deactivated for night operation.

## MENU

With the Menu button you can call up the individual programs that are described in detail in the table "Timing Process". The programs are used for the following preparations:

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| BASIS<br>Basic                    | This is the most widely used program, for white and mixed bread.  |
| WEISSBROT<br>White Bread          | For more soft white bread with a longer rising phase  |
| VOLLKORN<br>Wholemeal             | For wholemeal bread   |
| SCHNELL<br>Fast                   | For fast preparation of white and mixed bread   |
| HEFEKUCHEN<br>Sweet               | For preparation of sweet yeast dough  |
| ULTRA-SCHNELL I<br>Ultra Fast I   | For all recipes of size I, which can be prepared in the programs BASIS, WEISSBROT, FAST, or TOAST. Please note, that the rising phase is shortened in the Ultra-Fast program, therefore the bread will be less soft and more compact. The timing function cannot be activated for this program. Always use lukewarm liquids for preparations in this program. |
| ULTRA-SCHNELL II<br>Ultra Fast II | For all recipes of size II, which can be prepared in the programs BASIS, WEISSBROT, FAST, or TOAST. See Ultra-Fast I for more information.  |
| TEIG<br>Dough                     | For the preparation of yeast dough - e. g. dough for pizza, without baking function   |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| KONFITÜRE<br>Jam            | For boiling jams and marmalades<br>We recommend to buy a second bread pan used only for jam, as the chemical process during boiling of jam may affect the coating in that way, that bread may stick in such bread pan used for jam. |
| BACKPULVER<br>Baking powder | For cakes and biscuits baked with baking powder   |
| TOASTBROT<br>Toast          | To prepare toast bread  |
| BACKEN<br>Bake              | To bake separately prepared yeast or cake dough (by hand or in the program TEIG). This program is not fitted for special preparations such as choux pastry mixture or short-crust pastry).  |

In some programs (BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN, TOASTBROT and BACKPULVER) several beeps during the second kneading phase remind you to add more ingredients such as nuts, seeds, dried fruit etc. Just open the lid, add the ingredients and close the lid again.

### KRUSTE/CRUST

To select the browning degree of the crust: HELL/LIGHT, MITTEL/MEDIUM or DUNKEL/DARK, available in the programs BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, SCHNELL, ULTRA-SCHNELL I and II, BACKEN and EIGENPROGRAMM. The respective setting is indicated by an arrow in the LCD display.

### STUFE/SIZE

This enables the following setting in the various programs:  
ST. I / SIZE I = for a small bread weight, approx. 500–750 g  
ST II / SIZE II = for a larger bread weight, approx. 750–1.000 g

Please note, that this option is only available in the programs BASIS; WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN, TOASTBROT. The respective setting is indicated by an arrow in the LCD display. Please note also our recommendations in the recipes.

### EIGENPROGRAMM/USER PROGRAM

In addition to the other numerous programs provided by the BACKMEISTER® you can also program your own USER PROGRAM. You can change the basic time and program phase settings as programmed at the factory or leave out various program phases. This allows you to develop your own individual program for baking bread or preparing dough. Below you will find a sample recipe. First you should become familiar with the following information on the basic programming and use of the USER PROGRAM.

#### USER PROGRAM

The program features the following options

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Browning           | programmable     |
| Timer              | programmable     |
| Loaf size I and II | not programmable |

The default program is the same as for the BASIC program.

| Phase      | Preset     | Programmable time frame |
|------------|------------|-------------------------|
| Total time | 3:10 hours |                         |
| Knead 1    | 12 minutes | 0-14 minutes            |
| Rise 1     | 18 minutes | 0-100 minutes           |
| Knead 2    | 15 minutes | 0-15 minutes            |
| Rise 2     | 85 minutes | 0-100 minutes           |
| Rise 3     | OFF/AUS    | 0-120 minutes           |
| Bake       | 60 minutes | 0-70 minutes            |
| Keep warm  | 60 minutes | OFF/60 minutes          |

The times can be programmed as shown in the table.

Proceed as follows:

Select the USER PROGRAM with the Menu button.

Select the desired phase with the ABSCHNITT button.

Knead 1 and the programmed time 0:12 for this phase appear on the display.

The time can be changed by means of the ZEITWAHL button. Press it repeatedly until the desired time appears on the display (past OFF, if necessary).

Confirm the change with the ABSCHNITT button. Press this button again and the next program phase and the programmed time will appear on the display: Rise 1 = and 0:18.

If the maximum programmable time for the respective program phase is exceeded by pressing the ZEITWAHL button, 0 will appear on the display if this is possible according to the above table. This phase is then skipped during the program.

Every programmed setting must be confirmed by pressing the ABSCHNITT button, so you can continue programming the next program phase.

Once you have programmed all phases to suit your preferences, conclude the programming by pressing the ABSCHNITT button and then 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.

## 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 often during the keep-warm phase,
- at the end of the keep-warm phase 10 beeps remind you that the appliance is now switched off and the bread has to be taken out of the bread pan. Please note that this function cannot be deactivated, e.g. in the time preset function.

### Repeat function after power outage

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

the program was already in the last rising cycle when the power broke down and the interruption lasts over a longer time, the dough cannot be saved and the program has to be started again.

### Safety functions

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

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

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

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

## THE PROGRAM PROCESS OF THE BREADMAKER

### 1. Inserting the Bread pan

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

### 2. Pouring in the ingredients

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

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

### 3. Selecting the program process

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

### 4. Mixing and kneading dough

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

### 5. Pause

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

### 6. Dough raising

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

### 7. Baking

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

### 8. Keeping warm

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

### 9. End of the program process

After the end of the program process, take out the pan with the help of handcloths by turning it counter-clockwise. Stand it on end and, when the bread does not immediately fall onto the cooling wire, waggle the kneading drive from below until the bread falls out. Do not knock the bread pan on an edge or table, as the warm bread pan may be deformed.

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



## CLEANING AND CARE



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

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

1. It takes approximately 30 minutes for the breadmaker to cool down before it can be used again for baking and dough preparation.
2. Before the Backmeister® is used for the first time, wash the baking container and kneader with warm water and a mild washing-up liquid.

3. Always use a mild washing-up liquid. Never use chemical cleaners, benzine, oven cleaners and scouring agents.
4. Remove all ingredients and crumbs from the lid, case and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the breadmaker in water and never fill the baking chamber with water. The lid can be removed for easy cleaning by removing the cover of the hinge and then pulling off the lid.
5. Wipe the baking tin with a moist cloth. The inside of the tin can be rinsed with warm water and a washing-up liquid. Do not soak the tin in water for prolonged periods.
6. Both the kneader and driving shaft should be cleaned immediately after use. The kneader may be difficult to remove if it remains in the baking tin. In such an event fill the container with warm water and allow it to

soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning.

7. The bread pan is equipped with a high quality Whitford®-coating. Never use metal objects or scourers to clean the surface of the non-stick container. It is normal for the colour of the non-stick surface to change in the course of time. This does not influence the non-stick function.
8. Condensation from the steam accumulates between the inside and outside lid during baking and flows off the lid when baking has been completed. This is normal. Any discolouration of the lid is of no consequence, but it can be removed with an appropriate cleaner.
9. Before the breadmaker is packed away for storage ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and that the lid is closed.



UNOLD®

## TIMING PROCESS OF THE PROGRAMS

|                               |                            | 1             |               | 2              |                | 3             |               | 4       | 5              |                |
|-------------------------------|----------------------------|---------------|---------------|----------------|----------------|---------------|---------------|---------|----------------|----------------|
|                               |                            | BASIS         |               | Weissbrot      |                | Vollkorn      |               | Schnell | HEFEKUCHEN     |                |
|                               |                            | Basic         |               | White bread    |                | Wholemeal     |               | Fast    | Sweet          |                |
| Select bread size             |                            | ST. I         | ST. II        | ST. I          | ST. II         | ST. I         | ST. II        |         | ST.I           | ST.II          |
| Time presetting               |                            | •             | •             | •              | •              | •             | •             |         |                |                |
| Select crust                  |                            | •             | •             | •              | •              | •             | •             | •       |                |                |
| Signal for adding ingredients |                            | •             | •             | •              | •              | •             | •             |         |                |                |
|                               | Total time                 | 2:53          | 3:00          | 3:40           | 3:50           | 3:32          | 3:40          | 1:40    | 2:50           | 2:55           |
| 1. Kneading<br>(Heating OFF)  | Motor ON/OFF               | 2             | 2             | 2              | 2              | 2             | 2             | 2       | 2              | 2              |
|                               | Motor ON/OFF               | 4             | 4             | 4              | 4              | 4             | 4             |         | 4              | 4              |
|                               | Kneading no intervals      | 3             | 4             | 10             | 12             | 3             | 4             | 5       | 4              | 4              |
| 1. Rising                     | Heating ON/OFF no Kneading | 20            | 20            | 40             | 40             | 25            | 25            | 5       | 5              | 5              |
|                               | Motor: ON/OFF              | 5             | 5             | 2              | 2              | 5 Add ingred. | 5 Add ingred. |         |                |                |
| 2. Kneading                   | Kneading no intervals      | 4 Add ingred. | 5 Add ingred. | 12 Add ingred. | 15 Add ingred. | 8             | 10            | 8       | 10 Add ingred. | 10 Add ingred. |
|                               | Motor: ON/OFF              | 5             | 5             | 5              | 5              | 5             | 5             |         | 10             | 10             |
|                               | Heating ON/OFF             |               |               |                |                |               |               |         |                |                |
| 2. Rising                     | Heating ON/OFF             | 20            | 20            | 20             | 20             | 20            | 20            |         | 20             | 20             |
|                               | Smoothen dough ON/OFF      | 0,5           | 0,5           | 0,5            | 0,5            | 0,5           | 0,5           |         | 0,5            | 0,5            |
|                               | Heating ON/OFF             | 4,5           | 4,5           |                |                |               |               |         |                |                |
| 3. Rising                     | Heating ON/OFF no kneading | 45            | 45            | 50             | 50             | 70            | 70            |         | 55             | 55             |
| Bake                          | Heating ON/OFF             | 60            | 65            | 65             | 70             | 55            | 60            | 80      | 50             | 55             |
| Keep warm                     | Heating ON/OFF             | 60            | 60            | 60             | 60             | 60            | 60            | 60      | 60             | 60             |



|                               | 6                     | 7                | 8     | 9          | 10                             | 11            | 12          |             |      |
|-------------------------------|-----------------------|------------------|-------|------------|--------------------------------|---------------|-------------|-------------|------|
|                               | ULTRA-SCHNELL I       | ULTRA-SCHNELL II | TEIG  | KON-FITÜRE | BACK-PULVER                    | TOASTBROT     | BACKEN      |             |      |
|                               | Ultra fast I          | Ultra-fast II    | Dough | Jam        | Baking Powder                  | Toast         | Bake        |             |      |
| Select bread size             | ST. I                 | ST. II           |       |            |                                | ST. I         | ST. II      |             |      |
| Time presetting               |                       |                  | •     |            | •                              | •             | •           |             |      |
| Select crust                  | •                     | •                |       |            | •                              | •             | •           |             |      |
| Signal for adding ingredients |                       |                  |       |            | •                              | •             | •           |             |      |
|                               | Total Time            | 0:58             | 0:58  | 1:30       | 1:20                           | 2:50          | 2:55        | 3:00        | 1:00 |
| 1. Kneading<br>(Heating OFF)  | Motor ON/OFF          | 2                | 1     | 2          |                                | 2             | 3           | 3           |      |
|                               | Motor ON/OFF          | 4                | 3     | 4          |                                | 4             | 2           | 2           |      |
|                               | Kneading no intervals | 6                | 5     | 14         |                                | 4             | 10          | 10          |      |
| 1. Rising                     | Heating ON/OFF        |                  |       |            | 15 Heating ON/OFF              | 5             | 40          | 40          |      |
|                               | no kneading           |                  |       |            |                                |               |             |             |      |
| 2. Kneading                   | Motor ON/OFF 29 s/1 s |                  |       |            |                                | 5 Add ingred. | 1 Add ingr. | 1 Add ingr. |      |
|                               | Kneading no intervals |                  |       |            |                                | 15            | 2           | 2           |      |
|                               | Motor ON/OFF          |                  |       |            |                                |               | 2           | 2           |      |
|                               | Heating ON/OFF        |                  |       |            |                                |               |             |             |      |
| 2. Rising                     | Heating ON/OFF        | 11               | 9     | 20         |                                | 29            | 24          | 24          |      |
|                               | Smoothen dough ON/OFF |                  |       | 0,5        |                                | 0,5           | 0,5         | 0,5         |      |
|                               | Heating ON/OFF        |                  |       | 9,5        |                                | 0,5           | 0,5         | 0,5         |      |
| 3. Rising                     | Heating ON/OFF        | 35               | 9     | 40         | 45 Knead ON/OFF Heating ON/OFF | 35            | 40          | 40          |      |
| Bake                          | Heating ON/OFF        | 35               | 40    |            |                                | 70            | 50          | 55          | 60   |
| keep warm                     | Heating ON/OFF        | 60               | 60    |            | 60                             | 60            | REST 20     | 60          | 60   |

## QUESTIONS AND ANSWER CONCERNING THE USE OF THE BREADMAKER

### The bread sticks in the pan after baking

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

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

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

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

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

### The dough flows over the bread pan

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

### The bread rises, but sinks in the baking phase

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

Help:

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

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

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

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

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

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

### What is wholemeal flour?

Wholemeal flour can be made from all sorts of grain, even wheat. The designation whole meal means that the flour is ground from the whole grain and thus has more rougha-

ge. Therefore wheat wholemeal flour is darker. Wholemeal bread is not necessarily darker as is often assumed.

### What has to taken into account when using rye flour?

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

The dough will only rise when using rye flour that contains no gluten, if at least ¼ of the amount is replaced by wheat flour type 550.

### What means binding substances in the flour?

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

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

Corn, rice, potato flour

- is ideal for persons suffering from a gluten allergy or from sprue or 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.

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

**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.

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

**TROUBLE SHOOTING - APPLIANCE**

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

## TROUBLE SHOOTING - RECIPES

| Mistake  | Cause   | Remedy                                  |
|--|---|---|
| Bread rises too much.                                  | Too much yeast, too much flour<br>not enough salt, or a combination of these causes   | a/b                                     |
| Bread does not rise or only insufficiently             | No or insufficient yeast<br>Old yeast.<br>Liquid too hot<br>Yeast came into contact with liquid<br>Wrong or old flour.<br>Too much or insufficient liquid.<br>Not enough sugar              | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>a/b |
| Dough rises and flows over the baking tin.             | Very soft water so that yeast fermentation is stronger.<br>Too much milk has influenced yeast fermentation  | f/k<br>c                                |
| Bread has collapsed.                                   | Bread volume larger than the bread pan causing it to collapse<br>Too early or too fast yeast fermentation due to warm water, warm baking chamber or high humidity level.                    | a/f<br>c/h/i                            |
| Bread is dented after baking.                          | Not enough gluten in the flour.<br>Too much liquid  | l<br>a/b/h                              |
| Stiff, lumpy texture                                   | Too much flour or insufficient liquid<br>Not enough yeast or sugar<br>Too much fruit, wholemeal or other ingredients.<br>Old or poor quality flour  | a/b/g<br>a/b<br>b<br>e                  |
| Not baked in the centre.                               | Too much or insufficient liquid.<br>High amount of moisture.<br>Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt.  | a/b/g<br>h<br>g                         |
| Open, coarse texture or full of holes.                 | Too much water.<br>No salt.<br>High amount of moisture; water was too warm.<br>Liquid was too hot.  | g<br>b<br>h/i<br>c                      |
| Mushroom-like surface that has not been baked properly | Bread volume larger than the tin<br>Too much flour, particularly with white bread.<br>Too much yeast or insufficient salt.<br>Too much sugar<br>Sweet ingredients in addition to the sugar. | a/f<br>f<br>a/b<br>a/b<br>b             |
| Unevenly sliced or lumpy bread.                        | Bread has not cooled down sufficiently.<br>Flour was not properly kneaded in at the sides   | j<br>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 (1/2 - 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 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 1/4 to 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 millilitre measurements.

Abbreviations in the recipes mean:

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

#### 4. Adding of fruit, nuts or corn

Should you wish to include further ingredients, this can be done in all programs (except jams) as soon as the peep sound is heard. If the ingredients are added too soon, they can be ground up by the kneader.

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

#### 5. Bread weights and volumes

In the following recipes you will find exact details of bread: However, you will see that the weights for pure white bread are less than those for wholemeal bread. This is because white flour rises more and therefore is somewhat limited.

In spite of these exact weight details, certain differences may occur. The actual bread weight is very much dependant on the humidity in the air on preparation. All breads that have a high proportion of wheat will achieve a 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

### Classical Whitebread

|                       | Step I         | Step II |
|-----------------------|----------------|---------|
| Bread weight, approx. | 500 g          | 750 g   |
| Water                 | 230 ml         | 350 ml  |
| Salt                  | ¾ tsp          | 1 tsp   |
| Sugar                 | ¾ tsp          | 1 tsp   |
| Semolina              | 100 g          | 150 g   |
| Flour, type 550       | 230 g          | 350 g   |
| Dry yeast             | ½ bag          | ¾ bag   |
| Program:              | SCHNELL (Fast) |         |

If the water is replaced by milk, you will get an toast bread.

### Country bread

|                       | Step I  | Step II |
|-----------------------|---------|---------|
| Bread weight, approx. | 500 g   | 750 g   |
| Milk                  | 180 ml  | 275 ml  |
| Margarine/butter      | 15 g    | 25 g    |
| Salt                  | 1/3 tsp | 1 tsp   |
| Sugar                 | 1/3 tsp | 1 tsp   |
| Flour type 1050       | 330 g   | 500 g   |
| Dry yeast             | ½ bag   | ¾ bag   |

Program: BASIS or WEISSBROT

**Sultana bread**

|                            | Step I                               | Step II |
|----------------------------|--------------------------------------|---------|
| Bread weight, approx.      | 560 g                                | 850 g   |
| Water                      | 180 ml                               | 275 ml  |
| Margarine/butter           | 20 g                                 | 30 g    |
| Salt                       | 1/3 tsp                              | ½ tsp   |
| Honey                      | 2/3 tblsp                            | 1 tblsp |
| Flour type 405             | 330 g                                | 500 g   |
| Cinnamon                   | ½ tsp                                | ¾ tsp   |
| Dry yeast                  | ½ bag                                | ¾ bag   |
| Sultanas (or dried fruits) | 50 g                                 | 75 g    |
| Program:                   | SCHNELL (Fast) or HEFEKUCHEN (Sweet) |         |

**Pure wholemeal bread**

|                       | Step I    | Step II |
|-----------------------|-----------|---------|
| Bread weight, approx. | 570 g     | 860 g   |
| Water                 | 230 ml    | 350 ml  |
| Salt                  | 2/3 tsp   | 1 tsp   |
| Vegetable oil         | 2/3 tblsp | 1 tblsp |
| Honey                 | ½ tsp     | ¾ tsp   |
| Beet syrup            | ½ tsp     | ¾ tsp   |
| Wholemeal flour       | 330 g     | 500 g   |
| Vital wheat gluten    | ½ tblsp   | ¾ tblsp |
| Dry yeast             | ½ bag     | ¾ bag   |
| Program:              | VOLLKORN  |         |

**Farmer bread**

|                                     | Step I  | Step II |
|-------------------------------------|---------|---------|
| Bread weight, approx.               | 520 g   | 780 g   |
| Water                               | 200 ml  | 300 ml  |
| Salt                                | 2/3 tsp | 1 tsp   |
| Dried wheat leaven (no concentrate) | 15 g    | 25 g    |
| Flour type 1050                     | 330 g   | 500 g   |
| Sugar                               | 2/3 tsp | 1 tsp   |
| Dry yeast                           | ½ bag   | ¾ bag   |
| Program:                            | BASIS   |         |

**Wholemeal bread**

|                       | Step I             | Step II |
|-----------------------|--------------------|---------|
| Bread weight, approx. | 570 g              | 860 g   |
| Water                 | 230 ml             | 350 ml  |
| Margarine/butter      | 15 g               | 25 g    |
| Salt                  | 2/3 tsp            | 1 tsp   |
| Sugar                 | 1/3 tsp            | 1 tsp   |
| Flour type 1050       | 180 g              | 270 g   |
| Wholemeal flour       | 180 g              | 270 g   |
| Dry yeast             | ½ bag              | ¾ bag   |
| Program:              | SCHNELL / VOLLKORN |         |

**Leaven bread**

|                       | Step I | Step II |
|-----------------------|--------|---------|
| Bread weight, approx. | 740 g  | 1050 g  |
| Dry leaven            | ½ bag  | ¾ bag   |
| Water                 | 350 ml | 450 ml  |
| Bread spice           | ½ tsp  | ¾ tsp   |
| Salt                  | 1 tsp  | 1 ½ tsp |
| Rye flour             | 250 g  | 340 g   |
| Flour Typ 1050        | 250 g  | 340 g   |
| Dry yeast             | 1 bag  | 1 ½ bag |
| Program:              | BASIS  |         |

**100 % wholemeal bread**

|                       | Step I   | Step II |
|-----------------------|----------|---------|
| Bread weight, approx. | 560 g    | 850 g   |
| Water                 | 230 ml   | 350 ml  |
| Salt                  | 2/3 tsp  | 1 tsp   |
| Honey                 | 1/3 tsp  | 1 tsp   |
| Wholemeal flour       | 360 g    | 540 g   |
| Dry yeast             | ½ bag    | ¾ bag   |
| Program:              | VOLLKORN |         |

**Fig-walnut bread**

|                       | Step I  | Step II |
|-----------------------|---------|---------|
| Bread weight, approx. | 600 g   | 900 g   |
| Water                 | 230 ml  | 350 ml  |
| Wheat flour type 1050 | 170 g   | 260 g   |
| Rye flour             | 260 g   | 400 g   |
| Salt                  | 2/3 tsp | 1 tsp   |
| Figs, finely chopped  | 30 g    | 50 g    |
| Walnuts, chopped      | 30 g    | 50 g    |
| Honey                 | 1 tsp   | 1 ½ tsp |
| Dry leaven            | ½ bag   | ¾ bag   |
| Dry yeast             | ½ bag   | ¾ bag   |
| Program:              | BASIS   |         |

**French herb bread**

|                             | Step I          | Step II  |
|-----------------------------|-----------------|----------|
| Bread weight, approx.       | 560 g           | 850 g    |
| Water                       | 230 ml          | 350 ml   |
| Wheat flour type 550        | 350 g           | 525 g    |
| Durum wheat flour           | 50 g            | 75 g     |
| Sugar                       | 2/3 tsp         | 1 tsp    |
| Salt                        | 1/3 tsp         | 1 tsp    |
| Chopped parsley, dill, etc. | 1 tblsp         | 1½ tblsp |
| Garlic gloves, mashed       | 1 St.           | 2 St.    |
| Butter                      | 10 g            | 15 g     |
| Dry yeast                   | ½ bag           | ¾ bag    |
| Program:                    | BASIS / SCHNELL |          |

**Egg Bread**

|   | Step I   | Step II  |
|---|----------|----------|
| Bread weight, approx.                         | 480 g    | 730 g    |
| Eggs fill up with water or milk to be totally | 1<br>180 | 2<br>275 |
| Margarine/butter                              | 15 g     | 25 g     |
| Salt  | 2/3 tsp  | 1 tsp    |
| Sugar   | 2/3 tsp  | 1 tsp    |
| Flour, type 550                               | 330 g    | 500 g    |
| Yeast   | 1/2 bag  | 3/4 bag  |
| Program:                                      | Basis    |          |
| Bake immediately and do not conserve          |          |          |

**Cottage cheese bread**

|                       | Step I    | Step II |
|-----------------------|-----------|---------|
| Bread weight, approx. | 530 g     | 800 g   |
| Water or milk         | 130 ml    | 200 ml  |
| Margarine/butter      | 20 g      | 30 g    |
| Egg, complete         | 1 small   | 1       |
| Salt                  | 2/3 tsp   | 1 tsp   |
| Sugar                 | 2/3 tblsp | 1 tblsp |
| Cottage cheese        | 80 g      | 125 g   |
| Flour type 550        | 330 g     | 500 g   |
| Dry yeast             | ½ bag     | ¾ bag   |
| Program:              | SCHNELL   |         |

**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 on e 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. 0800/181 3537

Österreich Tel. 0800/29 17 28

| White bread            |         |
|------------------------|---------|
|                        | Stufe I |
| Lukewarm water         | 400 ml  |
| Butter                 | 20 g    |
| White bread baking mix | 500 g   |
| Dry yeast              | 4 g     |
| Program:               | BASIS   |

Tip: With the Dough program you can also make dough for pizza with the white bread mix. Instead of the butter, use 40 g vegetable oil and 380 ml water. Bake the pizza with toppings for about 20 minutes at 200 °C.

Dough for rolls can also be made with the white bread mix. Simply put the dough in greased muffin pans. Brush the top with melted butter and let rise another 20 minutes. Preheat oven to 200 °C and bake about 20 minutes.

| Chestnut bread            |        |
|---------------------------|--------|
|                           | Step I |
| Lukewarm water            | 450 ml |
| Vegetable oil             | 20 g   |
| Chestnut bread baking mix | 500 g  |
| Dry yeast                 | 5 g    |
| Program:                  | BASIS  |

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. ie Brote, die im Backmeister® gebacken wurden, relativ fest. Add the ingredients to the baking pan. Select the following programs:

- “BASIS” dark for a darker crust, “SCHNELL” dark for a lighter crust
- 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

| Nut bread            |        |
|----------------------|--------|
|                      | Step I |
| Water                | 480 ml |
| Vegetable oil        | 10 g   |
| Nut bread baking mix | 500 g  |
| Dry yeast            | 4 g    |
| Program:             | BASIS  |

## 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.

## CAKE RECIPE

You may also prepare cake in the BACKMEISTER®. As it is equipped with kneading blades, the cake will not be as light as usual, but very delicious. The cake program cannot be preset. You may add different ingredients to the basic recipe. However, do not take more than the quantities below to ensure good baking results. After baking, take the container out of the machine and put it on a wet towel. Let the cake cool down for about 15 minutes in the mould before turning the mould to take out the cake.

### Ingredients for a weight of 700 g

|               |       |
|---------------|-------|
| Egg           | 3     |
| soft Butter   | 100 g |
| Sugar         | 100 g |
| Vanilla sugar | 1 bag |

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Flour type 405            | 300 g      |
| Baking powder             | 1 bag      |
| Ingredients:              |            |
| grated nuts               | 50 g       |
| or: grated chocolate      | 50 g       |
| or: coconut flakes        | 50 g       |
| or peeled an cubes apples | 50 g       |
| Program:                  | BACKPULVER |

## DOUGH PREPARATION

You may use your Backmeister® to prepare dough, which is formed and baked in the oven. Select the program TEIG (dough). Ingredients can be added after the beep during

the second kneading. The program TEIG (dough) does not dispose of several bread sizes. However, we offer to amounts for different cake sizes:

### Christmas cake (German speciality)

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Weight              | 750 g    |
| Milk                | 100 ml   |
| Melted butter       | 100 g    |
| Egg                 | 1        |
| Rum                 | 2 tblsp  |
| Flour type 405      | 375 g    |
| Sugar               | 75 g     |
| Candied lemon peel  | 40 g     |
| Candied orange peel | 20 g     |
| Almonds, grated     | 40 g     |
| Sultanas            | 750 g    |
| Salt                | 1 pinch  |
| Cinnamon            | 1 pinch  |
| Dry yeast           | 1.5 bags |

Take dough out of the container, fill into a long mould (special German form) and bake at 180 °C about 1 to 1:15 hs

|          |      |
|----------|------|
| Program: | TEIG |
|----------|------|

### Pretzel

Ingredients for 9–10 pcs.

|  |        |
|--|--------|
| Water                                  | 200 ml |
| Salt                                   | ¼ tsp  |
| Flour type 405                         | 360 g  |
| Sugar                                  | ½ tsp  |
| Dry yeast                              | ½ bag  |
| Egg (beaten) to brush the surface      | 1      |
| coarse salt to sprinkle on the surface |        |

Fill all ingredients except the egg and the salt into the container. Select the program: TEIG (dough)

When the signal sounds and the display shows „0:00“, press Stop.

Preheat the oven to 230 °C: Divide the dough in portions form thin rolls. Form pretzels and lay them on a greased baking plate: Brush the pretzels with beaten egg and sprinkle them with coarse salt.

Bake in the preheated oven at 200 °C 12-15 minutes.

|          |      |
|----------|------|
| Program: | TEIG |
|----------|------|

**Teatime cake**

Ingredients for a form of 22 cm Ø

|                  |        |
|------------------|--------|
| Milk             | 170 ml |
| Salt             | ¼ tsp  |
| Egg yolk         | 1      |
| Butter/margarine | 10 g   |
| Flour type 550   | 350 g  |
| Sugar            | 35 g   |
| Dry yeast        | ½ bag  |
| Program:         | TEIG   |

Take the dough out of the machine, knead it again and roll it. Lay the dough plate into the mould and spread the following topping on the dough.

|               |         |
|---------------|---------|
| Melted butter | 2 tblsp |
| Sugar         | 75 g    |
| Cinnamon      | 1 tsp   |
| Chopped nuts  | 60 g    |
| Sugar icing   |         |

Spread butter on the dough. Mix sugar, cinnamon and nuts, spread and the butter. Let leave for 30 min. and bake.

**Wholemeal pizza**

Ingredients for 2 Pizzas

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Water           | 150 ml  |
| Salt            | ½ tsp   |
| Olive oil       | 2 tblsp |
| Wholemeal flour | 300 g   |
| Wheat sprouts   | 1 tblsp |
| Dry yeast       | ½ bag   |

Roll the dough, place it on a baking plate and let it leaven for 10 minutes.  
Distribute pizza sauce and the desired topping on the dough. Bake it about 20 minutes.

|          |      |
|----------|------|
| Program: | TEIG |
|----------|------|

**PREPARATION OF JAM AND MARMELADE**

Jam and marmelade can be prepared rapidly and easily in the Backmeister®. Even if you have never tried it before, you should do this now. You will get very delicious jam. Just process as follows:

1. Wash fresh fruit. Peels apples, peaches, pears and other fruit with hard skin. Never take more than the prescribed quantities. Otherwise the fruit will cook too early and will overcook. Weight the fruit, cut hem into

small pieces (max. 1 cm) or mash them with a hand-blender and fill them into the container.

2. Add preserving sugar „2:1“ in the indicated amount. Never use standard sugar or preserving sugar “1:1”, as jam will be remain liquid. Mix fruit and sugar and start the program which will run fully automatically.
3. After 1:20 hour the machine beeps and you may fill the jam into glasses and close them.

**Strawberry jam**

|  |         |
|--|---------|
| Fresh strawberries washed, cut or mashed | 600 g   |
| Preserving sugar „2:1“                   | 400 g   |
| Lemon juice                              | 1-2 tsp |

Mix all ingredients in the container with a rubber scraper.

Select the program „KONFITÜRE“ (jam) and start. Remove sugar residues from the side by means of a rubber scraper. After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT!  
Fill the jam into glasses and close them carefully.

|          |           |
|----------|-----------|
| Program: | KONFITÜRE |
|----------|-----------|

**Orange marmelade**

|  |       |
|--|-------|
| Fresh strawberries washed, cut or mashed | 600 g |
| Preserving sugar „2:1“                   | 400 g |

Peel oranges and cut them into small cubes. Add sugar and mix all ingredients in the container. Select the program „KONFITÜRE“ (jam) and start. Remove sugar residues from the side with of a rubber scraper.

After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT!  
Fill the jam into glasses and close them carefully.

|          |           |
|----------|-----------|
| Program: | KONFITÜRE |
|----------|-----------|

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 and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in 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.



## NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 8695

### SPÉCIFICATION TECHNIQUE

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
| Puissance :             | 600 W, 230 V~, 50 Hz   |  |
| Dimensions :            | Env. 35,5 x 28,5 x 29,5 cm (L/B/H)   |   |
| Poids :                 | Env. 5,40 kg   |   |
| Récipient :             | Dimensions du récipient env. 13,5 x 13,3 x 14,8 cm   |   |
| Volume :                | 750 – 1.000 g  |   |
| Cordon d'alimentation : | Env. 100 cm fixé   |   |
| Boîtier :               | Acier inox brossé avec des éléments en plastique noir texturé  |   |
| Couvercle :             | Plastique, avec grand voyant   |   |
| Caractéristiques :      | 12 programmes en mémoire + 1 programme individuellement programmable, sélection du poids de pain et du degré de brunissement, présélection du temps de départ du programme, jusqu'à 13 heures en avance, chauffage automatique du pain |   |
| Accessoires :           | Récipient amovible avec enduction antiadhérente, pétrin, gobelet gradué, cuillère graduée, crochet pour enlever le pétrin, notice d'utilisation avec recettes  |   |

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

### EXPLICATION DES SYMBOLES



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



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

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.

5. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
7. 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.
8. 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.
9. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. 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.
11. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
12. 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.
13. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi qu'avant de le nettoyer, veuillez le mettre hors service à l'aide de l'interrupteur I/O et veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Laissez refroidir l'appareil.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.

19. Ne jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
20. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (p.e. de la confiture).
21. N'extrayez jamais le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
22. 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.
23. 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.
24. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans que la moule est mise en place et contient des ingrédients.
25. Pour enlever le pain, ne jamais frapper la moule sur une table pour éviter des endommagements.
26. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil étant donné qu'il y a sinon risque d'incendie ou de court-circuit.
27. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).



**MISE EN GARDE :**  
L'appareil est très chaud pendant et après l'utilisation !



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

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

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Contrôlez si tous les composants et accessoires sont contenus dans le carton et sont en bonne condition.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois veuillez enlever tous les matériaux d'emballage et veuillez retirer tous les composants détachés. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
3. Nettoyez les pièces détachables ainsi que l'appareil comme décrit dans le chapitre NETTOYAGE.
4. Mettez la fiche dans la prise de courant et établissez le contact. Placer le récipient nécessaire dans l'appareil. Choisissez la fonction BACKPULVER, 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.
5. 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 bonne 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, veillez 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 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
7. Fermez le couvercle du Backmeister.
8. Insérez la fiche dans une prise secteur et mettez l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur I/O (marche/arrêt).
9. Sélectionnez le programme désiré. Pour plus d'informations sur les différents programmes, veuillez-vous reporter à la page 57. 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 57.
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 57.
12. Une fois tous les pré réglages 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 le pétrisseur reste coincé 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.



## EXPLICATIONS DU CHAMP DE COMMANDE



### INTERRUPTEUR I/O

Pour mettre l'appareil en marche ou hors marche. Si vous n'utilisez pas l'appareil veuillez toujours le débrancher à l'aide de l'interrupteur et veuillez tirer la fiche de la prise de courant. Les programmes ne puissent être activés qu'après que l'interrupteur se trouve dans la position I.

### Touche START/STOP

Pour lancer et terminer le déroulement du programme  
La touche Start/Stop vous permet d'abandonner le programme à chaque position. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un son bête. L'affichage indique la position de début. Lorsque vous désirez utiliser un autre programme, sélectionnez celui-ci au moyen de la touche de menu.



## Programmation avec délai de temps

Utilisez cette fonction seulement avec des recettes que vous avez déjà essayées avec succès et que vous ne modifiez plus.

**ATTENTION : Si la quantité de la pâte est trop grande, la pâte pourrait dépasser des bords de la moule et pourrait brûler sur le chauffage.**

Tous les programmes (à l'exception de ULTRA-SCHNELL I et II, BACKPULVER, TEIG)) peuvent être démarrés décalés dans le temps avec un délai de 12 heures au maximum plus le temps de tenir au chaud (après la fin du programme).

Exemple :

Il est 20.00 heures et vous désirez manger du pain blanc frais le matin à 7,00 heures.

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

Choisissez le programme souhaité au moyen de la touche **MENÜ/MENU** et choisissez le brunissement souhaité au moyen de la touche **BRÄUNUNG/BRUNISSEMENT** ainsi que le poids du pain avec la touche **FUNKTION/FONCTION**.

Dans l'exemple, nous choisissons le programme 1 = Basis, St. I base qui nécessite 3:30 heures. Calculez le temps entre la programmation et la fin du programme et programme ce temps avec la touche **ZEIT/Temps**.

Le temps (dans l'exemple, il est 20,00 heures) entre la programmation et la fin du programme est 11 heures. Donc augmenter le temps indiqué du programme de 3,00 h à 11 heures en pressant la touche **ZEITWAHL/MINUTEUR** et les touches **STD/HRS** et **MIN**. Finalement pressez la touche **START/STOP** pour démarrer le programme.

Le programme démarre donc pendant la nuit pour finir exactement à 7 h le matin, le pain est cuit et peut être enlevé. Sinon, le temps de chauffe commence pour une heure. A 8 h le plus tard il faut enlever le pain.

**ATTENTION :**

En remplissant le moule, commencez toujours avec le liquide, plus la farine et les autres ingrédients et finalement la levure. Si la levure entre trop tôt en contact avec le liquide, le pain ne lève pas.

Dans le cas de la cuisson décalée dans le temps, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que lait, oeufs, fruits, yaourt, oignons, etc.

Le signal pour ajouter des ingrédients et pour la fin du programme ne peut pas être désactivé.

## MENU

La touche **MENU** permet d'appeler les différents programmes qui sont décrits en détail dans le tableau „déroulement temporel“. Les programmes sont utilisés pour les préparations suivantes :

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| BASIS<br>Base                    | Ce programme est utilisé le plus souvent , pour pain blanc et pain bis |
| WEISSBROT<br>pain blanc          | Pour pain blanc avec levée plus longue                                 |
| VOLLKORN<br>complet              | Pour pain complet  |
| SCHNELL<br>Rapide                | Pour la préparation plus rapide de pain blanc et de pain bis           |
| HEFEKUCHEN<br>Gâteau à la levure | Pour la préparation de levain sucré                                    |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| ULTRA-SCHNELL I<br>Ultra-Rapide I   | Pour toutes les recettes de l'échelon I, qui sont préparées dans les programmes BASIS, WEISSBROT, RAPIDE, ou TOAST. La levée est plus courte dans ce programme, donc le pain est plus compact. Ce programme ne peut pas être opéré avec un délai de temps. Nous recommandons des liquides tièdes pour la préparation. |
| ULTRA-SCHNELL II<br>Ultra-Rapide II | Pour les recettes de l'échelon II, qui sont préparées dans les programmes BASIS, WEISSBROT, RAPIDE, ou TOAST. Voir ULTRA-SCHNELL I.   |
| TEIG<br>Pâte                        | Pour la préparation rapide de pâte, de pâte à pizza p. ex., sans cuisson  |
| KONFITÜRE<br>Confiture              | Pour la cuisson de confiture. Nous recommandons une deuxième moule pour la préparation de confiture.  |
| BACKPULVER<br>Levure en poudre      | Pour pâtisseries préparées avec la levure en poudre   |
| TOASTBROT<br>Toast                  | Pour pain à toast ou pain blanc plus compact  |
| BACKEN<br>Cuisson                   | Pour cuire une pâte préparée ailleurs (e. g. dans le programme TEIG)  |

Dans les programmes BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN, TOASTBROT et BACKPULVER un signal acoustique vous indique d'ajouter des ingrédients comme par exemples des raisins, des noisettes etc. Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients en question et fermez le couvercle pour continuer.

## KRUSTE / BRUNISSEMENT de la croûte

Cette touche permet de régler le brunissement sur **HELL/CLAIR – MITTEL/MOYEN – DUNKEL/FONCÉ** dans les programmes BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, TOASTBROT. Cette fonction est désactivée dans les autres programmes. Le degré choisi est indiqué par une flèche dans l'affichage.

## STUFE/ECHELON-Poids du pain

Les échelons suivants peuvent être réglés dans différents programmes (voir tableau) :

ECHELON I = pour un faible poids de pain 500-750 g environ

ECHELON II = pour un poids de pain élevé 750-1.000 g environ

Un choix du poids de pain n'est pas possible dans tous les programmes. Le degré choisi est indiqué par une flèche dans l'affichage.

## EIGENPROGRAMM/ Programme personnalisé

Le **BACKMEISTER®** offre de nombreux programmes, dont un programme que nous avons appelé Programme personnalisé car vous pouvez le programmer vous-même. Vous pouvez modifier le réglage de base préprogrammé par défaut ainsi que le déroulement des différentes phases du programme, ou supprimer complètement différentes phases du programme. Vous avez ainsi toute liberté pour fabriquer votre pain personnalisé ou préparer une pâte personnalisée. Voici un exemple de recette avec un programme personnalisé.

Instructions pour le réglage de base et l'utilisation du programme personnalisé :

**Programmation personnalisée**

Le programme offre les possibilités de sélection suivantes

Degré de cuisson de la croûte réglable

Présélection de la durée réglable

Étapes I et II Non réglable

Le déroulement préprogrammé correspond au programme BASE.

| Section            | Préréglé    | Durée réglable |
|--------------------|-------------|----------------|
| Durée totale       | 3:10 heures |                |
| 1. Pétrir          | 12 minutes  | 0-14 minutes   |
| 1. Lever           | 18 minutes  | 0-100 minutes  |
| 2. Pétrir          | 15 minutes  | 0-15 minutes   |
| 2. Lever           | 85 minutes  | 0-100 minutes  |
| 3. Lever           | OFF/AUS     | 0-120 minutes  |
| Cuire              | 60 minutes  | 0-70 minutes   |
| Maintenir au chaud | 60 minutes  | OFF/60 minutes |

Les durées de phases programmées sont réglables – conformément à ce qui est indiqué.

Procédez de la manière suivante :

Sélectionnez le programme personnalisé à l'aide de la touche Menu.

Sélectionnez la section souhaitée à l'aide de la touche section. L'écran affiche Knead 1 (pale de pétrissage 1) et la durée programmée dans cette section 0:12.

La touche ZEITWAHL permet d'adapter la durée réglée. Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche à l'écran (le cas échéant au-delà de OFF).

Effectuer la modification à l'aide de la touche section. Appuyer de nouveau sur cette touche pour que la prochaine section de programme et la durée qui y est programmée s'affichent à l'écran : Rise 1 = (levée 1) et 0:18

Si la durée réglable maximale indiquée de la section du programme en question est dépassée lorsque vous appuyez sur la touche ZEITWAHL, l'écran affiche 0 si c'est possible conformément à l'explication ci-dessus. Cette section est alors ignorée par le programme.

Toute programmation doit être confirmée en appuyant sur la touche ABSCHNITT pour que la programmation puisse être exécutée à la prochaine section de programme.

Lorsque toutes les sections sont programmées comme vous le souhaitez, terminez la programmation en appuyant sur la touche ABSCHNITT, puis sur la touche START/STOP. L'écran affiche la durée programmée du programme personnalisé. Le programme démarre soit immédiatement soit selon la durée réglée.

Nous avons testé la recette suivante :

**Gâteau roulé au fromage blanc**

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Poids approximatif | 700 g          |
| Œuf                | 1              |
| Fromage blanc 20 % | 125 g          |
| Rhum               | 2 ½ c. à soupe |

|   |             |
|---|-------------|
| Essence d'amandes amères  | 2 gouttes   |
| Citron, jus et zeste  | ½ citron    |
| Beurre fondu  | 90 g        |
| Farine type 405   | 250 g       |
| Raisins secs  | 60 g        |
| Poudre d'amandes  | 60 g        |
| Poudre de noisettes   | 60 g        |
| Ecorce de citron confite  | 20 g        |
| Levure chimique   | ¾ de sachet |
| Sel   | 2 pincées   |
| Sucre vanillé   | ½ sachet    |
| Sucre   | 100 g       |
| Programme personnalisé :<br>Pétrissage 1 = 15 minutes<br>Pétrissage 2 = 5 minutes<br>Procédez de la manière suivante :<br>À l'aide de la touche section, effectuez les sections suivantes :<br>KNEAD 1 sur 15<br>KNEAD 2 sur 5<br>RISE I – RISE III sur minimum (20 ou 5 minutes)<br>BAKE sur OFF<br>KEEP WARM sur OFF.<br>Après le pétrissage, retirer la pâte du moule et former un boudin. Faire cuire au four ordinaire à 180 °C, au four à chaleur tournante à 160 °C. |             |

La recette suivante est prévue pour la procédure programmée par défaut dans le programme personnalisé :

**Pain blanc croustillant**

|  |             |
|--|-------------|
| IDÉE RECETTE ET CONSEIL : Ce pain est particulièrement bon lorsqu'on 1½ c. à soupe de cumin. |             |
| Poids approximatif du pain :   | 680 g       |
| Eau  | 250 ml      |
| Farine type 1050   | 500 g       |
| Beurre   | 20 g        |
| Sel  | 1 c. à café |
| Levure déshydratée   | ¾ de sachet |
| Programme personnalisé : Réglage de base   |             |

Le déroulement du programme correspond au réglage de base. Si, à la suite des procédures de cuisson précédentes, votre programme personnalisé est toujours en mémoire, rétablissez le réglage de base conformément à l'explication de la page précédente. Le programme doit indiquer 3:10.

## 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 bîpe pendant la phase de maintien à chaud,
- à la fin de la phase de maintien à chaud pour indiquer que le programme est terminé et le pain peut être enlevé, ce signale retentit ne peut pas être désactivée.

### Fonction de répétition

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

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

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

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

### Fonctions de sécurité

Après que le programme est démarré il n'est plus recommandable d'ouvrir le couvercle, sauf pendant les 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 (supérieure à 40 °C), H:HH apparaît sur l'affichage lors d'un nouveau démarrage. Dans ce cas, retirez le récipient et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et qu'il se trouve de nouveau au début du programme sélectionné initialement.

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

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

## DÉROULEMENT DE PROGRAMME DU BACKMEISTER®

### 1. Mise en place du moule

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

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

### 2. Remplissage des ingrédients

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

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

### 3. Sélection du déroulement de programme

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

### 4. Mélange et pétrissage de la pâte

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

### 5. Temps de repos

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

### 6. Levée de la pâte

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

### 7. Cuisson

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

### 8. Maintien à chaud

Lorsque le pain est fini, un son bîpe est audible plusieurs fois afin de signaler que le pain ou autres peuvent être retirés. Un temps de maintien à chaud d'1 heure commence simultanément. Pour enlever le pain avant la fin de ce phase pressez la touzche 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. Essuyez l'extérieur du moule de cuisson au moyen d'un chiffon humide. De l'intérieur, vous pouvez rincer le moule avec un peu de nettoyant. Veuillez ne pas laisser le moule trop longtemps sous l'eau.

4. Aussi bien le pétrisseur que l'arbre d'entraînement devraient être immédiatement nettoyés après utilisation. Si le pétrisseur demeure dans le moule, vous aurez par la suite des difficultés à le retirer. Dans pareil cas, vous devriez remplir le récipient d'eau chaude que vous devrez y laisser pendant une trentaine de minutes. Ensuite, vous pourrez enlever le pétrisseur pour le nettoyer. Le récipient de cuisson est revêtu d'un enduction antiadhésive Whitford®. Pour cette raison, ne le nettoyer avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.
5. Au cours de la cuisson, la vapeur du pain génère de l'eau de condensation qui s'accumule entre le couvercle intérieur et extérieur, cette eau s'échappe ensuite au niveau du couvercle une fois la cuisson terminée. Ceci est tout à fait normal. Les modifications de couleur du couvercle qui en résultent sont sans importance, ne vous inquiétez pas, vous pourrez les enlever avec un peu de produit à récurer. Avant de ranger l'appareil après emploi, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est impeccablement nettoyé et bien sec. Rangez l'appareil à couvercle fermé.

## DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

|   |                           | 1                    |                      | 2                     |                       | 3                    |                      | 4   | 5                     |                       |
|---|---------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|---|-----------------------|-----------------------|
|   |                           | BASIS                |                      | WEISSBROT             |                       | VOLLKORN             |                      | SCHNELL   | HEFEKUCHEN            |                       |
|   |                           | BASE                 |                      | Pain blanc            |                       | Complet              |                      | Rapide  | Gateau                |                       |
| Poids de pain/<br>échelon                             |                           | ST. I                | ST. II               | ST. I                 | ST. II                | ST. I                | ST. II               |   | ST.I                  | ST.II                 |
| Décalage  |                           | •                    | •                    | •                     | •                     | •                    | •                    | •   | •                     | •                     |
| Croûte  |                           | •                    | •                    | •                     | •                     | •                    | •                    | •   |                       |                       |
| Signale acoustique<br>pour ajouter des<br>ingrédients |                           | •                    | •                    | •                     | •                     | •                    | •                    |   |                       |                       |
|   | Temps total               | 2:53                 | 3:00                 | 3:40                  | 3:50                  | 3:32                 | 3:40                 | 1:40  | 2:50                  | 2:55                  |
| 1. pétrissage<br>(Chauffage I/O)                      | Moteur I/O                | 2                    | 2                    | 2                     | 2                     | 2                    | 2                    | 2  | 2                     | 2                     |
|   | Moteur I/O                | 4                    | 4                    | 4                     | 4                     | 4                    | 4                    |   | 4                     | 4                     |
|   | Pétrir sans arrêt         | 3                    | 4                    | 10                    | 12                    | 3                    | 4                    | 5   | 4                     | 4                     |
| 1. Levée  | Chauffage I/O sans pétrir | 20                   | 20                   | 40                    | 40                    | 25                   | 25                   | 5   | 5                     | 5                     |
| 2. pétrissage   | Moteur I/O                | 5                    | 5                    | 2                     | 2                     | 5<br>Ajouter ingréd. | 5<br>Ajouter ingréd. |   |                       |                       |
|   | Pétrir sans arrêt         | 4<br>Ajouter ingréd. | 5<br>Ajouter ingréd. | 12<br>Ajouter ingréd. | 15<br>Ajouter ingréd. | 8                    | 10                   | 8   | 10<br>Ajouter ingréd. | 10<br>Ajouter ingréd. |
|   | Moteur I/O                | 5                    | 5                    | 5                     | 5                     | 5                    | 5                    |   | 10                    | 10                    |
|   | Chauffage I/O             |                      |                      |                       |                       |                      |                      |   |                       |                       |
| 2. Levée  | Chauffage I/O             | 20                   | 20                   | 20                    | 20                    | 20                   | 20                   |   | 20                    | 20                    |
|   | Lissage de pâte I/O       | 0,5                  | 0,5                  | 0,5                   | 0,5                   | 0,5                  | 0,5                  |   | 0,5                   | 0,5                   |
|   | Chauffage I/O             | 4,5                  | 4,5                  |                       |                       |                      |                      |   |                       |                       |
| 3. Levée  | Chauffage I/O sans pétrir | 45                   | 45                   | 50                    | 50                    | 70                   | 70                   |   | 55                    | 55                    |
| Cuisson   | Chauffage I/O             | 60                   | 65                   | 65                    | 70                    | 55                   | 60                   | 80  | 50                    | 55                    |
| Maint. chaud  | Chauffage I/O             | 60                   | 60                   | 60                    | 60                    | 60                   | 60                   | 60  | 60                    | 60                    |

|   | 6                         | 7                | 8    | 9          | 10                           | 11                   | 12               |                  |      |
|---|---------------------------|------------------|------|------------|------------------------------|----------------------|------------------|------------------|------|
|   | ULTRA-SCHNELL I           | ULTRA-SCHNELL II | TEIG | KON-FITÜRE | BACK-PULVER                  | TOASTBROT            | BACKEN           |                  |      |
|   | ULTRA-RAPIDE I            | ULTRA-rapide II  | Pate | Confiture  | Levure poudre                | Toast                | Cuisson          |                  |      |
| Poids de pain/ échelon                          | ST. I                     | ST. II           |      |            |                              | ST. I                | ST. II           |                  |      |
| Décalage  |                           |                  | •    | •          | •                            | •                    | •                |                  |      |
| Croûte  | •                         | •                |      |            | •                            | •                    | •                |                  |      |
| Signale acoustique pour ajouter des ingrédients |                           |                  |      |            | •                            | •                    | •                |                  |      |
|   | Temps total               | 0:58             | 0:58 | 1:30       | 1:20                         | 2:50                 | 2:55             | 3:00             | 1:00 |
| 1. pétrissage (Chauffage I/O)                   | Moteur: I/O               | 2                | 1    | 2          |                              | 2                    | 3                | 3                |      |
|   | Moteur I/O                | 4                | 3    | 4          |                              | 4                    | 2                | 2                |      |
|   | Pétrir sans arrêt         | 6                | 5    | 14         |                              | 4                    | 10               | 10               |      |
| 1. Levée  | Chauffage I/O sans pétrir |                  |      |            | 15<br>Chauffage I/O          | 5                    | 40               | 40               |      |
| 2. pétrissage                                   | Moteur: I/O               |                  |      |            |                              | 5<br>Ajouter ingréd. | 1<br>Ajou. ingr. | 1<br>Ajou. ingr. |      |
|   | Pétrir sans arrêt         |                  |      |            |                              | 15                   | 2                | 2                |      |
|   | Moteur: I/O               |                  |      |            |                              |                      | 2                | 2                |      |
|   | (Chauffage I/O)           |                  |      |            |                              |                      |                  |                  |      |
| 2. Levée  | Chauffage I/O             | 11               | 9    | 20         |                              | 29                   | 24               | 24               |      |
|   | lissage de pâte I/O       |                  |      | 0,5        |                              | 0,5                  | 0,5              | 0,5              |      |
|   | Chauffage I/O             |                  |      | 9,5        |                              | 0,5                  | 0,5              | 0,5              |      |
| 3. Levée  | Chauffage I/O sans pétrir | 35               | 9    | 40         | 45<br>Pétrir I/O chauffe I/O | 35                   | 40               | 40               |      |
| Cuisson   | Chauffage I/O             | 35               | 40   |            |                              | 70                   | 50               | 55               | 60   |
| Maint. chaud                                    | Chauffage I/O             | 60               | 60   |            | 60                           | 60                   | REST<br>20       | 60               | 60   |

## 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

- est très cher mais ne contient aucun résidu chimique, 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 lève 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<br>Levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée<br>Liquide trop chaud<br>La levure de boulangerie est entrée au contact de liquide<br>Farine pas appropriée ou trop vieille<br>Trop ou pas assez de liquide<br>Pas assez de sucre | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>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<br>Trop de lait influence la fermentation de la levure   | f/k<br>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<br>Trop de liquide  | L<br>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<br>Humidité élevée<br>Recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple  | a/b/g<br>h<br>g                         |
| Structure ouverte, grossière ou constituée de trous           | Trop d'eau  | g                                       |
|   | Pas de sel  | b                                       |
|   | Humidité élevée, eau trop chaude  | h/i                                     |
|   | Liquide trop chaud  | c                                       |
| Surface en forme de champignon, pas cuite                     | Volume du pain plus important que le moule  | a/f                                     |
|   | Quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc  | f                                       |
|   | Trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel   | a/b                                     |
|   | Trop de sucre   | a/b                                     |
| Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent | Ingrédients sucrés en plus du sucre   | b                                       |
| Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent | Le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)   | j                                       |
| Restants de farine sur la croûte du pain                      | Lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient   | g<br>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.

Le **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 cuillère à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillère 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'œufs, 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 cuillère à thé afin d'éviter une levée excessive. Il en est de même pour les régions où l'eau est particulièrement douce.

### 3. ADJONCTION ET MESURE DES INGRÉDIENTS ET QUANTITÉS

Ajouter toujours le liquide en premier et la levure en dernier.

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

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

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

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

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

g = gramme

ml = millilitre

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

#### 4. Ajouter des fruits, des noix ou des graines

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

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

#### 5. POIDS DE PAIN ET VOLUME

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

blanc pur est plus faible que celui d'un pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage et que des limites sont ainsi posées. Malgré ces indications pondérales exactes, de faibles écarts sont possibles. Le poids réel du pain dépend essentiellement de l'humidité de l'air qui règne lors de la préparation. Tous les pains avec une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus grand et dépassent, dans la classe pondérale la plus élevée, après la levée le bord du récipient. Toutefois, ils ne débordent pas. Le bourrelet de pain au-dessus du bord de récipient est ainsi moins bruni que le pain dans le récipient.

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

### Pain campagnard

|                       | Degré I      | Degré II |
|-----------------------|--------------|----------|
| Poids du pain, env.   | 510 g        | 770 g    |
| Eau                   | 230 ml       | 350 ml   |
| Farine de blé noir    | 110 g        | 170 g    |
| Farine de blé complet | 110 g        | 170 g    |
| Farine d'épéautre     | 110 g        | 170 g    |
| Sirop de mélasse      | 2/3 CT       | 1 CT     |
| Graines de piment     | 1 pincée     | ¼ CT     |
| Coriandre             | 1 pincée     | ¼ CT     |
| Muscat râpé           | 1 pt. pincée | 1 pincée |
| Sel                   | 2/3 CT       | 1 CT     |
| Levain sec            | 1/3 sach.    | ½ sachet |
| Levure sèche          | ½ sachet     | ¾ sachet |
| Programme:            | BASIS        |          |

### Pain boulot

|                     | Degré I  | Degré II |
|---------------------|----------|----------|
| Poids du pain, env. | 500 g    | 750 g    |
| Lait                | 180 ml   | 275 ml   |
| Margarine/Beurre    | 15 g     | 25 g     |
| Sel                 | 1/3 CT   | 1 CT     |
| Sucre               | 1/3 CT   | 1 CT     |
| Farine Type 1050    | 330 g    | 500 g    |
| Levure sèche        | ½ sachet | ¾ sachet |
| Programme:          | BASIS    |          |

**Pain complet**

|                       | Degré    | Degré II |
|-----------------------|----------|----------|
| Poids du pain, env.   | 570 g    | 860 g    |
| Eau                   | 230 ml   | 350 ml   |
| Margarine/Beurre      | 15 g     | 25 g     |
| Sel                   | 2/3 CT   | 1 CT     |
| Sucre                 | 2/3 CT   | 1 CT     |
| Farine Type 1050      | 180 g    | 270 g    |
| Farine de blé complet | 180 g    | 270 g    |
| Levure sèche          | ½ sachet | ¾ sachet |
| Programme:            | VOLLKORN |          |


**Pain aux fines herbes**

|                        | Degré I         | Degré II |
|------------------------|-----------------|----------|
| Poids du pain, env.    | 560 g           | 850 g    |
| Eau                    | 230 ml          | 350 ml   |
| Farine de blé Type 550 | 350 g           | 525 g    |
| Farine de blé dur      | 50 g            | 75 g     |
| Sucre                  | 2/3 CT          | 1 CT     |
| Sel                    | 2/3 CT          | 1 CT     |
| Fines herbes hachées   | 1 CS            | 1 ½ CS   |
| Gousses d'ail hachées  | 1               | 2        |
| Beurre                 | 10 g            | 15 g     |
| Levure sèche           | ½ sachet        | ¾ sachet |
| Programme:             | BASIS / SCHNELL |          |

**Pain aux figues et aux noix**

|                         | Degré I  | Degré II |
|-------------------------|----------|----------|
| Poids du pain, env.     | 600 g    | 900 g    |
| Eau                     | 230 ml   | 350 ml   |
| Farine de blé Type 1050 | 170 g    | 260 g    |
| Farine de blé noir      | 260 g    | 400 g    |
| Sel                     | 2/3 CT   | 1 CT     |
| Figues hachées          | 30 g     | 50 g     |
| Noix                    | 30 g     | 50 g     |
| Miel                    | 1 CT     | 1 ½ CT   |
| Levain sec              | ½ sachet | ¾ sachet |
| Levure sèche            | ½ sachet | ¾ sachet |
| Programme:              | BASIS    |          |

**Pain blanc classique**

|                     | Degré I   | Degré II |
|---------------------|---|----------|
| Poids du pain, env. | 500 g   | 750 g    |
| Eau                 | 230 ml  | 350 ml   |
| Sel                 | ¾ CT  | 1 CT     |
| Sucre               | ¾ CT  | 1 CT     |
| Semoule de blé dur  | 100 g   | 150 g    |
| Farine, Type 550    | 230 g   | 350 g    |
| Levure sèche        | ½ sachet  | ¾ sachet |
| Programme:          | SCHNELL  |          |

**Pain au fromage frais**

|                     | Degré I   | Degré II |
|---------------------|-----------|----------|
| Poids du pain, env. | 530 g     | 800 g    |
| Eau ou Lait         | 130 ml    | 200 ml   |
| Margarine/Beurre    | 20 g      | 30 g     |
| Oeufs               | 1 petites | 1        |
| Sel                 | 2/3 CT    | 1 CT     |
| Sucre               | 2/3 CS    | 1 CS     |
| Fromage frais       | 80 g      | 125 g    |
| Farine Type 550     | 330 g     | 500 g    |
| Levure sèche        | ½ sachet  | ¾ sachet |
| Programme:          | SCHNELL   |          |

**Pain complet de blé**

|                       | Degré I          | Degré II |
|-----------------------|------------------|----------|
| Poids du pain, env.   | 570 g            | 860 g    |
| Eau                   | 230 ml           | 350 ml   |
| Sel                   | 2/3 CT           | 1 CT     |
| Huile végétale        | 2/3 CS           | 1 CS     |
| Miel                  | ½ CT             | ¾ CT     |
| Sirop de mélasse      | ½ CT             | ¾ CT     |
| Farine de blé complet | 330 g            | 500 g    |
| Gluten de blé         | ½ CS             | ¾ CS     |
| Levure sèche          | ½ sachet         | ¾ sachet |
| Programme:            | BASIS / VOLLKORN |          |

## 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 redécouvrez 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.

### Pain aux châtaignes

|  | Degré I |
|--|---------|
| Eau tiède                                      | 450 ml  |
| Huile  | 20 g    |
| Préparation de farine pour pain aux châtaignes | 500 g   |
| Levure déshydratée                             | 5 g     |
| Programme:                                     | BASIS   |

### Pain aux graines

|  | Degré I |
|--|---------|
| Eau                                      | 480 ml  |
| Huile                                    | 10 g    |
| Mélange de farines pour pain aux graines | 500 g   |
| Levure déshydratée                       | 4 g     |
| Programme:                               | BASIS   |

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)473/293300  
 Hotline Hammermühle  
 Allemagne +49 (0)6321/95890

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

### Pain blanc

|                                       | Degré I |
|---------------------------------------|---------|
| Eau tiède                             | 400 ml  |
| Beurre                                | 20 g    |
| Préparation de farine pour pain blanc | 500 g   |
| Levure déshydratée                    | 4 g     |
| Programme:                            | BASIS   |

IDÉE RECETTE et conseil : Avec le programme Pâte, vous pouvez également faire de la pâte à pizza avec la préparation de farine pour pain blanc. Au lieu de beurre, utiliser 40 g d'huile et 380 ml d'eau. Mettre la pizza garnie dans le four à 200 °C pendant environ 20 minutes.

Vous pouvez également faire de la pâte à petits pains avec un mélange de farines à pain blanc. Il suffit de mettre la pâte dans des moules à muffins graissés. Badigeonner le dessus avec du beurre fondu, laisser gonfler 20 minutes. Préchauffer le four à 200 °C et faire cuire pendant environ 20 minutes.

## GATEAU – RECETTE DE BASE

Le Backmeister® est idéal pour préparer des gateaux. Comme la machine est équipée de pétrins, le gateau est un peu plus solide, mais le goût est excellent. La préparation de gateau ne peut pas être programmée en avance. Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous. Après la cuisson, enlevez le moule et

mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gateau.

### Ingrédients pour un gateau de env. 750 g

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Oeufs              | 3        |
| Beurre mou         | 100 g    |
| Sucre              | 100 g    |
| Sucre à la vanille | 1 sachet |
| Farine Type 405    | 300 g    |
| Levure chimique    | 1 sachet |

|  |            |
|--|------------|
| Noisettes rapées                         | 50 g       |
| ou: chocolat râpé                        | 50 g       |
| ou: flocons de coco                      | 50 g       |
| ou : une pomme coupée en petits morceaux |            |
| Programme:                               | BACKPULVER |

## PREPARATION DE PATE

Votre Backmeister® vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four. Choisissez le programme TEIG (pâte). Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son pendant le deuxième pétrissage. Dans le programme „Pâte“ il n'y

a aucuns degrés. Néanmoins, nous vous donnons deux quantités différents.

### Christstollen – pain de noel

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Poids           | 1000 g    |
| Lait            | 125 ml    |
| Beurre liquide  | 125 g     |
| Oeuf            | 1         |
| Rhum            | 3 CS      |
| Farine Type 405 | 500 g     |
| Sucre           | 100 g     |
| Citronat        | 50 g      |
| Orangeat        | 25 g      |
| Amandes moulues | 50 g      |
| Raisins secs    | 100 g     |
| Sel             | 1 pincée  |
| Cannelle        | 2 pincées |
| Levure sec      | 2 sachet  |

Enlevez la pâte et formez un pain. Faites cuire dans le four à 180°C (dans le four à circulation d'air à 160°C) pour env. 1 h.

|            |      |
|------------|------|
| Programme: | TEIG |
|------------|------|

### Pizza de farine complète

Ingrédients pour env. 2 pizzas

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Eau                   | 150 ml   |
| Sel                   | ½ CT     |
| Huile d'olives        | 2 CS     |
| Farine de blé complet | 300 g    |
| Germes de blé         | 1 CS     |
| Levure sèche          | ½ sachet |

Roulez la pâte, mettez-la dans un moule ronde et laissez lever pendant 10 min. Distribuez la sauce de pizza sur la pâte et mettez les ingrédients de votre choix. Faites cuire pendant 20 minutes.

|            |      |
|------------|------|
| Programme: | TEIG |
|------------|------|

## PREPARATION DE CONFITURE

Lavez les fruits frais et murs. Pelez les fruits avec une peau dure comme les pommes, les pêches, les poires etc. Ne prenez que les quantités indiquées, comme celles-ci sont adaptées au programme. Avec d'autres quantités la masse bouillit trop vite et écoule.

Pesez les fruits, coupez les en petits morceaux (max.1 cm) ou purez-les et remplissez cette masse dans le recipient. Ajoutez le

gélisuc „2:1“ dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normale ou du gélisuc „1:1“, comme la confiture ne gélit pas dans ce cas. Mélangez les fruits avec le sucre et commencez le programme.

| Confiture aux fraises  |           |
|--|-----------|
| Fraises fraîches, lavées et coupées  | 600 g     |
| Gélisuc „2:1“  | 400 g     |
| Jus de citron  | 1-2 CT    |
| Mélangez tous les ingrédients dans le moule, démarrez le programme „confiture“. Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc,. Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. Versez la confiture dans des vers et fermez-les soigneusement. |           |
| Programme:   | KONFITÜRE |

| Confiture aux oranges   |           |
|---|-----------|
| Oranges, pèlées et coupées  | 600 g     |
| Citrons pèlées et coupées   | 50 g      |
| Gélisuc „2:1“   | 400 g     |
| Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en petits morceaux. Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient. Démarrez le programme „confiture“. Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc. Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. Versez la confiture dans des vers et fermez-les soigneusement. |           |
| Programme:  | KONFITÜRE |

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.

## 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. 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, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.


## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



## GEBRUIKSAANWIJZING MODELL 8695

### TECHNISCHE GEGEVENS

|                |   |   |
|----------------|---|---|
| Vermogen:      | 600 W, 230 V~, 50 Hz  |  |
| Afmetingen:    | Ca. 35,5 x 28,5 x 29,5 cm (L/B/H)   |   |
| Gewicht:       | Ca. 5,40 kg   |   |
| Bakvormen:     | Binnenmaat bakvorm ca. 13,5 x 13,3 x 14,8 cm (L/B/H)  |   |
| Inhoud:        | 750 – 1.000 g broodgewicht  |   |
| Apparaatsnoer: | Ca. 100 cm vast gemonteerd  |   |
| Behuizing:     | Edelstaal, kunstof onderdelen zwart getextureerd  |   |
| Deksel:        | Met groot kijkglas  |   |
| Ausstattung    | 12 vaste programma's + 1 eigen programma, standtoets voor 2 verschillende gewichten van het brood, keuzeschakelaar voor de bruiningsgraad van de korst, tijdkeuzeschakelaar tot max. 13 uur voorprogramma, automatische warmhoudstand |   |
| Zubehör:       | Uitneembare bakvorm met antikleeflaag kneedhaken, maatbeker, maatlepel, haakje, bedieningshandleiding met recepten  |   |

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

### VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



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



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

### VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid



- van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
  6. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
  7. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
  8. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
  9. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
  10. 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.
  11. 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.
  12. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan tot beschadiging leiden. Het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden gebruiken.
  13. 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.
  14. 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 slijpgevaar te voorkomen.
  15. 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.
  16. 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.
  17. Het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of op een hete bakoven plaatsen.
  18. Wees heel voorzichtig bij het bewegen van het apparaat, wanneer dit met hete vloeistoffen (confiture) is gevuld.
  19. De bakvorm nooit tijdens het bedrijf uit het apparaat nemen.
  20. 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.
  21. Bij het testen van een nieuw recept dient u bij de eerste keer in de buurt te blijven om het bakproces te controleren.
  22. 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.
23. 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.
24. Metalen folies of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gebracht omdat hierdoor het gevaar van brand of kortsluiting ontstaat.
25. Het apparaat nooit met een handdoek of ander materiaal afdekken. Hitte en damp moeten kunnen ontwijken. Er kan brand ontstaan als het apparaat met brandbaar materiaal wordt afgedekt of in aanraking komt, bijv. met gordijnen.
26. Voordat u een bepaald brood tijdens de nacht wilt bakken, test eerst het recept zodat u kunt vaststellen of de onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
27. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. 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 buiten bereik van kinderen – verstikkingsgevaar!
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 / STROMAANSLUITING. Zet de de bakvorm resp. de rijstvorm in.
5. Kies eerst de modus BACKPULVER 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.

## 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 kneedhaak dik met hittebestendige margarine, om te voorkomen dat het deeg in de holte binnendringt en daar kan vastbakken.
4. Zet de kneedhaak 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; draai hierbij de bakvorm met de klok mee tot deze inklikt.
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 76. 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 76.
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 76.
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 kneedhaak 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 79 beschreven.



## TOELICHTINGEN BIJ HET BEDIENINGSPANEEL



### AAN/UIT-schakelaar I/O

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat. Als u het apparaat niet gebruikt, dient u het altijd met de aan/uit-schakelaar uit te schakelen om de stroomtoevoer te onderbreken. De programma's

kunnen pas na het inschakelen van het apparaat worden geselecteerd en ingesteld.

### START/STOP-toets

Voor het starten en beëindigen van het programma. Met de Start/Stop-toets kunt u het programma op ieder moment afbreken. Houd hiervoor de toets zo lang ingedrukt tot u een pieptoon hoort. Op het display verschijnt de uitgangspositie. Wanneer u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit met de Menu-toets.

### ZEIT - TIJDKEUZE

Gebruik de tijdkeuze-functie slechts voor recepten die u tevoren onder toezicht met succes hebt uitprobeerd en verander dit recept daarna niet meer.

**PAS OP:** Bij een te grote hoeveelheid deeg kan het deeg over de rand heen lopen en op het verwarmingselement vastbranden.

De programma's (met uitzondering van ULTRA-SCHNELL I en ULTRA-SCHNELL II) kunnen op een later tijdstip met een uitstel van maximaal 12 uur worden gestart. Bij de in het betreffende

programma automatisch ingevoerde tijd, en de evt. daaropvolgende warmhoudtijd van 1 uur tot 1 uur 20 minuten (na beëindiging van het bakproces), moet u de uren en minuten optellen, waarna de bereiding moet worden gestart. Voorbeeld: Het is 's avonds 20.00 uur en u wilt 's morgens om 7.00 uur vers gebakken witbrood hebben:

De ingrediënten in de aangegeven volgorde in de broodvorm doen en deze in het apparaat plaatsen. Let op dat de gist niet met de vloeistof in contact komt.

Met de toets **MENÜ** het gewenste programma kiezen en met de toets **BRÄUNUNG** de gewenste bruining alsmede met de toets **FUNKTION** de gewenste broodgrootte invoeren.

In het voorbeeld nemen wij programma 1 = BASIS, STUFE II met een programmaduur van 3:30 uur. De periode (in het voorbeeld is het 20.00 uur) tussen de programmering en de tijd waarop u het brood uit het apparaat wilt nemen (7.00 uur) bedraagt 11 uur.

Met de toets **ZEITWAHL** en de toetsen **STD** (uur) en **MIN** moet u nu de duur van het programma in stappen van 10 minuten verhogen naar 11 uur. Zodra de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u met de toets **START/STOP** het programma starten.

Het programma wordt dan op tijd gestart, zo dat het om 7 uur beëindigd is. Als u het brood dan niet meteen eruit neemt, begint de warmhoudtijd van 1 uur.

Neem a.u.b. in acht:

- Bij het voorgeprogrammeerd bakken a.u.b. geen bederfelijke ingrediënten, zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien enz. gebruiken.
- De 10 keer klinkende pieptoon, die het tijdstip voor het toevoegen van ingrediënten zoals noten, graankorrels en vruchten alsmede het programma-einde aangeeft, kan niet uitgeschakeld worden en weerklinkt dus ook 's nachts.

## MENU

Met de Menu-toets roept u de afzonderlijke programma's op die uitvoerig zijn beschreven in de tabel "Tijdschema van de programma's". Deze programma's kunt u gebruiken voor de volgende bereidingen:

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| BASIS                             | Het standaard programma voor alle broden, voor wit- en rogge-tarwe-brood,   |
| WEISSBROT<br>Witbrood             | Voor bijzonder luchtige witbroden met een langere rijstijd,   |
| VOLLKORN<br>Volkoren              | Voor volkorenbrood  |
| SCHNELL<br>Snel                   | Voor een snellere bereiding van wit- en rogge-tarwe-brood   |
| HEFEKUCHEN<br>Gistkoek            | Voor de bereiding van zoet gistdeeg   |
| ULTRA-SCHNELL I<br>Ultra-Snel I   | Voor alle recepten van Stand I die in de programma's Basis, Witbrood, Snel of Toast worden gebakken. Houd er rekening mee dat het deeg in het programma ULTRA-SNEL aanzienlijk korter rijst en de broden daardoor compacter en minder luchtig zijn. Bij het programma ULTRA-SNEL kan de tijd niet worden voorgeprogrammeerd. Gebruik bij dit programma altijd lauwwarme vloeistoffen. |
| ULTRA-SCHNELL II<br>Ultra-Snel II | Voor alle recepten van Stand II die in de programma's Basis, Witbrood, Snel of Toast worden gebakken. Zie ook ULTRA-SNEL I.   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| TEIG<br>Deeg             | Voor het maken van deeg; zonder bakfunctie   |
| KONFITÜRE<br>Confiture   | Voor het maken van confituren en jam   |
| BACKPULVER<br>Backpoeder | Voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken, bijv. cake  |
| TOASTBROT<br>Toast       | Voor het maken van toast   |
| BACKEN<br>Bakken         | Voor het bakken van afzonderlijk bereide degen (met de hand of in het programma BAKPOEDER of DEEG) |

In de programma's BASIS, WITBROOD, VOLKOREN, GISTKOEK, TOAST en BAKPOEDER klinken er tijdens het tweede kneedproces meerdere pieptonen. Deze geven het tijdstip aan waarop u verdere ingrediënten zoals noten, gedroogde vruchten enz. kunt toevoegen. Open het deksel, voeg de ingrediënten toe. Daarna het deksel weer sluiten.

## KRUSTE – BRUINING – KORST

Met deze toets kunt u de bruining van de korst op HELL/LICHT – MITTEL/GEMIDDELD – DUNKEL/ DONKER instellen.

## STUFE- STAND

Hiermee kunt u in verschillende programma's instellen:  
STAND I = voor een lager gewicht van het brood (ca. 500-750g)  
STAND II = voor een hoger gewicht van het brood (ca. 750-1.000 g)

Let op dat deze standen slechts in de programma's BASIS, WITBROOD, VOLKOREN, GISTKOEK en TOAST mogelijk zijn. In de recepten vindt u hiervoor onze aanbevelingen.

## EIGENPROGRAMMA

De BACKMEISTER® biedt vele programma's, o.a. ook een programma dat wij EIGENPROGRAMMA genoemd hebben, omdat men het zelf kan programmeren. U kunt de basisinstelling die vooraf in de fabriek geprogrammeerd werd, wijzigen wat het tijdelijk verloop van de afzonderlijke programma's betreft én u kunt verschillende programmaverlopen ook helemaal weglaten. Hiermee heeft u alle mogelijkheden om uw brood geheel individueel te bakken of om deeg te bereiden. Navolgend vindt een receptvoorbeeld hiervoor.

Eerst geven wij u de volgende aanwijzingen voor de basisinstelling en de omgang met het EIGENPROGRAMMA:

### EIGEN PROGRAMMERING

Het programma omvat de volgende keuzemogelijkheden

Bruiningsniveau instelbaar  
Timer instelbaar  
Standen I en II niet instelbaar

Het voorgeprogrammeerde verloop komt overeen met het programma BASIS.

| Onderdeel   | Vooraf ingesteld | Tijdsbestek instelbaar |
|-------------|------------------|------------------------|
| Totale tijd | 3:10 uur         |                        |
| 1. Kneden   | 12 minuten       | 0-14 minuten           |
| 1. Rijzen   | 18 minuten       | 0-100 minuten          |
| 2. Kneden   | 15 minuten       | 0-15 minuten           |

|             |            |                |
|-------------|------------|----------------|
| 2. Rijden   | 85 minuten | 0-100 minuten  |
| 3. Rijden   | OFF/AUS    | 0-120 minuten  |
| Bakken      | 60 minuten | 0-70 minuten   |
| Warm houden | 60 minuten | OFF/60 minuten |

De geprogrammeerde tijden van het verloop zijn - zoals aangegeven - instelbaar.

Ga als volgt te werk:

Met de menu-toets het EIGENPROGRAMMA selecteren.

Met de toets ABSCHNITT het gewenste onderdeel selecteren. In het display verschijnt Knead 1 (Knedden 1) en tevens de tijd die in dit onderdeel geprogrammeerd is 0:12.

Met de toets ZEITWAHL kan de ingestelde tijd aangepast worden. Druk zo vaak op de toets, totdat de gewenste tijd in het display verschijnt (evt. nog verdergaand dan OFF).

Met de toets ABSCHNITT de wijziging bevestigen. Deze toets opnieuw indrukken, waardoor het volgende programmaonderdeel en de daarin geprogrammeerde tijd in het display verschijnt: Rise 1 = (Rijden 1) en 0:18.

Als de maximaal instelbare tijd van het afzonderlijke programmaonderdeel overschreden is, doordat de toets ZEITWAHL ingedrukt werd, verschijnt in het display 0. Dit onderdeel wordt dan bij het verdere verloop van het programma overgeslagen.

Elke programmering moet bevestigd worden door op de toets ABSCHNITT te drukken, zodat de programmering voor het volgende programmaonderdeel uitgevoerd kan worden.

Als alle onderdelen naar wens geprogrammeerd zijn, beëindigt u de programmering door op de toets ABSCHNITT te drukken en daarna op de toets START/STOP. In het display verschijnt de uiteindelijk geprogrammeerde tijd van het eigen programma. Het programma wordt ofwel meteen gestart ofwel overeenkomstig de ingestelde tijd.

Het volgende recept werd met succes door ons getest:

#### Kwarkstol

|   |            |
|---|------------|
| Gewicht ca.                               | 700 g      |
| Eieren                                    | 1          |
| Kwark 20%                                 | 125 g      |
| Rum                                       | 2 ½ el     |
| Bitteramandelolie                         | 2 druppels |
| Citroen, het sap en de geraspte schil van | ½ citroen  |
| Boter, vloeibaar                          | 90 g       |

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Meel type 405       | 250 g     |
| Rozijnen            | 60 g      |
| Amandelen, gemalen  | 60 g      |
| Hazelnoten, gemalen | 60 g      |
| Citronaat           | 20 g      |
| Bakpoeder           | ¾ pakje   |
| Zout                | 2 snufjes |
| Vanillesuiker       | ½ pakje   |
| Suiker              | 100 g     |

Eigenprogramma:

Knedden 1 = 14 minuten

Knedden 2 = 5 minuten

Ga als volgt te werk:

• Met de toets Programmaonderdeel de onderdelen:

• KNEAD 1 op 14

• KNEAD 2 op 5

• RISE I – RISE III

• BAKE op OFF

• KEEP WARM op OFF instellen.

• Het deeg na het kneden uit de bak halen en daaruit een stol vormen. In de bakoven op 180 °C, in de heteluchtoven op 160 °C bakken.

Het volgende recept is voor het in de fabriek geprogrammeerde verloop in het eigenprogramma voorzien:

#### Witbrood met een korst

TIP: Dit brood smaakt bijzonder lekker, als u 1½ el komijn toevoegt.

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Broodgewicht ca:                | 680 g   |
| Water                           | 250 ml  |
| Meel type 1050                  | 500 g   |
| Boter                           | 20 g    |
| Zout                            | 1 tl    |
| Droge gist                      | ¾ pakje |
| Eigenprogramma: Basisinstelling |         |

Het programmaverloop komt overeen met de basisinstelling. Als uw eigenprogramma vanwege vorige bakprocessen nog opgeslagen is, dan stelt u de basisinstelling weer in, zoals op de vorige pagina beschreven staat. Het programma moet 3:10 weergeven.

## 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 10 keer een piepton om aan te geven dat het programma nu geheel beëindigd is.
- De 10 keer weerklinkende piepton, 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 2 minuten heeft geduurd.

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

## Veiligheidsfuncties

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

Wanneer de temperatuur in het apparaat voor een nieuw programma nog te hoog is (boven 40 °C), verschijnt bij een hernieuwde start op het display H:HH. Verwijder in dit geval de broodvorm en wacht tot het apparaat is afgekoeld en weer aan het begin van het oorspronkelijk gekozen programma staat.

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

Als na een druk op de START/STOP-toets in het display E:EE verschijnt, is er een defect in de temperatuurregeling. In dit geval verzoeken wij u het apparaat voor controle/reparatie naar onze klantenservice te zenden (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. Met de wijzers van de klok mee draaien tot hij vastklikt. Bestrijk de gaten van de kneedhaak dik met hittebestendige margarine, om te voorkomen dat het deeg in de holte binnendringt en daar kan vastbakken. Zet de kneedhaak op de aandrijfassen.

### 2. Ingrediënten erin doen

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

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

### 3. Programma kiezen

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

### 4. Deeg mengen en kneden

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

### 5. Rusttijd

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

### 6. Deeg laten rijzen

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

### 7. Bakken

De broodbakautomaat regelt de baktemperatuur en -tijd automatisch.

### 8. Warmhouden

Wanneer het product klaar is, klinkt er meerdere malen een 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.**

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

UNOLD

## TIJDSHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

|   |                                  | 1                        |                          | 2                         |                           | 3                        |                          | 4       | 5                         |                           |
|---|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|---------|---------------------------|---------------------------|
|   |                                  | BASIS                    |                          | Weissbrot                 |                           | Vollkorn                 |                          | Schnell | HEFEKUCHEN                |                           |
|   |                                  | Basis                    |                          | Witbrood                  |                           | Volkoren                 |                          | Snel    | Gistkoek                  |                           |
| Keuze van het brood gewicht             |                                  | ST. I                    | ST. II                   | ST. I                     | ST. II                    | ST. I                    | ST. II                   |         | ST.I                      | ST.II                     |
| Tijdkeuze                               |                                  | •                        | •                        | •                         | •                         | •                        | •                        |         |                           |                           |
| Keuze van bruin.                        |                                  | •                        | •                        | •                         | •                         | •                        | •                        | •       |                           |                           |
| Signaal voor toevoegen van ingrediënten |                                  | •                        | •                        | •                         | •                         | •                        | •                        |         |                           |                           |
|   | Tijdsduur                        | 2:53                     | 3:00                     | 3:40                      | 3:50                      | 3:32                     | 3:40                     | 1:40    | 2:50                      | 2:55                      |
| 1. Kneeden<br>(Verwarm. UIT)            | Motor: AAN/UIT                   | 2                        | 2                        | 2                         | 2                         | 2                        | 2                        | 2       | 2                         | 2                         |
|   | Motor AAN/UIT                    | 4                        | 4                        | 4                         | 4                         | 4                        | 4                        |         | 4                         | 4                         |
|   | Kneeden zonder pauze             | 3                        | 4                        | 10                        | 12                        | 3                        | 4                        | 5       | 4                         | 4                         |
| 1. Rijsen                               | Verwarm. AAN/UIT<br>geen kneeden | 20                       | 20                       | 40                        | 40                        | 25                       | 25                       | 5       | 5                         | 5                         |
| 2. Kneeden                              | Motor AAN/UIT                    | 5                        | 5                        | 2                         | 2                         | 5<br>Ingred.<br>toevoeg. | 5<br>Ingred.<br>toevoeg. |         |                           |                           |
|   | Kneeden zonder pauze             | 4<br>Ingred.<br>toevoeg. | 5<br>Ingred.<br>toevoeg. | 12<br>Ingred.<br>toevoeg. | 15<br>Ingred.<br>toevoeg. | 8                        | 10                       | 8       | 10<br>Ingred.<br>toevoeg. | 10<br>Ingred.<br>toevoeg. |
|   | Motor AAN/UIT                    | 5                        | 5                        | 5                         | 5                         | 5                        | 5                        |         | 10                        | 10                        |
|   | Verwarm. AAN/UIT                 |                          |                          |                           |                           |                          |                          |         |                           |                           |
| 2. Rijsen                               | Verwarm. AAN/UIT                 | 20                       | 20                       | 20                        | 20                        | 20                       | 20                       |         | 20                        | 20                        |
|   | Deeg glat maken AAN/UIT          | 0,5                      | 0,5                      | 0,5                       | 0,5                       | 0,5                      | 0,5                      |         | 0,5                       | 0,5                       |
|   | Verwarm. AAN/UIT                 | 4,5                      | 4,5                      |                           |                           |                          |                          |         |                           |                           |
| 3. Rijsen                               | Verwarm. AAN/UIT<br>geen Kneeden | 45                       | 45                       | 50                        | 50                        | 70                       | 70                       |         | 55                        | 55                        |
| Bakken                                  | Verwarm. AAN/UIT                 | 60                       | 65                       | 65                        | 70                        | 55                       | 60                       | 80      | 50                        | 55                        |
| Warm houden                             | Verwarm. AAN/UIT                 | 60                       | 60                       | 60                        | 60                        | 60                       | 60                       | 60      | 60                        | 60                        |



|   |                                 | 6               | 7                | 8    | 9  | 10                     | 11                  |                     | 12     |
|---|---------------------------------|-----------------|------------------|------|--|------------------------|---------------------|---------------------|--------|
|   |                                 | ULTRA-SCHNELL I | ULTRA-SCHNELL II | TEIG | Konfitüre                                      | Back-pulver            | TOAST-BROT          |                     | Backen |
|   |                                 | Ultra-Snell I   | Ultra-Snel II    | Deeg | Confiture                                      | Bak-poeder             | Toast               |                     | Bakken |
| Keuze van het brood gewicht             |                                 | ST. I           | ST. II           |      |  |                        | ST. I               | ST. II              |        |
| Tijdkeuze                               |                                 |                 |                  | •    |  | •                      | •                   | •                   |        |
| Keuze van bruin.                        |                                 | •               | •                |      |  | •                      | •                   | •                   | •      |
| Signaal voor toevoegen van ingrediënten |                                 |                 |                  |      |  | •                      | •                   | •                   |        |
|   | Tijdsduur                       | 0:58            | 0:58             | 1:30 | 1:20   | 2:50                   | 2:55                | 3:00                | 1:00   |
| 1. Kneeden<br>(Verwarm. UIT)            | Motor AAN/UIT                   | 2               | 1                | 2    |  | 2                      | 3                   | 3                   |        |
|   | Motor AAN/UIT                   | 4               | 3                | 4    |  | 4                      | 2                   | 2                   |        |
|   | Kneeden zonder pauze            | 6               | 5                | 14   |  | 4                      | 10                  | 10                  |        |
| 1. Rijsen                               | Verwarm. AAN/UIT<br>geen kneden |                 |                  |      | 15<br>Verwarm<br>AAN/UIT                       | 5                      | 40                  | 40                  |        |
| 2. Kneeden                              | Motor AAN/UIT                   |                 |                  |      |  | 5<br>Ingr.<br>toevoeg. | 1<br>Ingr.<br>toev. | 1<br>Ingr.<br>toev. |        |
|   | Kneeden zonder pauze            |                 |                  |      |  | 15                     | 2                   | 2                   |        |
|   | Motor AAN/UIT                   |                 |                  |      |  |                        | 2                   | 2                   |        |
|   | Verwarm. AAN/UIT                |                 |                  |      |  |                        |                     |                     |        |
| 2. Rijsen                               | Verwarm. AAN/UIT                |                 |                  | 20   |  | 29                     | 24                  | 24                  |        |
|   | Deeg glat maken AAN/UIT         |                 |                  | 0,5  |  | 0,5                    | 0,5                 | 0,5                 |        |
|   | Verwarm. AAN/UIT                |                 |                  | 9,5  |  | 0,5                    | 0,5                 | 0,5                 |        |
| 3. Rijsen                               | Verwarm. AAN/UIT<br>geen kneden | 11              | 9                | 40   | 45<br>Kneeden<br>AAN/UIT<br>Verwarm<br>AAN/UIT | 35                     | 40                  | 40                  |        |
| Bakken                                  | Verwarm. AAN/UIT                | 35              | 40               |      |  | 70                     | 50                  | 55                  | 60     |
| Warm houden                             | Verwarm. AAN/UIT                | 60              | 60               |      | 60   | 60                     | REST<br>20          | 60                  | 60     |

## VRAGEN OVER HET APPARAAT EN DE WERKING

### Het brood blijft na het bakken in de broodvorm vastzitten?

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

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

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

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

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

### Het deeg loopt bij het rijzen over de bakvorm heen.

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

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.

### Wat is kleefstof in het meel?

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

### Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?

Maïs, rijst, aardappelmeel

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

Speltmeel

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

Harde-tarwemeel (DURUM)

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

### Hoe kan men vers brood beter verdragen?

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

### In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

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

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

Voor de gistkracht is ook de hardheid van het water van groot belang, bij heel zacht water fermenteert de gist heviger, zodat de hoeveelheid gist in streken met zacht water met ca.  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  EL,

voor een groot brood 2 EL.

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

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

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

#### Wat betekenen de type-getallen bij het meel?

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

|           |                                      | Duitsland type | Oostenrijk type | Zwitserland type |
|-----------|--------------------------------------|----------------|-----------------|------------------|
| Tarwemeel | 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<br>Te oude of bedorven gist<br>Vloeistof te heet<br>Gist is met vloeistof in contact gekomen<br>Verkeerd of te oud meel<br>Te veel of te weinig vloeistof<br>Te weinig suiker | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>a/b |
| Deeg rijst te sterk en druipt over de rand van de bakvorm | Door heel zacht water rijst de gist sterker<br>Te veel melk beïnvloedt de werking van de gist.   | f/k<br>c                                |
| Brood is in elkaar gezakt                                 | Broodvolume te groot voor de vorm, daarom zakt het in elkaar   | a/f<br>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.<br>Te weinig kleefstof in het meel.  | c/h/i<br>l                              |
| Zware, klonterige structuur                               | Te veel vloeistof<br>Te veel melk of te weinig vloeistof<br>Te weinig gist of suiker<br>Te veel vruchten, volkoren of andere ingrediënten<br>Te oud of slecht meel                                   | a/b/h<br>a/b/g<br>a/b<br>b<br>e         |
| Brood in het midden niet doorgebakken                     | Te veel of te weinig vloeistof<br>Hoog vochtgehalte,<br>Recepten met vochtige ingrediënten, b.v. yoghurt   | a/b/g<br>h<br>g                         |
| Open, grove structuur met gaten                           | Te veel water<br>Hoog vochtgehalte, te warm water<br>Te hete vloeistof   | g/b<br>h/i<br>c                         |
| Schimmelachtig, niet gebakken oppervlak                   | Broodvolume groter dan de vorm<br>Hoeveelheid meel te groot, vooral bij witbrood<br>Te veel gist of te weinig zout of te veel suiker<br>Behalve de suiker nog andere zoete ingrediënten              | a/f<br>f<br>a/b<br>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<br>l                                  |

### Oplossing van de fouten

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

## OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

### 1. INGREDIËNTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Tarwezuurdesem**, dat eveneens gedroogd te koop is, verbetert de deegsamestelling en de smaak en houdt het brood langer vers. Het heeft een zachtere smaak dan roggezuurdesem.

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

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

Tarwezemelen voegt u aan het deeg toe, wanneer u een bijzonder ballastrijk en luchtig brood wilt maken. Gebruik 1 EL voor 500 g meel en verhoog de hoeveelheid vloeistof met 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-poeier** is een natuurlijke emulgator die het volume van de producten verhoogt, de kruim zachter en weker maakt en de producten langer vers houdt.

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

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer  
Am Mühlholz 6 - 89287 Bellenberg  
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05  
Internet: www.hobbybaecker.de

### 2. AANPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Indien u de hoeveelheden van de ingrediënten verhoogt of verlaagt, houd er dan rekening mee, dat de hoeveelheidsverhoudingen met het originele recept overeen moeten komen. Om een perfect resultaat te bereiken, moeten de volgende basisregels voor de aanpassing van de ingrediënten in acht worden genomen:

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

**Vervangen van vloeistoffen:** Indien u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark, yoghurt enz.), moet de bijbehorende hoeveelheid vloeistof worden aangepast. Wanneer u eieren gebruikt, sla deze dan in de maatbeker stuk en vul het geheel aan met vloeistof tot de voorgeschreven hoeveelheid. Indien u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. De hoeveelheid gist kan in dergelijke streken met 1/4 tot 1/2 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 = afgestroken eetlepel (of maatlepel groot)

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

g = gram

ml = milliliter

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

#### 4. Toevoegen van vruchten, noten of graankorrels

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

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

De programma's zonder standschakeling zijn hierop ge-programmeerd.

#### 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 hoeveelhedsverhoudingen.

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

## RECEPTEN

### Klassiek witbrood

|                      | Stand I           | Stand II |
|----------------------|-------------------|----------|
| Broodgewicht, ca:    | 500 g             | 750 g    |
| Water                | 230 ml            | 350 ml   |
| Zout                 | ¾ TL              | 1 TL     |
| Suiker               | ¾ TL              | 1 TL     |
| Harde tarwegriesmeel | 100 g             | 150 g    |
| Meel type 550        | 230 g             | 350 g    |
| Droge gist           | ½ pakje           | ¾ pakje  |
| Programma:           | SCHNELL/WEISSBROT |          |

### Rozijnenbrood

|                              | Stand I            | Stand II |
|------------------------------|--------------------|----------|
| Broodgewicht, ca:            | 560 g              | 850 g    |
| Water                        | 180 ml             | 275 ml   |
| Margarine/Boter              | 20 g               | 30 g     |
| Zout                         | 1 snufje           | ½ TL     |
| Honing                       | 1 TL               | 1 EL     |
| Meel type 405                | 330 g              | 500 g    |
| Kaneel                       | ½ TL               | ¾ TL     |
| Droge gist                   | ½ pakje            | ¾ pakje  |
| Rozijnen (of gedroogd fruit) | 50 g               | 75 g     |
| Programma:                   | SCHNELL/HEFEKUCHEN |          |

### Wit boerenbrood

|                   | Stand I         | Stand II |
|-------------------|-----------------|----------|
| Broodgewicht, ca: | 500 g           | 750 g    |
| Melk              | 180 ml          | 275 ml   |
| Margarine/boter   | 15 g            | 25 g     |
| Zout              | ½ TL            | 1 TL     |
| Suiker            | ½ TL            | 1 TL     |
| Meel 1050         | 330 g           | 500 g    |
| Droge gist        | ½ pakje         | ¾ pakje  |
| Programma:        | BASIS/WEISSBROT |          |

### Volkorenbrood

|                    | Stand I  | Stand II |
|--------------------|----------|----------|
| Broodgewicht, ca:  | 570 g    | 860 g    |
| Water              | 230 ml   | 350 ml   |
| Margarine/boter    | 15 g     | 25 g     |
| Zout               | ½ TL     | 1 TL     |
| Suiker             | ½ TL     | 1 TL     |
| Meel type 1050     | 180 g    | 270 g    |
| Tarwe-volkorenmeel | 180 g    | 270 g    |
| Droge gist         | ½ pakje  | ¾ pakje  |
| Programma:         | VOLLKORN |          |

**Boerenbrood**

|   | Stand I | Stand I |
|---|---------|---------|
| Broodgewicht, ca:                         | 520 g   | 780 g   |
| Water                                     | 200 ml  | 300 ml  |
| Zout                                      | ½ TL    | 1 TL    |
| Tarwezuurdesem gedroogd (geen conentraat) | 15 g    | 25 g    |
| Meel type 1050                            | 330 g   | 500 g   |
| Suiker                                    | ½ TL    | 1 TL    |
| Droge gist                                | ½ pakje | ¾ pakje |
| Programma:                                | BASIS   |         |

**Walnotenbrood met vijgen**

|                           | Stand I | Stand II |
|---------------------------|---------|----------|
| Broodgewicht, ca:         | 600 g   | 900 g    |
| Water                     | 230 ml  | 350 ml   |
| Tarwemeel type 1050       | 170 g   | 260 g    |
| Roggemeel                 | 260 g   | 400 g    |
| Zout                      | ½ TL    | 1 TL     |
| Kransvijgen fijn gesneden | 30 g    | 50 g     |
| Walnootpitten gehakt      | 30 g    | 50 g     |
| Honing                    | 1 TL    | 1½ TL    |
| Droge zuurdesem           | ½ pakje | ¾ pakje  |
| Droge gist                | ½ pakje | ¾ pakje  |
| Programma:                | BASIS   |          |

**Pizzabrood**

|                  | Stufe I | Stufe II |
|------------------|---------|----------|
| Brotgewicht, ca. | 610 g   | 920 g    |
| Water            | 250 ml  | 375 ml   |
| Olie             | 1 TL    | 1 EL     |
| Zout             | ½ TL    | 1 TL     |
| Suiker           | ½ TL    | 1 TL     |
| Oregano          | ½ TL    | ¾ TL     |
| Parmezaanse kaas | 1 ½ EL  | 2 ½ EL   |
| Maïsgries        | 65 g    | 100 g    |
| Meel type 550    | 315 g   | 475 g    |
| Droge gist       | ½ Pckg. | ¾ Pckg.  |
| Programm/e:      | SCHNELL |          |

**Zuurdesembrood**

|                   | Stand I | Stand II |
|-------------------|---------|----------|
| Broodgewicht, ca: | 740 g   | 1050 g   |
| Droge zuurdesem * | ½ pakje | ¾ pakje  |
| Water             | 350 ml  | 450 ml   |
| Broodkruiden      | ½ TL    | ¾ TL     |
| Zout              | 1 TL    | 1½ TL    |
| Roggemeel         | 250 g   | 340 g    |
| Meel type 1050    | 250 g   | 340 g    |
| Droge gist        | 1 pakje | 1½ pakje |
| Programma:        | BASIS   |          |

**Speltbrood**

|                         | Stand I  | Stand II |
|-------------------------|----------|----------|
| Broodgewicht, ca:       | 620 g    | 940 g    |
| Karnemelk               | 260 ml   | 400 ml   |
| Speltvolkorenmeel       | 150 g    | 230 g    |
| Roggevolkorenmeel       | 120 g    | 180 g    |
| Gemalen speltgraan grof | 120 g    | 180 g    |
| Zonnebloempitten        | 50 g     | 75 g     |
| Zout                    | ½ TL     | 1 TL     |
| Suiker                  | 1 TL     | 1 TL     |
| Droge zuurdesem         | ½ pakje  | ¾ pakje  |
| Droge gist              | ½ pakje  | ¾ pakje  |
| Programma:              | VOLLKORN |          |

**Brood met roomkaas**

|                    | Stand I   | Stand II |
|--------------------|-----------|----------|
| Broodgewicht, ca:  | 530 g     | 800 g    |
| Water of melk      | 130 ml    | 200 ml   |
| Margarine/boter    | 20 g      | 30 g     |
| Ei compleet        | 1 kleines | 1        |
| Zout               | ½ TL      | 1 TL     |
| Suiker             | 1 TL      | 1 EL     |
| Korrelige roomkaas | 80 g      | 125 g    |
| Meel type 550      | 330 g     | 500 g    |
| Droge gist         | ½ pakje   | ¾ pakje  |
| Programma:         | SCHNELL   |          |

**100 % Volkorenbrood**

|                   | Stand I  | Stand II |
|-------------------|----------|----------|
| Broodgewicht, ca: | 560 g    | 850 g    |
| Water             | 230 ml   | 350 ml   |
| Zout              | ½ TL     | 1 TL     |
| Honing            | 1 TL     | 1 TL     |
| Tarwevolkorenmeel | 360 g    | 540 g    |
| Droge gist        | ½ pakje  | ¾ pakje  |
| Programma:        | VOLLKORN |          |

**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 verloop tijd 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, baktests in onze Backmeister® uitgevoerd en hierbij goede resultaten behaald. Houd u bij het

gebruik van bakmengsels 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  
"BASIS" donker, waarmee het brood een donkerdere korst krijgt, „SCHNELL“ donker, waarmee het brood een zwakkere korst krijgt.
- 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“



**Kastanjebrood**

|                           | Stufe I |
|---------------------------|---------|
| Lauwwarm water            | 450 ml  |
| Olie                      | 20 g    |
| Bakmix voor kastanjebrood | 500 g   |
| Droge gist.               | 5 g     |
| Programma:                | BASIS   |

**Granenbrood**

|                   | Stufe I |
|-------------------|---------|
| Water             | 480 ml  |
| Olie              | 10 g    |
| Bakmix korenbrood | 500 g   |
| Droge gist        | 4 g     |
| Programma:        | BASIS   |

**Witbrood**

|                      | Stufe I |
|----------------------|---------|
| Lauwwarm water       | 400 ml  |
| Boter                | 20 g    |
| Bakmix voor witbrood | 500 g   |
| Droge gist.          | 4 g     |
| Programma            | BASIS   |

Tip: Met het programma DEEG kunt u ook deeg voor pizza bereiden met behulp van de bakmix voor witbrood. Dan echter in plaats van boter 40 g olie en 380 ml water gebruiken. De belegde pizza in de bakoven ca. 20 minuten op 200 °C bakken.

Met de bakmix voor witbrood kunt u ook deeg voor broodjes bereiden. Het deeg gewoon in ingevette muffinvormpjes doen. De bovenkant met vloeibare boter bestrijken, nogmaals 20 minuten laten rijzen. De bakoven vooraf op 200 °C verwarmen en ca. 20 minuten bakken.

**CAKE - BASISRECEPT**

De Backmeister® kunt u cake van roerdeeg bakken. Omdat het apparaat met kneeden niet met roerwerkhuizen werkt, wordt de cake een beetje steviger. Aan het basisrecept kunt u verschillende ingrediënten toevoegen. Wanneer de cake gereed gebakken is, neemt u de broodvorm uit het apparaat. Plaats de broodvorm op een vochtige doek en laat de cake nog ongeveer 15 minuten in de vorm helemaal afkoelen. Dan kunt u de cake met een rubberen deegkrabber aan de zijkanten van de bakvorm gemakkelijk losmaken en voorzichtig omdraaien.

**Ingrediënten voor een gewicht van ca. 700 g**

|               |         |
|---------------|---------|
| Eieren        | 3       |
| Zachte boter  | 100 g   |
| Suiker        | 100 g   |
| Vanillesuiker | 1 pakje |
| Meel type 405 | 300 g   |

|  |            |
|--|------------|
| Bakpoeder  | 1 pakje    |
| Geraspte noten                                   | 50 g       |
| Of: geraspte chocolade                           | 50 g       |
| Of: kokosvlokken                                 | 50 g       |
| Of: geschilde en in blokjes gesneden (1cm) appel |            |
| 50 g   | 50 g       |
| Programma:                                       | BACKPULVER |

## DEEGBEREIDING

In uw Backmeister® kunt u op eenvoudige wijze deeg bereiden, dat u dan vervolgens verder kunt verwerken en in de bakoven kunt bakken. U kunt het programma Deeg nemen (zie ook tabel „Tijdschema van de programma's“). In beide programma's kan

men tijdens het tweede kneden, wanneer de pieptoon te horen is, ingrediënten toevoegen. Bij het programma Deeg bestaan er geen verschillende standen voor het bakken.

### Kerstbrood

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Gewicht                     | 750 g     |
| Melk                        | 100 ml    |
| Boter gesmolten             | 100 g     |
| Ei                          | 1         |
| Rum                         | 2 EL      |
| Meel type 405               | 375 g     |
| Suiker                      | 75 g      |
| Sukade                      | 40 g      |
| Gekonfijte sinaasappelschil | 20 g      |
| Amandelen gemalen           | 40 g      |
| Sultanarozijnen             | 75 g      |
| Zout                        | 1 snufje  |
| Kaneel                      | 2 snufjes |
| Droge gist                  | 2 snufjes |

Het deeg uit de broodvorm nemen, in de vorm van kerststollen drukken. Bij 180 °C (heteluchtoven 160 °C) gedurende circa 1 uur bakken.

Programma: TEIG

### Volkorenpizza

Ingrediënten voor ongeveer 2 pizza's

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Water             | 150 ml  |
| Zout              | ½ TL    |
| Olijfolie         | 2 EL    |
| Tarwevolkorenmeel | 300 g   |
| Tarwekiemen       | 1 EL    |
| Droge gist        | ½ pakje |

Deeg uitrollen, in een ronde vorm doen en gedurende 10 minuten laten rijzen. Pizzasaus op het deeg uitstrijken en gewenste garnering erop verdelen. Gedurende 20 minuten bakken.

Programma: TEIG

## CONFITUREN BEREIDEN

Confituren of jam kunnen in de Backmeister® snel en eenvoudig klaargemaakt worden. Ook wanneer u nog nooit voorheen confituren of jam gemaakt heeft, moet u het eens een keertje proberen. 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.

1. Verse, rijpe vruchten wassen. Appels, perziken, peren en andere vruchten met een harde schil eventueel schillen.
2. Neem steeds de aangegeven hoeveelheden, omdat deze nauwkeurig op het programma Confituren afgestemd zijn.

### Aardbeienconfituur

|   |        |
|---|--------|
| Verse aardbeien gewassen, schoongemaakt en kleingesneden of gepureerd | 600 g  |
| Geleisuiker „2:1“   | 400 g  |
| Citroensap  | 1-2 TL |

Alle ingrediënten in de broodvorm met een rubberen krabber doorenmengen. Programma „Confituren“ kiezen en starten. Suikerresten met een spatel van de zijwanden van de broodvorm verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de broodvorm met pannelap uit het apparaat nemen. De confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten.

Programma: KONFITÜRE

Anders zal de massa te vroeg koken en overlopen. De vruchten in kleine stukken (max 1 cm) snijden of pureren.

3. De geleisuiker „2:1“ in de aangegeven hoeveelheid toevoegen. Gelieve uitsluitend deze geleisuiker en geen huishoudsuiker of geleisuiker „1:1“ te gebruiken omdat de confituur dan niet vast wordt. Meng de vruchten met de suiker en start het programma, dat nu volledig automatisch verloopt.
4. Na 1 uur en 20 minuten piept het apparaat en kunt u de confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten.

### Sinaasappeljam

|  |       |
|--|-------|
| Sinaasappelen geschild en in kleine stukjes gesneden | 600 g |
| Citroenen geschild en in kleine stukjes gesneden     | 50 g  |
| Geleisuiker „2:1“                                    | 400 g |

Sinaasappelen en citroenen schillen en in stukjes snijden. Suiker toevoegen en alle ingrediënten in de bak doorenmengen. Programma KONFITÜRE kiezen en starten. Met een rubberen spatel suikerresten van de zijwanden van de bak verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de bak met een pannelap uit het apparaat nemen. De jam in potjes vullen en deze goed afsluiten.

Programma's: KONFITÜRE

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.

## 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 materialen 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, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.


## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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



## ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 8695

### SPECIFICHE TECNICHE

|                        |   |   |
|------------------------|---|---|
| Potenza:               | 600 W, 230 V~, 50 Hz  |  |
| Misure:                | Circa 35,5 x 28,5 x 29,5 cm (lung./largh./alt.)   |   |
| Peso:                  | Circa 5,40 kg   |   |
| Cestello:              | Misure interne del cestello circa 13,5 x 13,3 x 14,8 cm (lung./largh./alt.)   |   |
| Capacità:              | 750 – 1.000 g di pane   |   |
| Cavo di alimentazione: | Circa 100 cm montato in maniera fissa   |   |
| Scocca:                | Acciaio inox, parti in plastica operata nere  |   |
| Coperchio:             | Coperchio con finestrella di ispezione  |   |
| Dotazioni:             | Coperchio staccabile con finestrella di ispezione di grandi dimensioni, 12 programmi memorizzati + 1 programma personale, tasto selettore per diversi pesi del pane, selettore del grado di doratura, temporizzatore programmabile con massimo 13 ore di anticipo, tenuta in caldo automatica |   |
| Accessori:             | Cestello asportabile rivestito in materiale antiaderente, pala impastatrice, misurino a bicchiere, misurino a doppio cucchiaino, gancio, istruzioni per l'uso con ampio ricettario  |   |

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

### SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

### AVVERTENZE DI SICUREZZA

**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.

4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
7. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
9. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
10. L'apparecchio non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
11. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
12. Quando l'apparecchio è inutilizzato, nonché prima della pulizia, spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica. Prima di asportare i singoli componenti lasciar raffreddare l'apparecchio.
13. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica sempre mediante la spina, mai tramite il cavo.
14. Non trasportare l'apparecchio per il cavo di collegamento.
15. Usare l'apparecchio solo in interni.
16. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni. Usare l'apparecchio soltanto per lo scopo previsto.
17. Posizionare l'apparecchio di modo che non possa scivolare dal piano di lavoro, ad es. quando impasta una pasta pesante. Ciò va tenuto presente in particolare in caso di partenza differita tramite temporizzazione quando l'apparecchio lavora incustodito. Se i piani di lavoro sono molto lisci l'apparecchio va collocato su un tappetino in gomma sottile, al fine di prevenire rischi di scivolate.
18. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi simili, ad es.
  - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
  - aziende agrituristiche,
  - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
  - in pensioni private o case di vacanza.
19. Quando è in funzione il Backmeister® deve trovarsi ad una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. Usare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
20. Fare in modo che il cavo non tocchi alcuna superficie calda e non penda dal bordo di tavoli, di modo che ad es. i bambini non possano strattonnarlo.
21. Non appoggiare mai l'apparecchio su o accanto a fornelli a gas o elettrici o su un forno caldo.
22. Nello spostare l'apparecchio pieno di liquidi caldi (confettura) è richiesta la massima prudenza.
23. Non estrarre mai il cestello ad apparecchio in funzione.
24. Non riempire il cestello con quantità di ingredienti superiori a quelle indicate, in particolare non per il pane bianco. Così facendo, infatti, il

- pane non cuoce in maniera uniforme oppure l'impasto trabocca. Osservare le nostre avvertenze in merito.
25. La prima volta che si sperimenta una nuova ricetta è meglio rimanere nei paraggi della macchina a sorvegliare il processo.
  26. Non lasciar mai surriscaldare l'apparecchio a cestello non inserito.
  27. Per sformare il pane non sbattere mai il cestello contro spigoli o piani di lavoro, in quanto così facendo lo si danneggia.
  28. Nell'apparecchio non devono mai venir introdotte pellicole metalliche o altri materiali, in quanto ciò crea il rischio di incendi o cortocircuiti.
  29. Non coprire mai l'apparecchio con stracci o altri materiali. Calore e vapore devono infatti poter essere dissipati e fuoriuscire. Se l'apparecchio è coperto o entra in contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, può scoppiare un incendio.
  30. Prima di preparare un determinato tipo di pane di notte, sperimentare la ricetta per accertarsi che il rapporto reciproco tra gli ingredienti sia corretto, la pasta non sia troppo dura o troppo molle o la quantità eccessiva in quanto in questo caso potrebbe traboccare.
  31. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
  32. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l'utente e causare l'esclusione dalla garanzia.



### **ATTENZIONE:**

**Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!**



**Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.**

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per montaggi errati, utilizzi errati o inadeguati o per riparazioni eseguite da terzi non autorizzati.

## **MESSA IN FUNZIONE**

1. Nello sballare l'apparecchio verificare che tutti i componenti siano integri e presenti.
2. Prima del primo utilizzo estrarre dall'interno dell'apparecchio tutti i materiali da imballo e i componenti spediti alla rinfusa. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
3. Prima del primo impiego lavare il cestello del Backmeister® con acqua calda e un detersivo delicato e pulire le pale impastatrici.
4. Strofinare l'apparecchio con un panno umido ben strizzato. L'apparecchio non deve mai essere immerso in acqua.
5. Asciugare bene tutti i componenti. Introdurre il cestello nell'apparecchio.
6. Quindi inserire la spina in una presa elettrica e accendere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF. L'apparecchio è ora pronto a funzionare e può essere programmato.
7. Dato che al primo riscaldamento può sprigionarsi del fumo, la prima volta raccomandiamo di mettere in funzione l'apparecchio con il cestello inserito ma vuoto (senza pala impastatrice) nel programma BACKPULVER/Torte in modo da eliminare eventuali residui presenti sulle serpentine di riscaldamento.
8. Quindi è possibile iniziare a preparare il pane.

## PRIMI PASSI - IL PRIMO PANE

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“.
2. Aprire il coperchio del Backmeister® ed estrarre il cestello.
3. Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina termoresistente, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi.
4. Montare la pala impastatrice (con il lato lungo rivolto verso il basso) sull'albero motore del cestello.
5. Versare nel cestello gli ingredienti indicati nella ricetta. Per gli impasti pesanti un risultato ottimale della preparazione può essere ottenuto modificando la sequenza degli ingredienti, ossia mettendo prima gli ingredienti secchi e poi il liquido. Se si usa la funzione di temporizzazione fare attenzione che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.
6. Rimettere il cestello nell'apparecchio girandolo in senso orario finché scatta in posizione.
7. Chiudere il coperchio del Backmeister®.
8. Inserire la spina in una presa elettrica e accendere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF.
9. Selezionare il programma desiderato. Indicazioni sui singoli programmi sono fornite da pagina 96 in poi. Per i pani realizzati con miscele standard buoni risultati si ottengono ad es. con il programma „Basis/Base“.
10. Selezionare il grado di doratura desiderato tramite il tasto KRUSTE/Crosta (Hell/chiaro – Mittel/media – Dunkel/scuro). Si tenga presente che non in tutti i programmi è possibile selezionare il grado di doratura. Indicazioni in merito sono fornite da pagina 96 in poi.
11. Selezionare la grandezza del pane desiderata. Si tenga presente che non per tutti i programmi è possibile selezionare la grandezza del pane. Indicazioni in merito sono fornite da pagina 96 in poi.
12. Dopo avere effettuato tutte le impostazioni desiderate, premere il tasto START/STOP.
13. A seconda del programma selezionato, durante il secondo processo di impasto vengono inviati segnali acustici multipli. A questo punto è possibile aprire il coperchio e aggiungere all'impasto altri ingredienti come noci. Quindi richiudere il coperchio.
14. Quando la cottura del pane è terminata, il Backmeister® segnala mediante segnali acustici ripetuti che il pane può essere sformato. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere e tenere premuto per qualche istante il tasto START/STOP finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.
15. Estrarre il cestello con cautela. Per evitare ustioni, usare presine idonee. Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l'azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Fare attenzione in quanto gli azionamenti della pala impastatrice possono essere ancora caldi. Anche in questo caso usare presine idonee. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro. Così facendo potrebbe infatti deformarsi.
16. Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio lungo il lato inferiore del pane ancora caldo fino all'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio sul bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente la pala impastatrice verso l'alto. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.
17. Quindi pulire il cestello come illustrato a pagina 99.



## SPIEGAZIONI SUL PANNELLO COMANDI



### Interruttore ON/OFF I/O

Per accendere e spegnere l'apparecchio. Quando l'apparecchio non è in uso spegnerlo sempre tramite l'interruttore ON/OFF, in modo da interrompere l'alimentazione elettrica e quindi staccare la spina dalla presa elettrica. I programmi possono essere selezionati e impostati solo dopo l'accensione dell'apparecchio.

### Tasto START/STOP

Serve ad avviare e terminare la sequenza del programma. Con il tasto START/STOP è possibile interrompere il programma in qualunque posizione. Tenere premuto il tasto finché si sente un segnale acustico. Sul display compare la posizione iniziale del programma base. Se si vuole usare un altro programma, selezionarlo con il tasto Menü.

### ZEIT/Temporizzazione

Usare la funzione di temporizzazione solo per ricette già sperimentate con successo sotto sorveglianza e quindi non modificare più tali ricette.

**CAUTELA:** Se la quantità di pasta è eccessiva questa può traboccare e bruciarsi aderendo all'elemento riscaldatore.

I programmi (tranne quelli ULTRA-SCHNELL I e II/ Ultra-rapido I e II) possono essere avviati con differimento temporale.

Esempio:

Sono le ore 20:00 e vuole avere del pane bianco fresco pronto per le 7:00 del mattino successivo.

Inserire la pala impastatrice. Mettere gli ingredienti nel cestello nella sequenza indicata e quindi introdurre il cestello nell'apparecchio. Fare attenzione che il lievito non entri a contatto con il liquido.

Con il tasto Menü selezionare il programma desiderato, impostare il livello/Stufe richiesto e con il tasto BRÄUNUNG scegliere la doratura preferita. Nell'esempio viene usato il programma 1 = Basis/Base. Il programma termina alle 7 del mattino. Quindi inizia il tempo di tenuta in caldo di 1 ora.

Pertanto per poter avere il pane fresco caldo alle 7:00 del mattino, la sera alle 20:00 si deve aumentare di 11 ore il tempo del programma premendo ripetutamente il tasto ZEIT/Tempo. Ciò si effettua premendo il tasto ZEIT/Tempo a intervalli di 10 minuti ciascuno.

Al termine premere il tasto START/STOP per avviare il programma di panificazione con il differimento temporale. Nota bene:

Quando si esegue la panificazione con differimento temporale non usare ingredienti facilmente deperibili, come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle ecc.

Il segnale acustico a 10 toni, che segnala il momento per l'aggiunta degli ingredienti nonché la fine del programma, non può essere disattivato e quindi si sente anche di notte.

### MENÜ/MENU

Con il tasto Menü/Menu si richiamano i singoli programmi dettagliatamente descritti nella Tabella „Sequenza temporale“. Si utilizzano i programmi per le seguenti preparazioni:

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| BASIS/Base                         | Programma standard per tutti i tipi di pani, come ad es. pani bianchi e misti   |
| WEISSBROT/Pane bianco              | Per pani bianchi con consistenza particolarmente leggera e tempo di lievitazione lungo  |
| VOLLKORN/Integrale                 | Per pani integrali  |
| SCHNELL/Rapido                     | Per la preparazione rapida di pane bianco e misto   |
| HEFEKUCHEN/Dolci                   | Per la preparazione di paste lievitate dolci  |
| ULTRA-SCHNELL I / Ultra-rapido I   | Per tutte le ricette del livello I, che possono essere preparate nei programmi Basis/Base, Weißbrot/Pane bianco, Schnell/Rapido o Toastbrot/Pane per toast. Nel programma Ultra-Schnell/ Ultra-rapido la pasta lievita per un tempo molto minore e quindi i pani sono più compatti e meno leggeri. Non è possibile la temporizzazione. Per questo programma utilizzare liquidi tiepidi. |
| ULTRA-SCHNELL II / Ultra-rapido II | Per tutte le ricette del livello II, che possono essere preparate nei programmi Basis/Base, Weißbrot/Pane bianco, Schnell/Rapido o Toastbrot/Pane per toast. Vedere Ultra-Schnell I   |
| TEIG/Impasto                       | Per la preparazione di paste, senza funzione di cottura   |
| KONFITÜRE/Confettura               | Per cuocere confetture e marmellate. Per la preparazione di confetture ci si dovrebbe procurare un secondo cestello da usare esclusivamente per queste.   |
| BACKPULVER/Torte                   | Per prodotti da forno preparati con lievito in polvere, ad es. torte  |
| TOASTBROT/Pane per toast           | Per la preparazione di pane per toast   |

|                |   |
|----------------|---|
| BACKEN/Cottura | Per la cottura di paste lievitate o torte preparate separatamente (a mano o nel programma TEIG/Impasto). Questo programma è non idoneo per pasta frolla, pasta da bigné e simili. |
|----------------|---|

Nei programmi BASIS/Base, WEISSBROT/Pane bianco, VOLLKORN/Integrale, HEFEKUCHEN/Dolci, TOASTBROT/Pane per toast e BACKPULVER/Torte, durante il secondo processo di impasto vengono inviati dei segnali acustici indicanti il momento in cui possono essere aggiunti altri ingredienti come noci, frutta secca ecc. Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti. Quindi richiudere il coperchio.

### KRUSTE/Crosta

Con questo tasto in tutti i programmi, eccetto quelli Teig/Impasto, Konfitüre/Confettura, Backpulver/Torte e Toastbrot/Pane per toast, è possibile impostare la doratura su HELL/Chiara - MITTEL/Media - DUNKEL/Scura. L'impostazione è riconoscibile dalla freccia sul display.

### STUFE/Livello

Con questo possono essere impostati diversi programmi:  
 STUFE I = per peso del pane più piccolo (circa 500-750 g)  
 STUFE II = per peso del pane più grande (circa 750-1.000 g)  
 Si osservi che il livello può essere impostato soltanto nei programmi BASIS/Base, WEISSBROT/Pane bianco, VOLLKORN/Integrale, HEFEKUCHEN/Torte e TOASTBROT/Pane per toast. Nelle ricette sono riportati i nostri consigli in merito. L'impostazione è riconoscibile dalla freccia sul display.

### PROGRAMMA PERSONALE

Il Backmeister® mette a disposizione numerosi programmi, tra cui anche uno chiamato PROGRAMMA PERSONALE in quanto può essere programmato in maniera autonoma dal singolo utente. L'impostazione base preprogrammata in fabbrica può essere modificata sia per quanto riguarda la sequenza temporale delle singole fasi di programma che tralasciando diverse sequenze di programma. Ciò offre la possibilità di preparare pani o paste seguendo una propria ricetta personale. Qui di seguito è fornito un esempio di ricetta.

Prima tuttavia forniamo alcune avvertenze sull'impostazione base e l'uso del PROGRAMMA PERSONALE:

#### PROGRAMMAZIONE PERSONALE

Il programma consente le seguenti possibilità di selezione

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Grado di doratura | impostabile     |
| Temporizzazione   | impostabile     |
| Livelli I e II    | non impostabile |

La sequenza preprogrammata corrisponde al programma BASIS/Base.

| Sezione         | Preimpostata | Intervallo temporale impostabile |
|-----------------|--------------|----------------------------------|
| Tempo totale    | 3:10 ore     |                                  |
| 1° impasto      | 12 minuti    | 0-14 minuti                      |
| 1° lievitazione | 18 minuti    | 0-100 minuti                     |
| 2° impasto      | 15 minuti    | 0-15 minuti                      |
| 2° lievitazione | 85 minuti    | 0-100 minuti                     |



|                 |           |               |
|-----------------|-----------|---------------|
| 3° lievitazione | OFF       | 0-120 minuti  |
| Cottura         | 60 minuti | 0-70 minuti   |
| Tenuta in caldo | 60 minuti | OFF/60 minuti |

I tempi programmati per la sequenza possono essere impostati come indicato.

Procedere come segue:

Con il tasto Menü selezionare EIGENPROGRAMM/PROGRAMMA PERSONALE.

Con il tasto ABSCHNITT/Sezione selezionare la sezione desiderata. Il display visualizza Knead 1 (Impasto 1) e il tempo programmato per tale sezione 0:12.

Con il tasto ZEIT/Tempo è possibile adattare il tempo impostato. Premere finché il display indica il tempo desiderato (eventualmente oltre ad OFF).

Confermare la modifica con il tasto ABSCHNITT/Sezione. Premendo nuovamente questo tasto è mostrata la successiva sezione del programma e sul display compare il tempo per questa programmato: Rise 1 = (lievitazione 1) e 0:20.

Se il tempo massimo impostabile indicato accanto alla sezione del programma è superato premendo il tasto ZEIT/Tempo, il display visualizza 0. In questo caso questa sezione è saltata nella sequenza del programma.

Ciascuna programmazione deve essere memorizzata premendo il tasto ABSCHNITT/Sezione per poter eseguire la programmazione della successiva sezione del programma.

Quando tutte le sezioni sono state programmate come desiderato, concludere la programmazione premendo il tasto START/STOP. Sul display compare il tempo programmato per il programma personale. Il programma è avviato immediatamente o dopo il tempo preimpostato.

Abbiamo sperimentato con successo la seguente ricetta:

#### Dolce al formaggio quark

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Peso circa                            | 700 g           |
| Uova                                  | 1               |
| Quark 20%                             | 125 g           |
| Rum                                   | 2 cucchiari e ½ |
| Olio di mandorle amare                | 2 gocce         |
| Limone, succo e buccia grattugiata di | ½ limone        |
| Burro liquido                         | 90 g            |
| Farina tipo 405                       | 250 g           |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Uva passa                | 60 g       |
| Mandorle macinate        | 60 g       |
| Nocciole macinate        | 60 g       |
| Buccia di limone candita | 20 g       |
| Lievito in polvere       | ¾ di conf. |
| Sale                     | 2 prese    |
| Zucchero vanigliato      | ½ conf.    |
| Zucchero                 | 100 g      |

Programma personale:

1° impasto = 14 minuti

2° impasto = 5 minuti

Procedere come segue:

• Con il tasto ABSCHNITT/Sezione del programma impostare le

sezioni:

• KNEAD 1 su 14

• KNEAD 2 su 5

• RISE I – RISE III su 0

• BAKE su OFF

• KEEP WARM su OFF.

Dopo l'impasto estrarre la pasta dal cestello e modellarla a

filoncino. Cuocerla in forno a 180 °C o a 160 °C in forno ad

aria calda.

La seguente ricetta si riferisce alla sequenza programmata in fabbrica nel programma personale:

#### Pane bianco crostoso

Consiglio: Questo pane risulta particolarmente buono aggiungendoci 1 cucchiaino e ½ di cumino.

|  |              |
|--|--------------|
| Peso del pane circa:                   | 680 g        |
| Acqua                                  | 250 ml       |
| Farina tipo 1050                       | 500 g        |
| Burro                                  | 20 g         |
| Sale                                   | 1 cucchiaino |
| Lievito secco                          | ¾ di conf.   |
| Programma personale: Impostazione base |              |

La sequenza del programma corrisponde all'impostazione base. Qualora vi sia già un programma personale memorizzato rimasto da precedenti sequenze di cottura, ripristinare l'impostazione base come illustrato alla pagina precedente. Il programma deve indicare 3:10.

## FUNZIONI DEL BACKMEISTER

### Funzione cicalino

Il cicalino suona

- all'accensione dell'apparecchio,
- quando viene premuto un tasto attivo,
- durante il secondo processo di impasto in alcuni programmi per indicare che è il momento di aggiungere cereali, frutta, noci o altro. Non può essere disinserito, nemmeno ad es. quando si usa la funzione di temporizzazione.
- Alla termine del processo di cottura l'apparecchio invia frequenti segnali acustici durante la fase di tenuta in caldo.
- Alla fine del tempo di tenuta in caldo è inviato un segnale acustico a 10 toni indicante che il programma è terminato e il pane può essere estratto dal cestello. Tale segnale acustico non può essere disinserito ad es. quando si usa la funzione di temporizzazione

### Protezione dalle interruzioni dell'energia elettrica

Se durante il funzionamento del Backmeister® si verifica un'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio si riavvia automaticamente non appena la corrente è ripristinata, riprendendo la sequenza da dove era stata interrotta purché l'interruzione non sia durata più di 2 minuti.

Se l'interruzione dura più di 2 minuti e il display visualizza l'impostazione base, il Backmeister® deve venir riavviato. Ciò è fattibile soltanto se al momento dell'interruzione della sequenza del programma la pasta era in una fase non successiva a quella

di impasto. Eventualmente può essere utile proseguire la sequenza di programma selezionata con l'ausilio del programma personale. Qualora la pasta sia già nell'ultima fase di lievitazione e l'interruzione dell'energia elettrica si protragga a lungo la pasta non è più utilizzabile e bisogna ricominciare da capo.

### Funzioni di sicurezza

Dopo l'avvio del programma il coperchio dovrebbe essere aperto soltanto durante la fase di impasto per aggiungere degli ingredienti, mai durante le fasi di lievitazione e cottura in quanto altrimenti la pasta si sgonfia.

Se la temperatura nell'apparecchio è ancora troppo alta per un nuovo programma selezionato (oltre a 40 °C) al riavvio il display visualizza H:HH. In questo caso, estrarre il cestello e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato e si trovi nuovamente all'inizio del programma originariamente scelto.

Si osservi che, per ragioni di sicurezza, l'apparecchio non dispone di un riscaldamento superiore e pertanto sul lato superiore del pane la crosta è meno scura che non sotto e sui lati. Per ragioni tecniche di sicurezza non è ammesso un riscaldamento aggiuntivo nella zona del coperchio.

Se dopo aver premuto il tasto START/STOP il display visualizza E:EE, vi è un guasto del controllo della temperatura. Inviare l'apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e l'eventuale riparazione (per l'indirizzo vedere le disposizioni di garanzia).

## PREPARAZIONE DI PANE, DOLCI O PASTA

### 1. Introduzione degli ingredienti

Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina termoresistente, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi. Montare la pala impastatrice con il lato lungo rivolto verso il basso sull'albero motore. Gli ingredienti devono essere introdotti nel cestello nella sequenza indicata dalla relativa ricetta.

Per le paste molto pesanti consigliamo di modificare la sequenza degli ingredienti e di introdurre prima il lievito secco e la farina e il liquido per ultimo, in modo che la pasta possa venir impastata bene. Tuttavia quando si usa la funzione di temporizzazione occorre accertarsi che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.

### 2. Inserimento del cestello

Afferrare il cestello con rivestimento antiaderente per il bordo e inserirlo, leggermente inclinato, al centro dello zoccolo del vano cottura. Girare in senso orario finché scatta in posizione.

### 3. Selezione della sequenza di programma

Con il tasto Menü selezionare la sequenza di programma. Selezionare il livello e la doratura desiderata a seconda del programma. Con il tasto ZEIT è possibile differire nel tempo la sequenza. Premere il tasto START/STOP. Una successiva correzione non è più possibile.

### 4. Mescolamento e impasto della pasta

Il Backmeister® mescola e impasta automaticamente la pasta finché assume la consistenza corretta.

### 5. Tempo di riposo

Dopo il primo processo di impasto è previsto un tempo di riposo, in cui il liquido può penetrare lentamente nel lievito e nella farina.

### 6. Lievitazione della pasta

Dopo l'ultimo impasto il Backmeister® instaura la temperatura ottimale per la lievitazione della pasta.

### 7. Cottura

La macchina per il pane regola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura.

### 8. Tenuta in caldo

Quando il prodotto da forno è pronto un segnale acustico multiplo indica che il pane o altro può essere sformato. Contemporaneamente ha inizio un tempo di tenuta in caldo di 1 ora. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere e tenere premuto per qualche istante il tasto START/STOP finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.

## 9. Fine della sequenza del programma

Al termine della sequenza del programma estrarre il cestello girandolo leggermente in senso orario e servendosi di presine.

Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l'azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro. Così facendo potrebbe infatti deformarsi.

Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio lungo il lato inferiore del pane ancora caldo fino all'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio sul bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente la pala impastatrice verso l'alto. Così

facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.

Dopo che tutti i punti del programma sono stati eseguiti si raccomanda di premere il tasto „Start/Stop“ di modo che l'apparecchio torni nella condizione iniziale.




## PULIZIA E CURA



**Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina. Lasciar raffreddare sempre l'apparecchio per almeno mezz'ora prima di pulirlo o riporlo oppure prima di riutilizzarlo per preparare e cuocere paste.**

1. Prima del primo impiego lavare il cestello del Backmeister® con un detersivo delicato e pulire la pala impastatrice. Prima di essere inserite nell'apparecchio le parti devono essere ben asciutte.
2. Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, la scocca e camera di cottura con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non versare mai acqua nella camera di cottura. Per una pulizia più agevole il coperchio può essere rimosso. A tal fine asportare la copertura posteriore della cerniera con un cacciavite, dopo di che è possibile asportare il coperchio.
3. Strofinare l'esterno del cestello con un panno umido. Internamente il cestello può essere lavato con un po' di detersivo. Si raccomanda di non tenerlo a lungo sott'acqua. Usare solo detersivi delicati, mai detersivi chimici, benzina, pulitori per forni o prodotti abrasivi.
4. Il cestello e la pala impastatrice non devono essere lavati in lavastoviglie.
5. Sia la pala impastatrice che l'albero motore andrebbero lavati immediatamente dopo l'utilizzo. Se la pala impastatrice rimane nel cestello, dopo diventa difficile da togliere. In questo caso mettere dell'acqua calda nel cestello e lasciarcela per circa 30 minuti. Quindi la pala impastatrice può essere tirata fuori.
6. Il cestello è dotato di un rivestimento antiaderente Whitford® di pregio. Pertanto per la pulizia non usare oggetti metallici che potrebbero graffiare la superficie. E' normale che il colore del rivestimento cambi con il tempo. Tuttavia ciò non ne pregiudica in alcun modo la funzionalità.
7. Per l'uso frequente il cestello e la pala impastatrice sono soggetti a usura causata dalle elevate sollecitazioni meccaniche che si creano nella fase di impasto, in particolare se si lavorano paste integrali o con una quota di cereali elevata. Pertanto di tanto in tanto può rendersi necessaria una sostituzione del cestello e della pala impastatrice. Questi componenti possono essere ordinati al nostro Servizio clienti
8. Prima di riporre l'apparecchio per la conservazione assicurarsi che sia completamente raffreddato, pulito e asciutto. Conservare l'apparecchio a coperchio chiuso.

## TABELLA SEQUENZA TEMPORALE

|                                 |                         | 1                                 |                                   | 2                                  |                                    | 3                                 |                                   | 4   | 5                                  |                                    |
|---------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|
|                                 |                         | BASIS                             |                                   | Weissbrot                          |                                    | Vollkorn                          |                                   | Schnell   | HEFEKUCHEN                         |                                    |
|                                 |                         | Base                              |                                   | Pane bianco                        |                                    | Integrale                         |                                   | Rapido  | Dolci                              |                                    |
| Peso pane selezionabile         |                         | LIV./ST. I                        | LIV./ST. II                       | LIV./ST. I                         | LIV./ST. II                        | LIV./ST. I                        | LIV./ST. II                       |   | LIV./ST. I                         | LIV./ST. II                        |
| Temporizzazione                 |                         | •                                 | •                                 | •                                  | •                                  | •                                 | •                                 |   |                                    |                                    |
| Grado di doratura selezionabile |                         | •                                 | •                                 | •                                  | •                                  | •                                 | •                                 | •   |                                    |                                    |
| Segnale di aggiunta ingredienti |                         | •                                 | •                                 | •                                  | •                                  | •                                 | •                                 |   |                                    |                                    |
|                                 | Tempo totale            | 2:53                              | 3:00                              | 3:40                               | 3:50                               | 3:32                              | 3:40                              | 1:40  | 2:50                               | 2:55                               |
| 1° impasto (riscaldamento OFF)  | Motore ON/OFF           | 2                                 | 2                                 | 2                                  | 2                                  | 2                                 | 2                                 | 2  | 2                                  | 2                                  |
|                                 | Motore ON/OFF           | 4                                 | 4                                 | 4                                  | 4                                  | 4                                 | 4                                 |   | 4                                  | 4                                  |
|                                 | Impasto senza pausa     | 3                                 | 4                                 | 10                                 | 12                                 | 3                                 | 4                                 | 5   | 4                                  | 4                                  |
| 1° lievitazione                 | Riscaldamento ON/OFF    | 20                                | 20                                | 40                                 | 40                                 | 25                                | 25                                | 5   | 5                                  | 5                                  |
|                                 | Niente impasto          |                                   |                                   |                                    |                                    |                                   |                                   |   |                                    |                                    |
| 2° impasto                      | Motore ON/OFF           | 5                                 | 5                                 | 2                                  | 2                                  | 5<br>Aggiunta ingredienti<br>2:53 | 5<br>Aggiunta ingredienti<br>3:00 |   |                                    |                                    |
|                                 | Impasto senza pausa     | 4<br>Aggiunta ingredienti<br>2:15 | 5<br>Aggiunta ingredienti<br>2:20 | 12<br>Aggiunta ingredienti<br>2:30 | 15<br>Aggiunta ingredienti<br>2:30 | 8                                 | 10                                | 8   | 10<br>Aggiunta ingredienti<br>2:25 | 10<br>Aggiunta ingredienti<br>2:30 |
|                                 | Motore: ON/OFF          | 5                                 | 5                                 | 5                                  | 5                                  | 5                                 | 5                                 |   | 10                                 | 10                                 |
|                                 | Riscaldamento ON/OFF    |                                   |                                   |                                    |                                    |                                   |                                   |   |                                    |                                    |
| 2° lievitazione                 | Riscaldamento ON/OFF    | 20                                | 20                                | 20                                 | 20                                 | 20                                | 20                                |   | 20                                 | 20                                 |
|                                 | Lisciatura pasta ON/OFF | 0,5                               | 0,5                               | 0,5                                | 0,5                                | 0,5                               | 0,5                               |   | 0,5                                | 0,5                                |
|                                 | Riscaldamento ON/OFF    | 4,5                               | 4,5                               |                                    |                                    |                                   |                                   |   |                                    |                                    |
| 3° lievitazione                 | Riscaldamento ON/OFF    | 45                                | 45                                | 50                                 | 50                                 | 70                                | 70                                |   | 55                                 | 55                                 |
|                                 | Niente impasto          |                                   |                                   |                                    |                                    |                                   |                                   |   |                                    |                                    |
| Cottura                         | Riscaldamento ON/OFF    | 60                                | 65                                | 65                                 | 70                                 | 55                                | 60                                | 80  | 50                                 | 55                                 |
|                                 | Niente impasto          |                                   |                                   |                                    |                                    |                                   |                                   |   |                                    |                                    |
| Tenuta in caldo                 | Riscaldamento ON/OFF    | 60                                | 60                                | 60                                 | 60                                 | 60                                | 60                                | 60  | 60                                 | 60                                 |
|                                 | Niente impasto          |                                   |                                   |                                    |                                    |                                   |                                   |   |                                    |                                    |

|                                 |                         | 6               | 7                | 8       | 9                                      | 10                          | 11                          |                             | 12      |
|---------------------------------|-------------------------|-----------------|------------------|---------|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------|
|                                 |                         | ULTRA-SCHNELL I | ULTRA-SCHNELL II | TEIG    | Konfitüre                              | Backpulver                  | TOAST-BROT                  |                             | Backen  |
|                                 |                         | Ultra-rapido I  | Ultra-rapido II  | Impasto | Confettura                             | Torte                       | Pane per toast              |                             | Cottura |
| Peso pane selezionabile         |                         | LIV./ST. I      | LIV./ST. II      |         |  |                             | LIV./ST. I                  | LIV./ST. II                 |         |
| Temporizzazione                 |                         |                 |                  | •       |  | •                           | •                           | •                           |         |
| Grado di doratura selezionabile |                         | •               | •                |         |  | •                           | •                           | •                           | •       |
| Segnale di aggiunta ingredienti |                         |                 |                  |         |  | •                           | •                           | •                           |         |
| Tempo totale                    |                         | 0:58            | 0:58             | 1:30    | 1:20                                   | 2:50                        | 2:55                        | 3:00                        | 1:00    |
| 1° impasto (riscaldamento OFF)  | Motore: ON/OFF          | 2               | 1                | 2       |  | 2                           | 3                           | 3                           |         |
|                                 | Motore ON/OFF           | 4               | 3                | 4       |  | 4                           | 2                           | 2                           |         |
|                                 | Impasto senza pausa     | 6               | 5                | 14      |  | 4                           | 10                          | 10                          |         |
| 1° lievitazione                 | Riscaldamento ON/OFF    |                 |                  |         | 15 Riscaldamento ON/OFF                | 5                           | 40                          | 40                          |         |
|                                 | Niente impasto          |                 |                  |         |  |                             |                             |                             |         |
| 2° impasto                      | Motore: ON/OFF          |                 |                  |         |  | 5 Aggiunta ingredienti 2:30 | 1 Aggiunta ingredienti 1:59 | 1 Aggiunta ingredienti 2:04 |         |
|                                 | Impasto senza pausa     |                 |                  |         |  | 15                          | 2                           | 2                           |         |
|                                 | Motore: ON/OFF          |                 |                  |         |  |                             | 2                           | 2                           |         |
|                                 | Riscaldamento ON/OFF    |                 |                  |         |  |                             |                             |                             |         |
| 2° lievitazione                 | Riscaldamento ON/OFF    |                 |                  | 20      |  | 29                          | 24                          | 24                          |         |
|                                 | Lisciatura pasta ON/OFF |                 |                  | 0,5     |  | 0,5                         | 0,5                         | 0,5                         |         |
|                                 | Riscaldamento ON/OFF    |                 |                  | 9,5     |  | 0,5                         | 0,5                         | 0,5                         |         |
| 3° lievitazione                 | Riscaldamento ON/OFF    |                 |                  |         | 45 Impasto ON/OFF Riscaldamento ON/OFF |                             |                             |                             |         |
|                                 | Niente impasto          | 11              | 9                | 40      |  | 35                          | 40                          | 40                          |         |
| Cottura                         | Riscaldamento ON/OFF    | 35              | 40               |         | Riposo 20                              | 70                          | 50                          | 55                          | 60      |
|                                 |                         |                 |                  |         |  |                             |                             |                             |         |
| Tenuta in caldo                 | Riscaldamento ON/OFF    | 60              | 60               |         | 60                                     | 60                          | REST 20                     | 60                          | 60      |

## DOMANDE SULL'APPARECCHIO E SUL SUO USO

### Dopo la cottura il pane è attaccato al cestello.

Far raffreddare il pane nel cestello per circa 10 minuti. Capovolgere il cestello portandone l'apertura verso il basso, eventualmente smuovere leggermente il trascinatore (attacco pala impastatrice – vite ad alette sul lato inferiore del cestello). Prima dell'inserimento spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina resistente al calore (non margarina a ridotto contenuto di grassi!), di modo che durante l'impasto la pasta non possa penetrare nell'interstizio e qui solidificarsi. Prima della cottura spalmare dell'olio sulla pala impastatrice.

Se con l'apparecchio si preparano anche confetture, raccomandiamo di usare cestelli a sè stanti per il pane e la confettura, in quanto a causa degli acidi che si formano il pane non può essere adeguatamente staccato dal cestello. Stampi e pale impastatrici aggiuntive possono essere ordinate al nostro Servizio clienti.

### Come si possono evitare i fori nel pane (pala impastatrice)?

E' possibile rimuovere la pala impastatrice con le dita infarinate prima che la pasta lieviti per l'ultima volta (vedere la sequenza temporale del programma e l'indicazione sul display).

Altrimenti usare il gancio dopo la cottura. Procedendo con cautela è possibile evitare la formazione di un grosso foro.

### Durante la lievitazione la pasta trabocca dal cestello.

Ciò accade spesso quando si usa farina di grano che, dato il maggior contenuto di glutine, lievita meglio.

Rimedio:

- ridurre la quantità di farina e adattare il resto degli ingredienti. Il pane finito continua ad avere un grosso volume.
- Aggiungere alla farina 1 cucchiaino di margarina liquida.

### Il pane lievita, ma si sgonfia durante la cottura.

Se al centro del pane si forma un avvallamento a „V“ la farina è carente di glutine. Ciò dipende, a sua volta, dal fatto che il cereale contiene troppo poche proteine (succede nelle estati molto piovose) o che la farina è troppo umida.

Rimedio:

- Aggiungere alla pasta del pane 1 cucchiaino di glutine di frumento ogni 500 g di farina.
- Usare un programma con durata minore (ad es. SCHNELL/Rapido)

Se il pane si sgonfia al centro a forma di imbuto, ciò può dipendere dal fatto che

- la temperatura dell'acqua era troppo alta,
- è stata usata troppa acqua
- la farina è carente di glutine.

### Il pane non è abbastanza dorato nella parte superiore.

Sbattere 1 tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di panna dolce o acida e dopo l'ultimo impasto spennellare la pasta con tale composto.

### Quando si può aprire il coperchio del Backmeister® durante il procedimento di cottura?

In linea di principio ciò è sempre possibile durante la fase di impasto. In questa fase, se necessario, si possono ancora aggiungere piccole quantità di farina o liquido. Se dopo la cottura il pane deve avere un determinato aspetto, procedere come segue: Dopo

l'ultimo impasto, ossia prima dell'ultima lievitazione (vedere la Tabella della sequenza temporale dei programmi e l'indicazione del display) aprire il cautamente il coperchio e, ad es. con un coltello caldo affilato preriscaldato, praticare degli intagli sulla crosta in via di formazione oppure cospargerla sopra dei cereali o ancora spennellare la crosta del pane con una miscela di farina di patate e acqua, di modo che dopo la cottura risulti lucente. L'apertura del Backmeister® è possibile un'ultima volta nella sezione temporale indicata. Se ciò si effettua durante l'ultima lievitazione o all'inizio della fase di cottura il pane può sgonfiarsi.

### Cos'è la farina integrale?

La farina integrale può essere prodotta da tutti i tipi di cereali, anche dal grano. Integrale significa che la farina è macinata dal chicco intero e quindi ha un maggior contenuto di fibre. Pertanto il pane di grano integrale è leggermente più scuro. Il pane integrale non è tuttavia necessariamente nero, come spesso si presume.

### Cosa occorre tener presente se si usa la farina di segale?

La farina di segale non contiene glutine e il pane ricavato dalla stessa non lievita quasi per nulla. Per ragioni di compatibilità è quindi necessario preparare un „PANE INTEGRALE DI SEGALE“ con lievito naturale. Quando si usa farina di segale, che non contiene glutine, la pasta lievita soltanto se si sostituisce almeno ¼ della quantità indicata con farina tipo 550.

### Che cos'è il glutine della farina?

Quanto più alto è il numero che contraddistingue la farina tanto meno glutine contiene la stessa e tanto meno lievita la pasta. La maggior quantità di glutine è contenuta nella farina numero 550.

### Quali differenti tipi di farina esistono e come vengono utilizzati?

Farina di mais, riso, patate

- particolarmente adatte per gli allergici al glutine e per le persone che soffrono di „sprue“ o „celiachia“. Il ricettario delle presenti istruzioni comprende apposite ricette e indica dei fornitori di prodotti speciali per allergici.

Farina di spelta

- è molto costosa, ma anche completamente priva di sostanze chimiche in quanto la spelta, che cresce su terreni molto poveri, non assorbe concimi. Pertanto la farina di spelta è particolarmente adatta per gli allergici. Possono essere usate tutte le ricette in cui siano indicati i tipi di farina 405 - 550 - 1050, come descritto nelle istruzioni per l'uso.

Farina di grano duro

- per la sua consistenza è adatta in particolare per baguette e può essere sostituita da semola di grano duro.

### Come si può rendere più digeribile il pane fresco?

Il pane fresco risulta più digeribile incorporando nella farina una patata lessa ridotta in purea.

### In che rapporto si usano gli agenti lievitanti?

Sia per il lievito che per il lievito naturale, che possono essere acquistati in varie quantità, occorre rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione e regolare la quantità in pro-

porzione alla quantità di farina utilizzata. Per quanto riguarda il potere lievitante del lievito molto importante è anche la durezza dell'acqua, infatti se l'acqua è molto dolce il lievito lievita di più e pertanto nelle regioni con acqua dolce la quantità di lievito può essere ridotta di circa ¼. Il rapporto ideale tra lievito e acqua va tuttavia sperimentato e quindi eventualmente modificato.

#### Cosa si può fare se il pane sa di lievito?

Se si è usato lo zucchero ridurlo o eliminarlo del tutto, nel qual caso il pane diviene meno marrone.

Aggiungere all'acqua del normale aceto di acquavite, per un pane piccolo 1 cucchiaino, per uno grande 1,5 cucchiaini.

Sostituire l'acqua con latticello o kefir, il che peraltro è possibile per tutte le ricette ed è anche raccomandabile in quanto favorisce la freschezza del pane.

#### Perché il pane cotto in forno ha un sapore diverso da quello del Backmeister®?

Dipende dalla diversa umidità: In forno, dato il vano cottura molto più grande, il pane cotto è molto più asciutto. Il pane estratto dal Backmeister® è umido.

#### Cosa significano i numeri che contraddistinguono i diversi tipi di farina?

Quanto più basso è il numero, tanto meno fibre contiene la farina e tanto più questa è chiara. Dato che la denominazione delle singole varietà è diversa da paese a paese, ecco una breve elencazione:



|                  |  | Germania tipo | Austria tipo | Svizzera tipo |
|------------------|--|---------------|--------------|---------------|
| Farina di grano  | Farina macinata finissima, per dolci     | 405           | 480          | 400           |
|                  | Farina macinata fine, ideale per pane    | 550           | 780          | 550           |
|                  | Farina macinata media                    | 1050          | 1600         | 1100          |
|                  | Farina integrale, macinata grossa        | 1600          | 1700         | 1900          |
| Farina di segale | Farina macinata finissima                | 815           | 500          | 720           |
|                  | Farina macinata fine                     | 997           | 960          | 1100          |
|                  | Farina macinata media                    | 1150          | 960          | 1100          |
|                  | Farina macinata grossa, farina integrale | 1740          | 2500         | 1900          |

### POSSIBILE PROBLEMA DELL'APPARECCHIO

| Problema   | Causa  | Rimedio   |
|--|--|---|
| Dalla camera di cottura o dalle aperture di ventilazione esce del fumo | Possibile al primo utilizzo.<br>Oppure: Gli ingredienti si attaccano nella camera di cottura o sul lato esterno del cestello | Staccare la spina dalla presa, far raffreddare l'apparecchio, quindi estrarre il cestello e pulire sia il lato esterno del cestello che la camera di cottura.   |
| Il pane è parzialmente sgonfio e umido sul lato inferiore              | Il pane è rimasto nel cestello troppo a lungo dopo la cottura e la tenuta in caldo   | Estrarre il pane dal cestello al massimo alla fine della funzione tenuta in caldo, di modo che il vapore possa fuoriuscire.   |
| Il pane è difficile da estrarre dal cestello                           | Il lato inferiore del pane appiccica alla paletta impastatrice   | Dopo il procedimento di cottura pulire l'albero e la paletta impastatrice, se necessario, versando dell'acqua calda nel cestello e lasciandola per 30 minuti. Successivamente la lama impastatrice è più facile da estrarre e pulire.   |
| Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto internamente  | Errata impostazione del programma  | Verificare ancora una volta il menu selezionato e le altre impostazioni.  |
|  | Il tasto START/STOP è stato premuto mentre la macchina era in funzione   | Buttare gli ingredienti e ricominciare.   |
|  | Il coperchio è stato aperto più volte durante il funzionamento   | Il coperchio dovrebbe venir aperto soltanto durante le fasi di impasto. Non aprire più il coperchio dopo la penultima lievitazione.   |
|  | Interruzione dell'energia elettrica di lunga durata  | Buttare gli ingredienti e ricominciare.   |
|  | La rotazione della pala impastatrice è bloccata  | Controllare che il cestello e la pala impastatrice siano correttamente inseriti. Verificare che la pala impastatrice non sia bloccata da grani ecc. Estrarre il cestello e vedere se il trascinatore gira. Altrimenti inviare l'apparecchio al Servizio clienti. Se il trascinatore gira ancora, basta usare un nuovo cestello. |

## POSSIBILI PROBLEMI NELLE RICETTE

| Problema   | Causa   | Rimedio                                 |
|--|---|---|
| Il pane lievita troppo   | Troppo lievito, troppa farina, troppo poco sale, acqua troppo dolce o combinazione di queste cause  | a/b                                     |
| Il pane non lievita o non lievita a sufficienza                | Niente o troppo poco lievito<br>Lievito vecchio o conservato male<br>Liquido troppo caldo<br>Il lievito è venuto a contatto con liquido<br>Farina non corretta o vecchia<br>Troppo o troppo poco liquido<br>Troppo poco zucchero  | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>a/b |
| La pasta lievita troppo e trabocca dal cestello                | Acqua molto dolce fa fermentare maggiormente il lievito<br>Troppo latte influenza la fermentazione del lievito  | f/k<br>c                                |
| Pane sgonfio   | Volume del pane maggiore di quello del cestello, per questo si è sgonfiato<br>Il pane è lievitato troppo  | a/f<br>m                                |
| Dopo la cottura il pane presenta una bozza                     | Fermentazione del lievito troppo precoce o troppo veloce a causa di acqua calda, camera di cottura calda, umidità elevata<br>Troppo poco glutine nella farina<br>Programma con tempo di esecuzione troppo lungo<br>Troppo liquido | c/h/i<br><br>l<br>m<br>a/b/h            |
| Struttura pesante e grumosa                                    | Troppa farina o troppo poco liquido<br>Troppo poco lievito o zucchero<br>Troppa frutta, cereali integrali o altri ingredienti<br>Farina vecchia o di cattiva qualità  | a/b/g<br>a/b<br>b<br>e                  |
| Non ben cotto al centro  | Troppo o troppo poco liquido<br>Umidità elevata<br>Ricette con ingredienti umidi, come ad es. yogurt  | a/b/g<br>h<br>g                         |
| Struttura aperta, grossolana o forata                          | Troppa acqua, niente sale<br>Umidità elevata, acqua troppo calda<br>Liquido troppo caldo  | g/b<br>h/i<br>c                         |
| Superficie a fungo, non cotta                                  | Volume del pane maggiore di quello del cestello<br>Eccessiva quantità di farina in particolare per il pane bianco<br>Troppo lievito o troppo poco sale<br>Troppo zucchero<br>Ingredienti dolci oltre allo zucchero                | a/f<br>f<br>a/b<br>a/b<br>b             |
| Le fette di pane risultano non uniformi o presentano dei grumi | Pane non sufficientemente raffreddato (vapore fuoriuscito)  | j                                       |
| Residui di farina sulla crosta del pane                        | Durante l'impasto la farina non è correttamente amalgamata sui lati   | g                                       |

### Eliminare gli errori

- a Misurare correttamente gli ingredienti.
- b Adattare la quantità di ingredienti e controllare di non avere dimenticato un ingrediente.
- c Usare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- d Aggiungere gli ingredienti nella sequenza indicata. Formare una piccola conca al centro e mettervi dentro il lievito sbriciolato o il lievito secco. Evitare il contatto diretto tra lievito e liquido.
- e Usare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- f Ridurre la quantità totale di ingredienti, non aumentare mai la quantità di farina indicata. Eventualmente ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
- g Correggere la quantità di liquido. Se si usano ingredienti umidi la quantità di liquido deve essere ridotta in maniera conforme.
- h Se il tempo è molto umido usare 1-2 cucchiaini in meno.
- i Quando il tempo è caldo non usare la funzione di temporizzazione. Usare liquidi freddi. Usare i programmi SCHNELL/Rapido o ULTRA-SCHNELL/Ultra-rapido in modo da accorciare il tempo di lievitazione.
- j Sformare il pane dal cestello immediatamente dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una gratella per min. 15 minuti prima di tagliarlo.
- k Ridurre il lievito o eventualmente tutti gli ingredienti di ¼ della quantità indicata.
- l Aggiungere all'impasto 1 cucchiaino di glutine di frumento
- m Selezionare il programma SCHNELL/Rapido.



## NOTE SULLE RICETTE

### 1. Ingredienti

Dato che ogni ingrediente svolge un determinato ruolo nella riuscita del pane la misura è tanto importante quanto la sequenza corretta nell'aggiunta degli ingredienti.

Gli ingredienti principali, come liquido, farina, sale, zucchero e lievito (si può usare lievito sia secco che fresco) influenzano il successo del risultato nella preparazione del pane e della pasta. Pertanto usare sempre le quantità con un corretto rapporto reciproco.

Se il prodotto da forno è preparato immediatamente utilizzare ingredienti tiepidi. Se si seleziona il programma „Zeitwahl/Temporizzazione“, gli ingredienti devono essere freddi di modo che il lievito non fermenti troppo presto.

**Margarina, burro e latte** influenzano soltanto il sapore del pane.

Lo **zucchero** può essere ridotto del 20 % in modo da rendere la crosta sia più chiara e sottile, senza che il risultato della panificazione venga influenzato in altro modo. Se si preferisce un pane con crosta più morbida e chiara, lo zucchero può essere sostituito con miele.

Il **glutine** che si forma nella farina durante l'impasto conferisce struttura al pane. La miscela di farina ideale è composta dal 40 % di farina integrale e 60 % farina bianca.

Se si vogliono aggiungere **chicchi di cereali interi** prima metterli in ammollo per tutta la notte. Ridurre la quantità di farina e liquidi in maniera proporzionale (fino a 1/5 in meno).

Il **lievito naturale** è indispensabile quando si usa la farina di segale. Esso contiene infatti batteri dell'acido lattico e dell'acido acetico in grado di far sì che il pane assuma una consistenza più leggera e risulti gradevolmente acidulo. Lo si può preparare in casa, ma il processo richiede molto tempo. Per questo motivo, nelle ricette riportate di seguito viene utilizzato lievito madre in polvere concentrato, che viene venduto in pacchetti da 15 g (per 1 kg di farina). Attenersi alle indicazioni riportate nelle ricette in quanto se si utilizza una quantità di lievito inferiore a quella richiesta, il pane può sbriciolarsi.

Se si utilizzano lieviti in polvere con concentrazione diversa (pacchetto da 100 g per 1 kg di farina) ridurre la quantità di farina di circa 80 g per ogni 1 kg di farina oppure adattarla in conformità alla ricetta.

E' disponibile anche del **lievito naturale liquido** venduto in bustine. Attenersi ai dosaggi riportati sulla confezione. Versare il lievito liquido nel misurino a bicchiere e riempirlo con la quantità di liquido indicata nella ricetta.

Il **lievito naturale di grano**, spesso fornito essiccato, migliora la lavorabilità dell'impasto, la freschezza e il sapore. È più delicato del lievito di segale.

Il pane di lievito naturale va cotto nel programma „Basis“ o „Vollkorn“ affinché possa lievitare e cuocersi correttamente.

All'impasto si può aggiungere **crusca** se si desidera un pane particolarmente leggero e ricco di fibre. Utilizzarne 1 cucchiaino per 500 g di farina e aumentare la quantità di liquido di 50 ml.

Il **glutine di frumento** è un additivo naturale ottenuto dalle proteine del grano. Rende il pane più leggero e voluminoso, meno tendente a sgonfiarsi e oltre tutto più digeribile. Questo effetto è estremamente evidente in particolare quando si realizzano

prodotti da forno integrali o preparati con farina macinata in proprio.

Il **malto nero** utilizzato in alcune ricette è malto d'orzo scuro arrostito. Si utilizza per ottenere una crosta di pane più scura e una mollica più morbida (ad B. per il pane nero). E' adatto anche il malto di segale, anche se non è così scuro. È possibile acquistare questo tipo di malto nei negozi di alimenti biologici.

Inoltre a tutti i nostri pani misti è anche possibile aggiungere **aromi per pane**. La quantità dipende dai gusti personali e dalle indicazioni del produttore.

La **lecitina in polvere pura** è un emulsionante naturale che aumenta il volume del prodotto da forno, rende la mollica più morbida e leggera e mantiene il pane fresco più a lungo.

Tutti gli ingredienti e gli additivi menzionati stampati in grassetto sono reperibili nei negozi di alimenti naturali o direttamente nei mulini. Questi articoli da panificazione possono essere ordinati anche a catalogo da:

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

### 2. Regolare le quantità

Se le quantità devono essere aumentate o ridotte, prestare attenzione a mantenere le proporzioni della ricetta originale. Per ottenere un risultato perfetto, osservare le seguenti regole base per l'adattamento degli ingredienti:

**Liquidi/farina:** L'impasto deve essere soffice (ma non troppo), leggermente appiccicoso, senza tuttavia formare filamenti. Per le paste leggere si ottiene una palla. Ciò non accade invece per le paste pesanti come quelle integrali di segale o i pani con semi. Controllare la pasta 5 minuti dopo il primo impasto. Se è ancora troppo umida, aggiungere farina fino a ottenere la consistenza corretta. Se la pasta è troppo asciutta incorporare acqua a cucchiaini.

**Sostituzione di liquidi:** Se per una ricetta si sostituiscono degli ingredienti contenenti liquidi (ad es. formaggio fresco, yogurt ecc.), la corrispondente quantità di liquido deve venir ridotta. Quando si utilizzano uova, sbatterle nel misurino a bicchiere e quindi riempire il contenitore con gli altri liquidi nella quantità indicata.

Ad altitudini elevate (oltre 750 m) la pasta lievita più in fretta. In questi casi il lievito può venir ridotto da ¼ a ½ cucchiaino al fine di evitare lievitazioni eccessive. Lo stesso vale quando l'acqua è particolarmente dolce.

### 3. Aggiungere e misurare ingredienti e quantità

Versare sempre prima il liquido e il lievito alla fine. Soltanto per le paste molto pesanti con un elevato contenuto di segale o cereali integrali può essere utile modificare la sequenza e mettere prima il lievito secco e la farina e il liquido solo alla fine. Tuttavia in questo caso, in particolare se si usa la funzione di temporizzazione, occorre fare in modo che il lievito non entri in contatto con l'acqua prima dell'avvio del programma.

Per evitare che il lievito agisca troppo in fretta (soprattutto quando si usa la funzione di temporizzazione), evitare il contatto tra lievito e liquido.

In sede di misurazione utilizzare sempre le stesse unità di misura, ossia per le quantità indicate in cucchiari e cucchiaini usare il misurino a doppio cucchiario fornito in dotazione con la macchina oppure i cucchiari da casa. Le misure in grammi devono essere molto precise. Per le indicazioni in millilitri è possibile utilizzare il misurino a bicchiere fornito in dotazione.

Le abbreviazioni nelle ricette significano quanto segue:

|            |   |
|------------|---|
| Cucchiario | = cucchiario da tavola raso (oppure cucchiario grande del misurino doppio)  |
| Cucchiaino | = cucchiaino da tè raso (cucchiario piccolo del misurino doppio)  |
| g          | = grammi  |
| ml         | = millilitri  |
| conf.      | = confezione, ad es. lievito secco da 7 g di contenuto per 500 g di farina - corrisponde a 10-15 g di lievito fresco. |

#### 4. Aggiunte di frutti, noci o cereali

Se si desidera aggiungere altri ingredienti, è possibile farlo in programmi specifici quando si sente il segnale acustico. Se si aggiungono gli ingredienti troppo presto vengono sminuzzati durante la fase di impasto. Inoltre potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.

Se nelle ricette non sono indicati i livelli in quanto questi non sono previsti nei programmi proposti, nel programma indicato vengono bene le quantità sia piccole che grandi che proponiamo per il relativo modello. I programmi senza selezione del livello sono programmati in maniera conforme.

#### 5. Pesi e volume del pane

Nelle ricette sono riportate le indicazioni esatte per il peso del pane. Il peso del pane bianco è inferiore a quello del pane di farina integrale. Ciò dipende dal fatto che la farina bianca lievita di più e ciò pone dei limiti. Malgrado l'accuratezza delle indicazioni di peso, vi possono essere lievi scostamenti. Il peso effettivo del pane dipende in larga misura dall'umidità presente al momento della preparazione.

Tutti i pani con un'elevata quantità di grano hanno un volume elevato e per la classe di peso maggiore dopo l'ultima lievitazione diventano più grandi del contenitore. Tuttavia, il pane non trabocca dal contenitore. La parte di pane che fuoriesce dal contenitore è meno dorata di quella all'interno del contenitore.

Se per i pani dolci si consiglia il programma SCHNELL/Rapido, è possibile cuocere soltanto le quantità più piccole delle proposte della ricetta anche nel programma HEFEKUCHEN/Dolci, nel qual caso il pane riesce più leggero. Nel qual caso nel programma HEFEKUCHEN/Dolci selezionare Stufe/Livello I.

#### 6. Risultati della panificazione

Il risultato della panificazione dipende tra l'altro anche dalle condizioni locali (acqua dolce - umidità dell'aria - altitudine elevata - caratteristiche degli ingredienti ecc.). Pertanto le ricette fornite vanno considerate alla stregua di suggerimenti che andranno eventualmente adattati. Se una o l'altra ricetta non riesce la prima volta, non bisogna scoraggiarsi, bensì occorre capire la causa e provare ad es. a variare i rapporti tra le quantità. Prima di preparare il pane di notte con la funzione di temporizzazione consigliamo di sperimentare una volta la ricetta, di modo da poterla modificare a seconda delle necessità.

## RICETTE PER PANE

### Pane bianco classico

|                      | Livello I         | Livello II   |
|----------------------|-------------------|--------------|
| Peso del pane circa  | 500 g             | 750 g        |
| Acqua                | 230 ml            | 350 ml       |
| Sale                 | ¾ di cucchiaino   | 1 cucchiaino |
| Zucchero             | ¾ di cucchiaino   | 1 cucchiaino |
| Semola di grano duro | 100 g             | 150 g        |
| Farina tipo 550      | 230 g             | 350 g        |
| Lievito secco        | ½ conf.           | ¾ di conf.   |
| Programma:           | SCHNELL/WEISSBROT |              |

Suggerimento: Sostituendo l'acqua con il latte, si ottiene un pane per toast ideale.

### Pane bianco del contadino

|                     | Livello I       | Livello II   |
|---------------------|-----------------|--------------|
| Peso del pane circa | 500 g           | 750 g        |
| Latte               | 180 ml          | 275 ml       |
| Burro/margarina     | 15 g            | 25 g         |
| Sale                | ½ cucchiaino    | 1 cucchiaino |
| Zucchero            | ½ cucchiaino    | 1 cucchiaino |
| Farina tipo 1050    | 330 g           | 500 g        |
| Lievito secco       | ½ conf.         | ¾ di conf.   |
| Programma:          | BASIS/WEISSBROT |              |

**Pane integrale**

|                           | Livello I    | Livello II   |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Peso del pane circa       | 570 g        | 860 g        |
| Acqua                     | 250 ml       | 370 ml       |
| Burro/margarina           | 15 g         | 25 g         |
| Sale                      | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Zucchero                  | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Farina tipo 1050          | 180 g        | 270 g        |
| Farina di grano integrale | 180 g        | 270 g        |
| Lievito secco             | ½ conf.      | ¾ di conf.   |
| Programma:                | VOLLKORN     |              |

**Pane di lievito naturale**

|  | Livello I    | Livello II       |
|--|--------------|------------------|
| Peso del pane circa                          | 740 g        | 1050 g           |
| Lievito naturale essiccato (non concentrato) | ½ conf.      | ¾ di conf.       |
| Acqua  | 350 ml       | 450 ml           |
| Aromi per pane                               | ½ cucchiaino | ¾ di cucchiaino  |
| Sale   | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino e ½ |
| Farina di segale                             | 250 g        | 340 g            |
| Farina tipo 1050                             | 250 g        | 340 g            |
| Lievito secco                                | 1 conf.      | 1 conf. e ½      |
| Programma:                                   | BASIS        |                  |

**Pane al tritello di frumento**

|                           | Livello I    | Livello II   |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Peso del pane circa       | 600 g        | 900 g        |
| Acqua                     | 230 ml       | 350 ml       |
| Sale                      | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Burro/margarina           | 15 g         | 25 g         |
| Miele                     | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Aceto                     | ½ cucchiaino | ¾ cucchiaino |
| Farina di grano integrale | 330 g        | 500 g        |
| Tritello di frumento      | 50 g         | 75 g         |
| Lievito secco             | 1/3 conf.    | 1 conf.      |
| Droge gist                | ½ pakje      | ¾ pakje      |
| Programma:                | BASIS        |              |

**Pasta per pizza**

|                      | Livello I        | Livello II       |
|----------------------|------------------|------------------|
| Peso circa           | 610 g            | 920 g            |
| Acqua                | 250 ml           | 375 ml           |
| Olio                 | 1 cucchiaino     | 1 cucchiaino     |
| Sale                 | ½ cucchiaino     | 1 cucchiaino     |
| Zucchero             | ½ cucchiaino     | 1 cucchiaino     |
| Origano              | ½ cucchiaino     | ¾ di cucchiaino  |
| Formaggio parmigiano | 1 cucchiaino e ½ | 2 cucchiaini e ½ |
| Semola di mais       | 65 g             | 100 g            |
| Farina tipo 550      | 315 g            | 475 g            |
| Lievito secco        | ½ conf.          | ¾ di conf.       |
| Programma:           | SCHNELL          |                  |

**Pane al formaggio fresco**

|                            | Livello I    | Livello II   |
|----------------------------|--------------|--------------|
| Peso del pane circa        | 530 g        | 800 g        |
| Acqua o latte              | 160 ml       | 250 ml       |
| Burro/margarina            | 20 g         | 30 g         |
| Uova intere                | 1 piccolo    | 1            |
| Sale                       | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Zucchero                   | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Formaggio fresco granulare | 80 g         | 125 g        |
| Farina tipo 550            | 330 g        | 500 g        |
| Lievito secco              | ½ conf.      | ¾ di conf.   |
| Programma:                 | SCHNELL      |              |

**Pane integrale al 100 %**

|                           | Livello I    | Livello II   |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Peso del pane circa       | 560 g        | 850 g        |
| Acqua                     | 230 ml       | 350 ml       |
| Sale                      | ½ cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Miele                     | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino |
| Farina di grano integrale | 360 g        | 540 g        |
| Lievito secco             | ½ conf.      | ¾ di conf.   |
| Programma:                | VOLLKORN     |              |

## PANI DA MISCELE PER PANE

Nel Backmeister® possono essere lavorate praticamente tutte le miscele per pane disponibili in commercio. Soltanto i pani di pura segale non possono essere preparati in maniera soddisfacente nel Backmeister® in quanto tendono a risultare troppo compatti.

Alcune delle miscele per pane in commercio contengono già lievito secco. In questo caso ovviamente non si deve aggiungere dell'altro lievito secco. Rispettare i quantitativi indicati sulla confezione e procedere come segue:

1. accendere l'apparecchio, versarci il liquido (si raccomanda di stare un po' indietro rispetto alla quantità indicata sulla confezione).
2. Aggiungere la corrispondente quantità di miscela per pane.
3. Eventualmente aggiungere il lievito secco nella quantità indicata sulla confezione della miscela (1 cucchiaino piccolo del doppio misurino UNOLD® contiene 2,5 g di lievito secco),
4. Selezionare il programma e premere START. Il Backmeister® fa tutto il resto.

## PANI PER ALLERGICI

Per i pani senza glutine occorre osservare le seguenti avvertenze: Le farine senza glutine richiedono più liquidi che non quelle contenenti glutine (400–500 ml di liquido tiepido ogni 500 g di farina).

Le farine senza glutine richiedono, per una buona riuscita, un po' di olio o grasso. Si può usare olio, burro o anche margarina (10 - 20 g).

Per fare pani con farine senza glutine la preprogrammazione non è possibile. La sequenza del programma deve essere avviata sempre immediatamente.

Il pane senza glutine fatto con la macchina del pane richiede meno lievito di quello cotto in forno. Usare circa 3,5 - 5 g di lievito secco per un pane standard.

Se durante la cottura il pane si affloscia al centro, ridurre la quantità di lievito di circa 1 g. Se il pane continua ad afflosciarsi, sbattere un uovo nel misurino a bicchiere e quindi riempire il misurino con la quantità di liquido richiesta. Attenzione: non aggiungere l'uovo alla quantità di liquido!

La crosta dei pani senza glutine non diventa tanto scura come quella dei pani contenenti glutine. Per ragioni di sicurezza le macchine del pane non possono avere un riscaldamento superiore e pertanto la sommità del pane rimane più chiara. Per conferire al pane un colore più bello è possibile sbattere un tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di panna e con questo composto spennellare il pane quando il display indica 1:15 come tempo residuo.

Dopo un tempo di impasto di circa otto minuti, con un raschino in silicone, staccare la farina e i residui di impasto dal bordo del cestello. Staccando di nuovo leggermente il bordo della pasta dal cestello quando il tempo residuo è di 1:15, durante la cottura non imane un sottile bordo di pasta.

Per le persone che soffrono di allergia ai cereali o che devono seguire delle diete specifiche, abbiamo effettuato varie prove nel nostro Backmeister® con diverse miscele di farine, in parte anche

a base di amido di mais, riso e patata, ottenendo buoni risultati. Quando si usano le miscele per pane attenersi alle indicazioni fornite sulla confezione.

Abbiamo ottenuto buoni risultati con i prodotti della ditta Schär e della Hammermühle Diät GmbH. Queste due aziende sono a disposizione per qualunque chiarimento sui prodotti senza glutine o intolleranze multiple.

Hotline ditta Schär

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

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

Hotline Hammermühle

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

Gli ingredienti richiesti si trovano nei negozi di alimenti biologici. I prodotti Hammermühle possono venir ordinati direttamente dal produttore al numero telefonico su indicato. Tutti i tipi di farine indicati sono adatti per dolci e pani per diete speciali (celiachia/sprue). I pani cotti nel Backmeister® rimangono relativamente solidi anche aggiungendo maggiori quantità di lievito o cremor tartaro.

Versare gli ingredienti nel cestello. Selezionare i seguenti programmi:

- per la preparazione del pane "BASIS/Base" Dunkel/scuro, di modo che il pane formi una crosta più spessa, „SCHNELL/Rapido“ Dunkel/scuro, affinché il pane abbia una crosta più fine.
- Per la preparazione di paste da destinare a ulteriore lavorazione: Programma „TEIG/Impasto“
- Per preparare pane con lievito in polvere o cremor tartaro quale agente lievitante: Programma „BACKPULVER/Torte“

### Pane alle castagne

|                                | Livello I                          |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Acqua tiepida                  | 450 ml                             |
| Olio                           | 20 g                               |
| Miscela per pane alle castagne | 500 g                              |
| Lievito secco                  | 5 g                                |
| Programma:                     | BASIS/Base (senza temporizzazione) |

### Pane ai cereali

|                             | Livello I                          |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Acqua tiepida               | 480 ml                             |
| Olio                        | 10 g                               |
| Miscela per pane ai cereali | 500 g                              |
| Lievito secco               | 4 g                                |
| Programma:                  | BASIS/Base (senza temporizzazione) |

**Pane bianco**

|                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
|                         | Livello I                          |
| Acqua tiepida           | 400 ml                             |
| Burro                   | 20 g                               |
| Miscela per pane bianco | 500 g                              |
| Lievito secco           | 4 g                                |
| Programma:              | BASIS/Base (senza temporizzazione) |

Suggerimento: Con il programma Teig/Impasto con la miscela per pane bianco è possibile preparare anche pasta per pizza. In questo caso invece del burro usare 40 g di olio e 380 ml d'acqua. Cuocere la pizza con sopra gli ingredienti desiderati in forno a 200 °C per circa 20 minuti.

Con la miscela per farina bianca è possibile preparare anche pasta per panini. E' sufficiente mettere la pasta in stampini per muffin unti. Spennellare la parte superiore con burro liquido e lasciar lievitare altri 20 minuti. Preriscaldare il forno a 200 °C e cuocere per circa 20 minuti .

**RICETTA BASE PER DOLCE**

Nel Backmeister® è possibile fare delle ottime torte. Dato che l'apparecchio lavora con utensili per impastare e non con sbattitori, le torte hanno una consistenza un po' più pesante. Non è possibile preprogrammare la cottura delle torte. Quando la cottura della torta è terminata estrarre il cestello dall'apparecchio. Mettere sul cestello uno strofinaccio umido e lasciar raffreddare la torta nel cestello per altri 15 minuti circa. Quindi è possibile

staccare leggermente la torta dai lati del cestello con un raschino in gomma e rovesciarla.

**Ingredienti per un peso di circa 700 g**

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Uova                | 3       |
| Burro ammorbidito   | 100 g   |
| Zucchero            | 100 g   |
| Zucchero vanigliato | 1 conf. |
| Farina tipo 405     | 300 g   |

|   |                  |
|---|------------------|
| Lievito in polvere                              | 1 conf.          |
| Cannella  | ½ cucchiaino     |
| Noci grattugiate                                | 50 g             |
| oppure:   | 50 g             |
| Cioccolato grattugiato                          |                  |
| oppure  | 50 g             |
| Fiocchi di cocco                                | BACKPULVER       |
| oppure mela sbucciata e tagliata a dadini (1cm) | 50 g             |
| Programma:                                      | BACKPULVER/Torte |

**PREPARAZIONE DI PASTE**

Nel Backmeister® nel programma TEIG/Impasto è possibile preparare paste lievitate che successivamente possono essere sottoposte a ulteriore lavorazione e cotte in forno. Durante il secondo impasto si possono aggiungere ingredienti come noci, frutta secca, ecc. Nel programma TEIG/Impasto non sono previsti

diversi livelli di cottura. Pertanto nel programma TEIG/Impasto è possibile preparare, seguendo ciascuna delle ricette precedenti, una pasta con cui successivamente si possono fare ad es. dei panini da cuocere in forno.

**"Stollen" (Dolce natalizio tedesco)**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Peso                      | 1.000 g      |
| Latte                     | 125 ml       |
| Burro liquido             | 125 g        |
| Uovo                      | 1            |
| Rum                       | 3 cucchiaino |
| Farina tipo 405           | 500 g        |
| Zucchero                  | 100 g        |
| Buccia di limone candita  | 50 g         |
| Buccia di arancio candita | 25 g         |
| Mandorle macinate         | 50 g         |
| Uvetta sultanina          | 100 g        |
| Sale                      | 1 presa      |
| Cannella                  | 2 prese      |
| Lievito secco             | 2 conf.      |

Estrarre la pasta del contenitore. Metterla in uno stampo per Stollen e cuocerla a 180 °C (a 160 °C in forno ad aria calda) per circa un'ora.

Programma: TEIG/Impasto

**Pizza integrale**

Ingredienti per circa 2 pizze

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Acqua                     | 150 ml       |
| Sale                      | ½ cucchiaino |
| Olio di oliva             | 2 cucchiaini |
| Farina di grano integrale | 300 g        |
| Germe di grano            | 1 cucchiaino |
| Lievito secco             | ½ conf.      |

Stendere la pasta, metterla in uno stampo circolare e lasciarla lievitare per 10 min. Spalmare sulla pasta della salsa di pomodoro e completare con gli ingredienti desiderati. Cuocere per 20 minuti a 200 °C.

Programma: TEIG/Impasto

**PREPARAZIONE DI CONFETTURE**

Nel Backmeister® è possibile preparare in maniera semplice e veloce confetture o marmellate. Si consiglia di provare anche se prima non si è mai fatta alcuna marmellata. Infatti le confetture ottenute sono assolutamente deliziose.

1. Lavare della frutta fresca matura. Eventualmente sbucciare mele, pesche, pere e altra frutta a buccia dura. Non superare le quantità indicate. Infatti se la quantità è eccessiva la massa bolle troppo presto e trabocca.
2. Pesare la frutta, tagliarla a pezzi piccoli oppure ridurla in purea con il frullatore a immersione Zauberstab® ESGE e metterla nel cestello.

3. Aggiungere zucchero da gelatina „2:1“ nella quantità indicata. Non usare zucchero normale o zucchero da gelatina „1:1“, in quanto altrimenti la confettura non si solidifica. Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma.
4. Dopo un tempo di 1 ora e 20 minuti l'apparecchio invia un segnale acustico e la confettura può essere travasata in barattoli, che devono essere chiusi per bene.

**Marmellata di arance**

|  |       |
|--|-------|
| Arance sbucciate e tagliate a dadini piccoli | 600 g |
| Limoni sbuccati e tagliati a dadini piccoli  | 50 g  |
| Zucchero da gelatina „2:1“                   | 400 g |

Sbucciare le arance e i limoni e tagliarli a pezzettini. Aggiungere lo zucchero e mescolare tutti gli ingredienti nel contenitore. Selezionare e avviare il programma KONFITÜRE/Confettura. Con una spatola in gomma rimuovere i residui di zucchero dalle pareti del contenitore. Quando è inviato il segnale acustico estrarre il contenitore dall'apparecchio usando delle presine. Travasare la marmellata nei barattoli e chiuderli bene.

Programma: KONFITÜRE/Confettura

**Confettura di fragole**

|  |                |
|--|----------------|
| Fragole fresche lavate, pulite e tagliate a pezzi piccoli o ridotte in purea | 600 g          |
| Zucchero da gelatina „2:1“   | 400 g          |
| Succo di limone  | 1-2 cucchiaini |

Mescolare tutti gli ingredienti nel contenitore con un raschino in gomma. Selezionare e avviare il programma KONFITÜRE/Confettura. Con una spatola rimuovere i residui di zucchero dalle pareti del recipiente. Quando è inviato il segnale acustico estrarre il contenitore dall'apparecchio usando delle presine. Travasare la marmellata nei barattoli e chiuderli bene.

Programma: KONFITÜRE/Confettura

## NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

## SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE


I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

## MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 8695

### DATOS TÉCNICOS

|                        |   |   |
|------------------------|---|---|
| Potencia:              | 600 W, 230 V~, 50 Hz  |  |
| Medidas:               | Aprox 35,5 x 28,5 x 29,5 cm (L/B/H)   |   |
| Peso:                  | Aprox. 5,40 kg  |   |
| Recipiente:            | Dimensiones internas aprox. 13,5 x 13,3 x 14,8 cm (L/B/H)   |   |
| Volumen de pan :       | 750 – 1.000 g   |   |
| Cable de alimentación: | Aprox. 100 cm montado fijo  |   |
| Carcasa:               | Acero inoxidable cepillado y plástico negro   |   |
| Tapa:                  | Tapa con gran ventana visor   |   |
| Equipamiento:          | 12 programas en memoria, tecla para seleccionar el peso del pan, tecla para seleccionar el grado de tostado, tecla para preprogramación hasta 13 horas, fase automática de calentamiento tras finalizarse los programas |   |
| Accesorios:            | Recipiente de hornear extraíble con recubrimiento antiadherente, amasador, vaso medidor, cuchara medidora, gancho para extraer la varilla, manual de instrucciones con recetas  |   |

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

### EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

### INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

- Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
- Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
- Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
- PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
7. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
8. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
9. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
10. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna según la placa de características.
11. Este aparato no debe ser accionado mediante un reloj temporizador externo, ni con un sistema de mando a distancia.
12. No toque las superficies calientes del aparato, utilice agarradores de cocina. La panificadora está muy caliente justo después del horneado.
13. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
  - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
  - en establecimientos rurales,
  - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
  - en pensiones privadas o casas vacacionales.
14. Saque el enchufe de la toma de corriente cuando ya no utilice el aparato o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de desmontar sus piezas individuales.
15. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar daños. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
16. Coloque el aparato de manera que no resbale de la encimera de cocina, por ej. al amasar una masa pesada. Esto es de especial importancia en caso de ser preprogramado, cuando el aparato esté funcionando sin vigilancia. En encimeras muy lisas habría que poner el aparato sobre una fina estera de goma, para descartar el peligro de deslizamiento.
17. La máquina panificadora debe situarse al menos a una distancia de 10 cm respecto a otros objetos, cuando esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente en el interior de edificios.
18. Procure que el cable no toque ninguna superficie caliente y que no quede colgando del borde de una mesa, para que por ej. los niños no puedan tirar de él.
19. No coloque nunca el aparato encima de o junto a una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
20. Se aconseja la máxima precaución al mover el aparato, si éste está lleno de líquidos calientes (como confitura).
21. No extraiga nunca el molde de pan o de arroz durante el funcionamiento.
22. En el molde para hornear no vierta cantidades más grandes que las indicadas, en particular para el pan blanco. Si esto ocurriera, el pan no se cocerá homogéneamente o la masa se desbordará. Preste atención a nuestros consejos al respecto.
23. Al probar una receta nueva, usted debería permanecer cerca, para controlar el proceso de horneado.
24. No conecte nunca el aparato sin haber colocado antes el molde para hornear.

25. Para extraer el pan, en ningún caso se debe golpear el molde para hornear contra un borde o contra la encimera, porque se podrían provocar deterioros.
  26. No se deben introducir láminas de metal u otros materiales dentro del aparato, ya que en tal caso se podría originar un riesgo de incendio o de cortocircuito.
  27. No cubra nunca el aparato con una toalla u otro material. Tanto el calor como el vapor deben poder escapar. Se puede originar un fuego si se cubre el aparato con un material inflamable o entra en contacto con él, como por ej. con cortinas.
  28. Antes de que usted quiera hornear un determinado pan durante la noche,
- pruebe la receta previamente para asegurarse de que la relación de los ingredientes entre sí es correcta, que la masa no es demasiado compacta o demasiado ligera, o que la cantidad no es excesiva y pudiera desbordarse eventualmente.
29. Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación por si hubiera desgaste o deterioros. En caso de que esté dañado el cable de conexión u otras piezas, envíe el aparato para su inspección o reparación a nuestro servicio técnico. Las reparaciones indebidas pueden ocasionar peligros considerables al usuario y suponen la exclusión de la garantía.



### **ATENCIÓN:**

**El equipo está muy caliente durante e inmediatamente después de su uso.**



**No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.**

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso, o de reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

## **PUESTA EN SERVICIO**

1. Retire todos los materiales de embalaje, también los que hay dentro de la cavidad del horno. Conserve el embalaje original. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Compruebe que se encuentren absolutamente todos los accesorios especificados.
3. Limpie las piezas individuales tal como se describe en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
4. Conecte el aparato (véase los puntos LUGAR DE UBICACIÓN / CONEXIÓN A LA CORRIENTE). Coloque el molde de hornear o bien el recipiente de arroz. Seleccione primero el modo de funcionamiento BACKPULVER y deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos. A continuación apague el aparato pulsando la tecla START/STOP. Deje enfriar el aparato y limpie la cavidad del horno con un trapo.
5. Seque todas las piezas minuciosamente, antes de poner en marcha el aparato.

## GUÍA RÁPIDA – EL PRIMER PAN

1. Prepare el equipo tal y como se describe en el capítulo „Puesta en servicio“.
2. Abra la tapa de la panificadora Backmeister® y retire el molde.
3. Rellene el alojamiento para el agitador con margarina resistente al calor para que la masa no entre en el hueco y no se adhiera.
4. Coloque el agitador en el eje motriz en el molde.
5. Añada los ingredientes al molde tal y como se indica en la receta correspondiente. Obtendrá el mejor resultado con las masas espesas si invierte el orden de los ingredientes, es decir, si añade primero los ingredientes secos y luego el líquido. Observe, sin embargo, que la levadura no entre aún en contacto con el líquido si utiliza el temporizador.
6. Vuelva a colocar el molde en el equipo, girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encastre.
7. Cierre la tapa de la panificadora Backmeister®.
8. Conecte el equipo a la toma de corriente.
9. Seleccione el programa deseado. Encontrará detalles acerca de los diferentes programas a partir de la página 116. Obtendrá buenos resultados con las mezclas preparadas estándar utilizando el programa „BASIS“ („Base“).
10. Seleccione el grado de tostado deseado Hell – Mittel – Dunkel (Claro – Medio – Oscuro). Tenga en cuenta que no se podrá seleccionar el grado de tostado en todos los programas de horneado. Encontrará más información en la página 116.
11. Seleccione el tamaño del pan deseado. Tenga en cuenta que no se podrá seleccionar el tamaño del pan en todos los programas de horneado. Encontrará más información en la página 116.
12. Si ha efectuado todos los ajustes deseados, pulse la tecla START/STOP.
13. Según el programa seleccionado, el equipo repetidamente emite un pitido durante el segundo amasado. Ahora podrá abrir la tapa y añadir más ingredientes a la masa como, por ejemplo, nueces. Después vuelva a cerrar la tapa.
14. Cuando su pan esté horneado completamente, la panificadora Backmeister® indica que puede sacar el pan emitiendo un pitido repetido. Si desea sacar el pan antes de que haya terminado el tiempo para mantener la temperatura, pulse la tecla START/STOP, manteniéndola pulsada hasta que la interrupción del programa se confirme con un pitido.
15. Retire el molde con cuidado. Utilice unas manoplas para evitar quemaduras. Vuelque el molde y deje que el pan se deslice a una rejilla donde podrá enfriarse. Si el pan no se desliza fácilmente, mueva el accionamiento del agitador varias veces de un lado para otro hasta que el pan salga. Tenga en cuenta que el accionamiento del agitador puede seguir estando caliente. Utilice unas manoplas adecuadas. En ningún caso debe golpear el molde sobre un canto o la encimera, ya que podría deformar el molde.
16. Si el agitador se queda en el pan, lo podrá sacar con el gancho suministrado con el equipo. Introduzca el gancho en la parte inferior del pan caliente a través de la abertura del agitador y ladéelo en el borde inferior del agitador, preferiblemente donde se encuentra la aleta del agitador. A continuación, tire del gancho hacia arriba sacando el agitador. Así podrá ver dónde se encuentra la aleta del agitador y sacarla del pan.
17. Después limpie el molde tal y como se describe en la página 119.



## ACLARACIONES SOBRE EL PANEL DE CONTROL



### INTERRUPTOR ENCENDIDO /APAGADO I/O

Para conectar y desconectar el aparato. Situado en el lado derecho en el reverso del aparato. Siempre que no esté en uso, situarlo en posición de apagado mediante el interruptor encendido/apagado, de manera de interrumpir el ingreso de corriente, y luego sacar el enchufe de la red.

Los programas recién podrán seleccionarse y ajustarse al encender el aparato. Las funciones del menú solo estarán operativas al encender el aparato.

### TECLA START/STOP

Para iniciar y finalizar el transcurso del programa. Con la tecla START/STOP se inicia el programa seleccionado en cada caso. También sirve para interrumpir el programa en cualquier posición en caso deseado. Mantener el botón presionado hasta que suene un bip. En el visor se puede ver la posición inicial del programa básico. Si Usted desea utilizar otro programa, selecciónelo con la tecla menú.

### SELECCIONAR LA HORA

Sólo utilice la función de selección de hora para recetas que haya probado antes exitosamente, y no modifique estas recetas después.

**PRECAUCIÓN: EN CASO DE INTRODUCIR DEMASIADA CANTIDAD DE MASA, ÉSTA PUEDE LLEGAR A DESBORDARSE Y CAER EN LAS RESISTENCIAS QUEMÁNDOSE.**

La mayoría de los programas (excepto: ULTRA-SCHNELL I y II, POLVO DE HORNEAR y TEIG) pueden programarse con antelación. Además de la hora indicada automáticamente en cada programa, agregando en su caso el período de mantenimiento caliente de 1 hora (después de terminado el proceso de horneado), debe agregar las horas y minutos después de los cuales debe iniciarse la preparación.

Ejemplo: Son las 20:00 y Usted desea tener pan blanco a la mañana siguiente a las 7.00 de la mañana:

Introducir los ingredientes en el orden indicado en el recipiente y colocarlo en el aparato. Tener cuidado que la levadura no entre en contacto con el líquido.

Con la tecla MENÜ (menú) seleccionar el programa deseado y con la tecla BRÄUNUNG (tostado) indicar el tostado deseado. En el ejemplo elegimos el programa 1 = BASIS (básico), que requiere 3:00 horas. Calcule el tiempo necesario entre la programación (sin tiempo de mantenimiento caliente) y ajuste este tiempo con la ayuda de la tecla ZEIT (tiempo).

Si por ej. Usted desea tener un pan a las 7:00 de la mañana y para ello programa el aparato a las 20:00 horas, debería aumentar la duración del programa preprogramado en 3 horas a 11 horas, pulsando varias veces la tecla ZEIT. Cuando Usted ha ajustado las horas deseadas, apriete al final la tecla START/STOP para confirmar e iniciar el programa de horneado programado con antelación.

Así, el programa tiene un período de espera de 8 horas, y comienza entonces a las 4 de la mañana con el transcurso del programa. A las 7 horas el pan está listo y puede retirarse. Si Usted no lo hiciera inmediatamente, comienza entonces la fase de calentamiento de 1 hora. A más tardar a las 8 horas el pan tiene que retirarse definitivamente.

Por favor considere lo siguiente:

Por favor al llenar los ingredientes, primero siempre el líquido, después la harina y al final la levadura seca. Durante el tiempo de espera antes de iniciarse el programa, la levadura no debe entrar en contacto con el líquido, pues entonces leudaría demasiado pronto y la masa, o el pan se hundiría más adelante.

En el caso de horneado con antelación, por favor no utilizar ingredientes perecederos tales como leche, huevos, fruta, yogur, cebollas, etc.

## MENU

Con el botón Menú se pueden escoger los distintos programas que se describen extensamente en la lista: "transcurso". Los programas se utilizan para las siguientes preparaciones. Explicación de los programas y sus usos.

|                  |  |
|------------------|--|
| BASIS            | Panes blancos y mezcla, el programa estándar para todos los panes            |
| WEISSBROT        | para panes blancos muy esponjosos con largo tiempo de leudar (Tamaño I y II) |
| VOLLKORN         | Panes integrales (Tamaño I y II)   |
| SCHNELL          | Preparación rápida de pan blanco y mezcla                                    |
| HEFEKUCHEN       | Panes dulces con levadura (Tamaño I y II).                                   |
| ULTRA-SCHNELL I  | Preparación ultra rápida de pan blanco y mezcla                              |
| ULTRA-SCHNELL II | Preparación ultra rápida de pan blanco y mezcla                              |

|            |   |
|------------|---|
| TEIG       | Solamente para la preparación de masa; sin función de horneado, la masa puede seguir manipulándose a voluntad, formar-la o hornearla en el horno.   |
| KONFITÜRE  | Para mermeladas y confituras. En caso de las mermeladas, puede ser recomendable comprar un segundo recipiente para usar exclusivamente con mermelada ya que si se usan frutas ácidas se puede llegar a dañar ligeramente el recubrimiento y consecuentemente pegar el pan.  |
| BACKPULVER | Para preparaciones con polvo de hornear, por ej. Tortas rápidas de revolver   |
| TOASTBROT  | Preparación rápida de pan blanco toast  |
| BACKEN     | Para horneado más largo, en el caso que el pan no se hornee suficientemente en el programa normal, o para hornear masas de levadura o de revolver preparadas por separado (manualmente o en el programa TEIG/Masa), ajustable de 10-60 minutos en fases de 10 minutos. Este programa no se adecua para hornear masa batida a mano, para frituras, etc.. |

En los programas BASIS; WEISSBROT; VOLLKORN; HEFEKUCHEN, TOASTBROT y POLVO DE HORNEAR durante el segundo proceso de amasado suenan varias señales acústicas. Estas indican el momento en que deben agregarse otros ingredientes tales como nueces, frutos secos, etc. Abra la tapa, agregue los ingredientes y continúe el programa.

## KRUSTE/GRADO DE TOSTADO

Mediante esta tecla en todos los programas se puede ajustar el tostado (excepto TEIG y KONFITÜRE), en HELL/CLARO; MITTEL/MEDIO; DUNKEL/OSCURO. En los demás programas esta función no puede seleccionarse. Usted reconocerá el ajuste seleccionado en cada caso por la flecha correspondiente en el display.

## STUFE/ETAPA

Se pueden ajustar los diferentes programas:

STUFE I / ETAPA I = para un peso menor del pan (aprox. 500 - 750 g)

STUFE II / ETAPA II = para un peso mayor del pan (aprox. 750-1.000 g)

## EIGENPROGRAMM/PROGRAMA INDIVIDUALIZADO

El BACKMEISTER® ofrece numerosos programas, entre ellos también un programa denominado PROGRAMA INDIVIDUALIZADO, dado que lo podrá programar por sí mismo. Puede cambiar el ajuste básico preprogramado de fábrica tanto en el desarrollo de tiempo de cada fase del programa como también para omitir totalmente diferentes desarrollos de programa. Con ello tiene la opción de elaborar su pan personalizado o también preparar su propia masa. A continuación encontrará un ejemplo de receta.

Primero le daremos las siguientes indicaciones para el ajuste básico y el manejo del PROGRAMA INDIVIDUALIZADO:

## PROGRAMACIÓN PROPIA

El programa incluye las siguientes opciones de selección

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Grado de tueste        | ajustable    |
| Preselección de tiempo | ajustable    |
| Niveles I y II         | no ajustable |

El desarrollo preprogramado corresponde al programa BASIS.

| Sección           | Preajustado | Tiempo ajustable |
|-------------------|-------------|------------------|
| Tiempo total      | 3:10 horas  |                  |
| 1. Amasar         | 12 minutos  | 0-14 minutos     |
| 1. Leudado        | 18 minutos  | 0-100 minutos    |
| 2. Amasar         | 15 minutos  | 0-15 minutos     |
| 2. Leudado        | 85 minutos  | 0-100 minutos    |
| 3. Leudado        | OFF/AUS     | 0-120 minutos    |
| Hornear           | 60 minutos  | 0-70 minutos     |
| Mantener caliente | 60 minutos  | OFF/60 minutos   |

Los tiempos preprogramados del desarrollo pueden ajustarse como se indica.

Proceda como sigue:

Seleccione con la tecla de menú el EIGENPROGRAMM. Seleccione con la tecla ABSCHNITT la sección deseada. En la pantalla aparece Knead 1 (amasar 1) y el tiempo programado en esta sección 0:12.

Con la tecla ZEITWAHL puede adaptarse el tiempo ajustado. Pulse tantas veces como sean necesarias hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla (en caso necesario pasar por OFF). Confirme el cambio con la tecla ABSCHNITT. Pulse de nuevo esta tecla, con lo que en la pantalla aparecerá la siguiente sección de programa y el tiempo programado: Rise 1 = (leudado 1) y 0:18.

Cuando se haya sobrepasado el tiempo máximo ajustado (se indica al lado) de la sección de programa pulsando la tecla ZEITWAHL, aparecerá en la pantalla 0, siempre y cuando sea posible según la tabla de arriba. Entonces se salta esta sección durante el desarrollo del programa. Cada programación debe confirmarse pulsando la tecla ABSCHNITT, para que pueda realizarse la programación para la siguiente sección del programa.

Cuando todas las secciones estén programadas según sus deseos, finalice la programación pulsando la tecla ABSCHNITT y después la tecla START/STOP. En la pantalla aparece el tiempo programado del programa individualizado. El programa se inicia o bien seguidamente o según el tiempo ajustado.

Nosotros hemos probado la siguiente receta con éxito:

#### Brioche oblonga con requesón

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Peso aprox.                 | 700 g          |
| Huevos                      | 1              |
| Requesón 20%                | 125 g          |
| Ron                         | 2 ½ cucharadas |
| Aceite de almendras amargas | 2 gotas        |

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Limón, zumo y cáscara rallada de | ½ limón  |
| Mantequilla líquida              | 90 g     |
| Harina tipo 405                  | 250 g    |
| Pasas                            | 60 g     |
| Almendras molidas                | 60 g     |
| Avellanas molidas                | 60 g     |
| Cidra confitada                  | 20 g     |
| Levadura en polvo                | ¾ sobre  |
| Sal                              | 2 pizcas |
| Vainilla azucarada               | ½ sobre  |
| Azúcar                           | 100 g    |

Programa individualizado:

Amasar 1 = 15 minutos

Amasar 2 = 5 minutos

Proceda como sigue:

• Con la tecla sección de programa ajustar las secciones:

• KNEAD 1 a 15

• KNEAD 2 a 5

• RISE I – RISE III al mínimo (20 a 5 min.)

• BAKE a OFF

• KEEP WARM a OFF .

• Después de amasar, retirar la masa del molde y moldear un brioche oblonga. Hornear en el horno a 180 °C, en el horno de aire caliente a 160 °C.

La siguiente receta está prevista para el desarrollo programado en fábrica en el programa individualizado:

#### Pan blanco con costra

CONSEJO: Este pan es especialmente rico, si añade 1,5 cucharada de comino.

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Peso de pan, aprox.: | 680 g   |
| Agua                 | 250 ml  |
| Harina tipo 1050     | 500 g   |
| Mantequilla          | 20 g    |
| Sal                  | 1 TL    |
| Levadura seca        | ¾ Pckg. |

Programa individualizado: ajuste básico

El desarrollo de programa corresponde al ajuste básico. Si de anteriores procesos de horneado está guardado aún su programa individualizado, reestablezca el ajuste básico como descrito en la página anterior. El programa debe indicar 3:10.

## LAS FUNCIONES DEL APARATO DE HORNEAR

### Función de alarma

La alarma suena:

- Cuando se presiona las teclas de menú o temporizador,
- Como confirmación al presionar las correspondientes teclas activas del programa,
- Durante la segunda fase de amasado, para indicar que es el momento de agregar granos, frutas, nueces u otros ingre-

dientes. No se puede desconectar, por ej. al utilizar la función del temporizador.

- Al terminar el horneado suena varias veces un bip, para indicar que el programa ha finalizado totalmente y que el pan puede retirarse del molde. A partir de este momento comienza la fase de mantenimiento del calor.

- Al final de la fase de mantenimiento del calor suena un bip varias veces para indicarnos que el programa ha finalizado totalmente y que el pan debe ser sacado.

### Funcion de repetición

En caso de un corte de luz, la máquina de hornear se pondrá en marcha automáticamente en la fase donde se había parado, en cuanto el suministro de corriente vuelva a ser normal, y siempre y cuando el corte no haya sido de más de dos minutos. En el caso que el corte haya sido de más de 2 minutos, y que el display muestre el ajuste básico, el aparato debe ponerse en marcha nuevamente. Esto sólo es posible, si la masa al interrumpir el programa no estaba en la fase de amasado. En su caso, se puede continuar el transcurso del programa seleccionado mediante una programación correspondiente del programa personal (desconectar etapas del programa ya finalizadas).

### Funciones de seguridad

Después de iniciar el programa, la tapa solamente debería abrirse durante las fases de amasado para agregar ingredientes, de nin-

guna manera durante la fase de leudado y de horneado, pues de lo contrario la masa caería.

Si la temperatura en el aparato es demasiado alta para un programa recién seleccionado (más de 40 °C), al prender nuevamente el aparato aparece H:HH en el display. Si este es el caso, retire el recipiente y espere a que el aparato se haya enfriado y que se encuentre nuevamente al comienzo del programa seleccionado originalmente. Por favor considere que el aparato por razones de seguridad no tiene calor superior, de manera que la corteza en la parte superior del pan se oscurecerá menos, mientras que en la parte inferior y en los lados estará más oscuro. Por razones técnicas de seguridad, sin embargo, no se permite una calefacción adicional en el sector de la tapa.

Si después de presionar la tecla START/STOP en el display apareciera E:EE, hay un defecto en el manejo de la temperatura. Por favor envíe el aparato para su revisión/repación a nuestro servicio al cliente.

## EL TRANCURSO DEL PROGRAMA

Sólo utilice el aparato de hornear en espacios con una temperatura de más de 18 °C. la levadura recién se activa a una temperatura de aprox. 17°C. si el aparato se encuentra en un espacio más frío, no se garantiza un buen leudado de la masa.

### 1. Introduciendo los ingredientes

Coloque mucha margarina resistente al calor en el agujero del amasador, de manera que la masa no penetre en el espacio vacío y pueda pegarse. Coloque el amasador sobre el impulsor. Los ingredientes deben colocarse en el molde de acuerdo con el orden indicado en las recetas.

En caso de una masa muy densa como la del pan de centeno recomendamos cambiar el orden de los ingredientes y colocar primero la harina y la levadura seca y el líquido por último, para que la masa se amase bien. Al utilizar el temporizador debe prestarse atención a que la levadura no entre en contacto con el líquido demasiado pronto.

### 2. Sujetando el recipiente

Sujetar el recipiente con ambas manos en el borde y colocar con cuidado algo inclinado hacia el centro del soporte en el espacio para hornear. Girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que ajuste correctamente.

### 3. Seleccionando el programa

Seleccionar el programa deseado mediante la tecla menú. Elija según el programa la etapa correspondiente. Seleccione el grado de tostado deseado. Con el temporizador Usted puede demorar el proceso. Presione la tecla de START. Después ya no es posible realizar correcciones.

### 4. Mezclando y amasando la masa

El aparato mezcla y amasa automáticamente los ingredientes el tiempo necesario para alcanzar la consistencia adecuada.

### 5. Leudado de la masa

Tras el primer amasado, el aparato de hornear produce la temperatura óptima para que la masa aumente de tamaño.

### 6. Horneado

Regula automáticamente la temperatura de horneado y el tiempo necesario.

### 7. Período de calentamiento

Cuando el horneado ha finalizado, suena varias veces un tono de bip, para indicar que el pan o las comidas pueden retirarse. Al mismo tiempo comienza un período de mantenimiento caliente durante 1 hora. Si Usted desea retirar el pan antes de terminar el período de calentamiento, presione la tecla START/STOP.

### 8. Finalización del programa

Tras finalizar el proceso y la fase de calentamiento, extraer el recipiente con guantes girándolo hacia la izquierda. ¡Cuidado: el molde está muy caliente directamente al final del programa! Deje el pan aprox. 10 a 15 minutos en el molde y recién sáquelo después de ese tiempo indicado. Para ello gire el molde y deje deslizar el pan para enfriarlo sobre una rejilla. Si el pan no cae inmediatamente sobre la rejilla, mueva el impulsor de amasado desde la parte inferior algunas veces a un lado y otro hasta que el pan caiga. De ninguna manera Usted puede pegar el molde sobre un borde o sobre la superficie de trabajo para soltar el pan. El molde podría deformarse. Si el amasador queda dentro del pan, sírvase de la varilla con gancho para ayudarse. Empuje la parte inferior del pan aún caliente (casi) hasta la apertura redonda del amasador y colóquelo en el borde inferior del amasador, lo mejor sería en el lugar en el que se encuentra la hoja del amasador. Tire entonces del amasador con el gancho con cuidado hacia arriba. Así puede verse en qué lugar del pan se encuentra la hoja del amasador.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### Antes de limpiar la máquina, desenchúfela y déjala enfriar.

1. Antes de usar el aparato por primera vez, lave brevemente el molde de hornear de la máquina de hacer pan con agua caliente y eventualmente un detergente no abrasivo y limpie el amasador. Antes del uso, deje enfriar siempre el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. Demora siempre aprox. media hora hasta que el aparato se ha enfriado y puede volver a ser utilizado para hornear y preparar masa.
2. Use un jabón no abrasivo. Nunca use agentes limpiadores químicos, gasolina, limpiador para hornos o cualquier detergente que pueda estropear la capa antiadherente.
3. Quite todos los ingredientes y migas de la tapa, carcasa y compartimiento de horneado con un trapo húmedo. ¡Nunca introduzca el aparato en agua ni llene el compartimiento de hornear con agua!
4. Limpie el exterior del molde de hornear con un trapo húmedo. El interior del molde puede lavarse con agua caliente. Si a pesar del recubrimiento quedaran restos de masa en el molde, puede llenarlo con agua caliente y en remojo durante 30 minutos aprox. El agregado de detergentes no es necesario

por lo general, en caso necesario puede utilizarse un detergente suave. Por favor no deje el molde demasiado tiempo sumergido en agua o lleno de agua, pues el revestimiento podría dañarse.

5. Tanto el amasador como los ejes de giro necesitan limpiarse inmediatamente después de usarse. Si el amasador quedó en el molde al hornear, resulta difícil quitarlo después. En este caso, llene el recipiente con agua caliente y déjelo durante 30 minutos. Luego quite el amasador.
6. Para limpiar el amasador y el molde utilice solamente agua caliente, un detergente suave y un trapo blando. Evite todo daño del revestimiento mediante detergentes no adecuados, por ej. esponjas de acero o polvo abrasivo.
7. El molde de hornear tiene una capa antiadherente. No use objetos metálicos que puedan dañar la superficie cuando la limpie. Es normal que el color de la capa cambie con el transcurso del tiempo. Este cambio no altera su eficacia de ningún modo.
8. Limpie el visor después de cada horneado con un trapo húmedo. Si el visor estuviera muy sucio, ponga algo de limpiador de vidrio en un trapo y páselo por los vidrios. Pasar un trapo húmedo y secar.
9. Antes de guardar el aparato, asegúrese que está perfectamente frío, limpio y seco. Retire el aparato con la tapa cerrada.

## TRANSCURSO DE LOS PROGRAMAS

|                                | 1     |        | 2         |        | 3        |        | 4       | 5          |        |
|--------------------------------|-------|--------|-----------|--------|----------|--------|---------|------------|--------|
|                                | BASIS |        | WEISSBROT |        | VOLLKORN |        | SCHNELL | HEFEKUCHEN |        |
| Tamaño masa                    | ST. I | ST. II | ST. I     | ST. II | ST. I    | ST. II |         | ST. I      | ST. II |
| Pre-programable                | •     | •      | •         | •      | •        | •      | •       | •          | •      |
| Grado tostado                  | •     | •      | •         | •      | •        | •      | •       | •          | •      |
| Señal para añadir ingredientes | •     | •      | •         | •      | •        | •      |         | •          | •      |

|                           | Tiempo total                | 2:53                        | 3:00                        | 3:40                        | 3:50                        | 3:32                        | 3:40 | 1:40                        | 2:50                        | 2:55 |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------|-----------------------------|-----------------------------|------|
| 1. Amasado (horneado OFF) | 9                           | 10                          | 16                          | 18                          | 9                           | 10                          | 7    | 10                          | 10                          |      |
| 1. Leudado                | 20                          | 20                          | 40                          | 40                          | 25                          | 25                          | 5    | 5                           | 5                           |      |
| 2. Amasado                | 14                          | 11                          | 19                          | 23                          | 18                          | 20                          | 8    | 20                          | 20                          |      |
|                           | Añadir ingred. Display 2:15 | Añadir ingred. Display 2:20 | Añadir ingred. Display 2:30 | Añadir ingred. Display 2:30 | Añadir ingred. Display 2:53 | Añadir ingred. Display 3:00 |      | Añadir ingred. Display 2:25 | Añadir ingred. Display 2:30 |      |
| 2. Leudado                | 25                          | 25                          | 30                          | 30                          | 35                          | 35                          |      | 30                          | 30                          |      |
| 3. Leudado                | 45                          | 45                          | 50                          | 50                          | 70                          | 70                          |      | 55                          | 55                          |      |
| Horneado                  | 60                          | 65                          | 65                          | 70                          | 55                          | 60                          | 80   | 50                          | 55                          |      |

|                 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Manten caliente | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
|-----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|

|                                | 6               | 7                | 8    | 9          | 10          | 11        | 12     |
|--------------------------------|-----------------|------------------|------|------------|-------------|-----------|--------|
|                                | ULTRA-SCHNELL I | ULTRA-SCHNELL II | TEIG | KON-FITÜRE | BACK-PULVER | TOASTBROT | BACKEN |
| Tamaño masa                    | ST. I           | ST. II           |      |            |             | ST. I     | ST. II |
| Pre-programable                |                 |                  | •    | •          | •           | •         | •      |
| Grado tostado                  | •               | •                |      |            |             |           |        |
| Señal para añadir ingredientes |                 |                  |      |            | •           | •         | •      |

|                           | Tiempo total | 0:58    | 0:58 | 1:30 | 1:20 | 2:50                                 | 2:55                                | 3:00                                | 1:00 |
|---------------------------|--------------|---------|------|------|------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------|
| 1. Amasado (horneado OFF) | 12           | 9       | 20   |      |      | 10                                   | 15                                  | 15                                  |      |
| 1. Leudado                |              |         |      | 15   | 5    | 40                                   | 40                                  |                                     |      |
| 2. Amasado                |              |         |      |      |      | 20<br>Añadir ingred.<br>Display 2:30 | 5<br>Añadir ingred.<br>Display 1:59 | 5<br>Añadir ingred.<br>Display 2:04 |      |
| 2. Leudado                |              |         | 30   |      |      | 30                                   | 25                                  | 25                                  |      |
| 3. Leudado                |              | 9<br>40 | 40   | 45   | 35   | 40                                   | 40                                  |                                     |      |
| Horneado                  | 35           | 40      |      | 20   | 70   | 50                                   | 55                                  | 60                                  |      |
| Manten caliente           |              | 60      |      | 60   | 60   | 60                                   | 60                                  | 60                                  | 60   |

## PREGUNTAS SOBRE EL USO DEL APARATO Y SU MANEJO

### El pan se pega al recipiente después de hornear

Deje el pan enfriarse durante unos 10 mn. después de hornearse - vuelque la parte de arriba del recipiente hacia abajo. Si es necesario mueva el impulsor levemente (conexión del amasador – tornillo en parte inferior del molde). Antes de colocarlo en el agujero, colocar bastante margarina resistente al calor en el agujero del amasador (ninguna margarina de grado medio de grasa!), de manera que al amasar no penetre masa en los espacios intermedios y pueda secarse. Pasar algo de aceite al amasador antes de hornear.

Si Usted prepara mermelada con el aparato, recomendamos para pan y mermelada utilizar un molde propio, pues a causa de la acidez los panes no pueden soltarse bien del molde. Usted puede encargar otros moldes y amasadores en nuestro servicio al cliente.

### ¿Cómo pueden evitarse los agujeros en el pan (amasador)?

Usted puede retirar el amasador con dedos enharinados antes de que la masa suba por última vez (ver transcurso temporal del programa y aviso en el display).

Si no desea hacerlo, utilice después de hornear el gancho. Si se utiliza con cuidado, se puede evitar un agujero más grande.

### La masa se eleva demasiado y se desborda

Esto ocurre particularmente cuando se usa harina de trigo debido a su mayor contenido de gluten.

Remedio:

- Reduzca la cantidad de harina y ajuste las cantidades de los demás ingredientes. Cuando el pan esté listo, aún tendrá un gran volumen.
- Añada una cucharada de margarina líquida a la harina.

### La masa sube mucho y en la fase de horneado se hunde.

Si una zanja con forma de V se forma en el medio del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto significa que el trigo

contiene muy pocas proteínas (especialmente ocurre durante veranos lluviosos) o que la harina está demasiado húmeda.

Remedio:

- Añada una cucharada de trigo con gluten para 500 gramos de trigo.
- Eventualmente utilizar el programa RÁPIDO.
- Reducir cantidad de levadura a  $\frac{1}{4}$ .

Si el pan tiene una forma de embudo en el medio, la posible causa puede ser una de las siguientes:

- La temperatura del agua era demasiado alta.
- Se utilizó demasiada agua. (en algunas mezclas de horneado para 500 g de mezcla para hornear se indican 340 ml de agua, nosotros recomendamos 300 ml agua para 500 ml de mezcla de hornear, ya que el aparato de hornear, gracias al impulsor dentado amasa también sin problemas una masa dura).
- La harina era pobre en gluten.

### El pan no está demasiado tostado en la parte superior.

Mezclar una yema con una cucharada de crema dulce o ácida y cubrir la masa con la mezcla después del último amasado

### ¿Cuándo puede abrirse la tapa durante el horneado?

Generalmente hablando, siempre es posible mientras la amasadora está funcionando. Durante esta fase podrán añadirse pequeñas cantidades de harina o líquido en caso de ser necesario.

Si quiere que el pan tenga un aspecto determinado después de hornear, proceda como sigue: antes de la última fase de levado, (ver „tabla de programa con fase de tiempo“ , “Retiro del amasador” y el mensaje en el display) abra la tapa con precaución y luego pinche la superficie del pan con un cuchillo afilado precalentado (sin tocar el molde), puede añadir unos cereales dispersos sobre la superficie o extender una mezcla de harina de patata y agua sobre la corteza para darle un acabado elegante para que el pan brille. Esta es la última vez que puede



abrirse la tapa. Si lo abriese después de este momento, el pan se iría hacia abajo quedando apelmazado en el centro.

### ¿Qué es la harina integral?

Usted puede preparar su pan también con harina molida por Usted mismo. El contenido de salvado no debe sobrepasar el 50%. El resto de la harina debe estar molida fina y cribada. Ideal es una mezcla de 30% de salvado y 70% de harina. Por favor considere que en el caso de harina molida por Usted eventualmente requiera algo más de líquido.

### ¿Qué es el gluten en la harina?

Cuanto más alto sea la cifra del tipo de harina, más bajo será el contenido de gluten de la harina y menos subirá la masa. Las cantidades más altas de gluten se contienen en la harina de trigo del tipo 550.

### Usando harina de centeno

La harina de centeno contiene poco gluten y el pan apenas se eleva. Para hacerlo más fácil de digerir se hace un pan integral de centeno con levadura deshidratada especial para centeno (masa agria). Estos deberían hornearse siempre sin función de temporizador. La masa sólo subirá sin al utilizar harina de centeno que no contenga gluten, se sustituya por lo menos  $\frac{1}{4}$  de la cantidad indicada por harina del tipo 550. Los panes con más proporción de centeno son siempre panes más duros que los hechos con harina de trigo o mixtos.

### Tipos de harina y cuando usarlos

**Harina de mijo, amaranto, quinoa, tapioca, maíz, arroz y patata** son apropiadas para personas alérgicas al gluten o que sufren de "Sprue" o "Zölkakie". En la parte de las recetas de estas instrucciones encontrará tanto recetas como direcciones de contacto con fabricantes para productos especiales para personas alérgicas.

**La harina de espelta** es muy cara, pero está libre de aditivos químicos porque la espelta crece en tierras muy pobres sin fertilizantes. La espelta es apropiada especialmente para personas alérgicas. Muchas personas con alergia al trigo y al gluten pueden consumirla sin problemas. Todas las recetas con los tipos de harina 405 – 550 – 1050 pueden prepararse de forma alternativa también con harina de espelta. Al utilizar

harina de espelta en lugar de harina de trigo debería reducirse la cantidad de levadura en  $\frac{1}{4}$ .

La harina de trigo **durum** es apropiada para pan baguette gracias a su consistencia y puede ser reemplazada por sémola de trigo durum.

### Como hacer el pan fresco mas digestivo

Si se añade una patata hervida y hecha puré a la harina y la masa se amasa, el pan fresco es más fácil de digerir.

### ¿Qué dosis de leudantes utilizar

Tanto en el caso de levadura como en el de masa ácida, que se puede comprar en cantidades variadas, es necesario seguir los datos del fabricante en el embalaje y poner la cantidad en relación a la cantidad de harina utilizada. Para que la levadura tenga potencia, es muy importante también la dureza del agua, en el caso de agua muy blanda, la levadura sube más, de manera que en zonas con agua blanda la cantidad de levadura debería reducirse en aprox.  $\frac{1}{4}$ . La mejor relación de levadura y agua debe probarse primero y eventualmente volver a modificarse.

### Si el pan sabe a levadura

Si se añade azúcar, reducirlo o dejarlo, sin embargo, el pan no se tostará tanto.

Añada una cucharada de vinagre para una pequeña hogaza de pan y una cucharada y media para una gran hogaza.

Use suero de leche o yogur en lugar de agua. Esto es posible para todas las recetas y se recomienda para aumentar la frescura del pan. Por favor considere que el suero de leche y el yogur son más gruesos que el agua, pro lo que según la consistencia eventualmente deberá agregarse algo de agua.

### ¿Por qué el pan del aparato de hornear es distinto al del horno?

Depende del diferente grado de humedad: el pan es horneado más seco en el horno debido al mayo espacio, mientras que el pan hecho en la máquina es más húmedo.

### Qué significan los tipos de numeros para la harina

Cuanto más bajo el tipo de número, menos fibra contiene la harina y más ligera será. Como la denominación de los distintos tipos de harina se diferencian según país, a continuación una lista breve:

|                   |                                       | Alemania tipo | Austria tipo | Suiza tipo |
|-------------------|---------------------------------------|---------------|--------------|------------|
| Harina de trigo   | Harina molida muy fina, para pasteles | 405           | 480          | 400        |
|                   | Harina molida fina, ideal para pan    | 550           | 780          | 550        |
|                   | Harina molida entrefina               | 1050          | 1600         | 1100       |
|                   | Harina integral, molida gruesa        | 1600          | 1700         | 1900       |
| Harina de centeno | Harina molida muy fina                | 815           | 500          | 720        |
|                   | Harina molida muy fina                | 997           | 960          | 1100       |
|                   | Harina molida entrefina               | 1150          | 960          | 1100       |
|                   | Harina molida gruesa, harina integral | 1740          | 2500         | 1900       |

## ERRORES DEL APARAT

| Errores  | Causa  | Solución   |
|--|--|--|
| El humo sale del compartimiento de horneado o de los respiraderos.   | Los ingredientes se pegan al compartimiento de horneado o al exterior del molde de horneado. | Durante el primer calentamiento del aparato es normal. En caso de repetición, sacar el enchufe, dejar enfriar el aparato y luego sacar el molde y limpiar parte exterior del molde y espacio de horneado.  |
| El pan se va hacia abajo por el centro y está húmedo en el fondo.    | El pan se dejó demasiado tiempo en el molde después de hornear y recalentar.                 | Saque el pan del molde de hornear antes que la función de recalentamiento termine, para que pueda salir el vapor.  |
| Es difícil sacar el pan del molde de hornear.                        | El fondo de la hogaza esta pegada a la pinza amasadora.                                      | Colocar bastante margarina en el agujero del amasador antes de colocarlo. Limpie la pinza amasadora y los ejes de giro después de hornear. Si es necesario, llene el molde de hornear con agua caliente durante 30 minutos. Luego las varillas amasadoras pueden sacarse y limpiarse fácilmente. |
| Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornean correctamente. | Posición de un programa incorrecto.  | Compruebe el menú seleccionado y las otras posiciones  |
|  | Se tocó la tecla de encendido/apagado mientras la máquina estaba funcionando.                | Eliminar ingredientes y volver a comenzar, ya que la masa de levadura no soporta interrupciones largas y la levadura ya no sube.   |
|  | La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.                        | El programa se interrumpió antes de tiempo. Revise si los ingredientes aún pueden utilizarse. En caso de duda, eliminar ingredientes y volver a hacer la masa.   |
|  | Un corte de luz largo mientras la máquina estaba funcionando.                                | Abrir sólo la tapa cuando en el display aparece KNEAD 2. Después de el último leudado no volver a abrir la tapa.   |
|  | La rotación del amasador está bloqueada.   | Revisar si el molde y el amasador están bien colocados. Revisar si el amasador está bloqueado por cereales, etc. Retirar molde y revisar si el impulsor gira. Si este no es el caso, enviar el aparato al servicio al cliente.   |

## ERRORES EN LAS RECETAS

| Error   | Causa  | Subsanación                             |
|---|--|---|
| El pan sube con demasiada fuerza                            | Demasiada levadura, demasiada harina, muy poca sal, agua<br>Demasiado blanda o varias de estas causas  | a/b                                     |
| El pan no sube o no sube lo suficiente                      | Nada o muy poca levadura<br>Levadura vieja o pasada<br>Líquido demasiado caliente<br>La levadura ha entrado en contacto con el líquido<br>Harina incorrecta o vieja<br>Demasiado líquido o demasiado poco<br>Muy poco azúcar | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>a/b |
| La masa sube demasiado y se desborda del molde para hornear | El agua muy blanda hace que la levadura fermente con más fuerza<br>Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura   | f/k<br>c                                |
| El pan se ha desinflado                                     | El volumen del pan es mayor que el molde, por eso se ha desinflado   | a/f                                     |
| El pan tiene una abolladura tras el horneado                | Fermentación de la levadura demasiado temprana o rápida a causa<br>De agua demasiado caliente, cámara de horneado caliente, mucha humedad<br>Muy poco gluten en la harina<br>Demasiado líquido                               | c/h/i<br>l<br>a/b/h                     |
| Estructura pesada, grumosa                                  | Demasiada harina o muy poco líquido<br>Muy poca levadura o azúcar<br>Demasiados frutos, cereales integrales u otros ingredientes<br>Harina vieja o pasada  | a/b/g<br>a/b<br>b<br>e                  |

| Error   | Causa  | Subsanación                     |
|---|--|---------------------------------|
| No se ha cocido por el centro                             | Demasiado líquido o demasiado poco<br>Elevada humedad,<br>Recetas con ingredientes húmedos, como por ej. yogur   | a/b/g<br>h<br>g                 |
| Estructura abierta, basta o agujereada                    | Demasiada agua, nada de sal<br><br>Elevada humedad, agua demasiado caliente<br>Líquido demasiado caliente  | g/b<br><br>h / i<br>c           |
| Superficie fungosa, no hecha                              | Volumen del pan mayor que el molde<br>Cantidad de harina excesiva, en especial para pan blanco<br><br>Demasiada levadura o muy poca sal<br>Demasiado azúcar<br>Ingredientes dulces además del azúcar | a/f<br>f<br><br>a/b<br>a/b<br>b |
| Las rodajas de pan resultan desiguales o se forman grumos | El pan no se ha enfriado lo suficiente (el vapor ha escapado)  | j                               |
| Restos de harina en la costra del pan                     | La harina no se ha entremezclado bien por los lados durante el amasado   | g                               |

### Subsanación de los puntos de error

- a Tome correctamente las medidas de los ingredientes.
- b Adapte la cantidad de los ingredientes de la forma correspondiente y compruebe que no ha olvidado ningún ingrediente.
- c Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.
- d Añada los ingredientes en el orden mencionado en la receta. Haga un pequeño agujero en el centro de la harina e introduzca ahí la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite el contacto directo entre levadura y líquido.
- e Utilice únicamente ingredientes frescos y correctamente almacenados.
- f Reduzca la cantidad total de ingredientes, en ningún caso ponga más cantidad de harina que la indicada. Reduzca, dado el caso, todos los ingredientes en 1/3.
- g Corrija la cantidad de líquido. En caso de haber usado ingredientes húmedos, hay que disminuir la cantidad de líquido de forma correspondiente.
- h Si el tiempo es muy húmedo, ponga 1-2 cs menos de líquido.
- i Si hace calor, no utilice la función ajuste de tiempo (Zeitwahl). Utilice líquidos fríos. Use los programas SCHNELL (rápido) o ULTRA-SCHNELL (ultrarrápido), para recortar el tiempo de aumento de la masa.
- j Saque el pan del molde inmediatamente después del horneado y déjelo enfriar sobre una rejilla 15 minutos como mínimo, antes de cortarlo.
- k Disminuya la cantidad de levadura o, si es necesario, la totalidad de ingredientes en 1/4 de las cantidades indicadas.
- l Incorpore a la masa 1 cs de gluten de trigo.

## COMENTARIOS SOBRE LAS RECETAS

### 1. INGREDIENTES

Ya que cada ingrediente juega un papel específico para el horneado con éxito del pan, la medida es tan importante como el orden en el cual se añaden los ingredientes.

Los ingredientes más importantes, tales como el líquido, harina, sal, azúcar y levadura (pueden utilizarse tanto levadura seca o fresca) afectan el resultado de la preparación de la masa y el pan. Use siempre las cantidades correctas en la proporción correcta.

Use ingredientes tibios si la masa necesita ser preparada inmediatamente. Si usted desea ajustar la función del programa con fase de tiempo, es aconsejable usar ingredientes fríos para evitar que la levadura comience a fermentar demasiado pronto.

**Margarina, mantequilla** y leche afectan el sabor del pan.

Recomendamos **levadura seca** para nuestras recetas, ya que leuda mejor y deja medirse más fácilmente. Por supuesto que también puede utilizarse levadura fresca, pero en este caso la fuerza de leudado puede variar mucho según cuán fresca es la levadura. La levadura fresca debe disolverse antes en el líquido indicado en las

recetas. Para 500 g de levadura Usted requiere aprox. 10 – 13 g de **levadura fresca**, cuando Usted hornea el pan en el aparato de hacer pan, ya que la levadura leuda mejor en el clima húmedo-caliente del aparato de hornear que en el horno. Si Usted prepara la masa solamente en el aparato de hornear y luego lo hornea en el horno convencional, Usted precisará aprox. 20 g de levadura. El **azúcar** puede reducirse el 20 % para hacer la corteza más delgada y clara sin afectar al resultado exitoso del horneado. Si usted prefiere una corteza mas clara y más blanda sustituya el azúcar con miel.

Si Usted utiliza granos enteros de **cereales**, déjelos la noche anterior en remojo. Disminuya de forma correspondiente la cantidad de harina y de líquido (hasta 1/5 menos).

La **masa agria** es indispensable para la harina de centeno. Contiene leche y acetobacteria que hacen que el pan tenga un color más claro y que fermente completamente. Usted puede hacer su propia masa agria, pero tarda tiempo. Por esta razón la levadura deshidratada concentrada se usa en las recetas de abajo. La leva-

dura deshidratada en polvo se vende en paquetes de 15 gramos (para un kilo de harina). Siga las instrucciones dadas en las recetas, pues entonces el pan tendrá menos migas.

Si se usa masa agria en polvo con una concentración diferente (paquete de 100 g por 1 kg de harina), la cantidad de harina debe reducirse 1 kg de harina en aprox. 80 g, o adaptar la receta de forma correspondiente.

La **masa agria líquida** también está disponible y es apropiada para usar. Siga las dosis especificadas en el paquete. Llene la taza medidora con la masa agria líquida y rellénela hasta arriba con los otros ingredientes líquidos en la dosis como se especifica.

La masa **agria de trigo**, la cual se puede comprar también seca, mejora la cualidad de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la masa agria de centeno.

Hornee el pan con masa agria en el programa "Basis" (básico) o "Pan integral", para que pueda leudar y hornearse bien.

El **salvado de trigo** se añade a la masa si usted quiere sobre todo un pan rico en fibra. Use una cucharada para 500 g de harina e incremente la cantidad de líquido en ½ cucharada.

El **gluten de trigo** es un aditivo natural obtenido de las proteínas del trigo. Esto hace al pan más liviano y más voluminoso, se hunde menos y es más digerible. El efecto puede ser fácilmente apreciado cuando hornee productos integrales y otros productos de panadería hechos con harina molida casera. La mezcla ideal de harina es de 40 % de harina integral y 60 % de harina blanca. La malta negra usada en algunas recetas es malta oscura tostada de cebada. Se usa para obtener una corteza de pan más oscura (por ejemplo, pan moreno). La malta de centeno también es apropiada pero no es tan oscura. Usted puede encontrar esta malta en tiendas de productos orgánicos.

Los condimentos del pan pueden ser agregados a todos nuestros panes mixtos. La cantidad se utiliza según Su propio gusto y los datos del fabricante.

La levadura pura de lecitina es un agente emulgante que mejora el volumen del pan, hace la corteza blanda más blanda y más suave, y lo mantiene fresco más tiempo. Todos los productos para hornear mencionados más arriba y en letra negrita pueden adquirirse en tiendas de productos orgánicos, y otras de productos alimenticios, o de ventas de cereales.

## 2. AJUSTANDO LAS DOSIS

Si las dosis necesitan ser incrementadas o reducidas, asegúrese de que las proporciones de la receta original se mantengan. Para obtener un resultado perfecto, deben seguirse las reglas básicas mencionadas más abajo para el ajuste de los ingredientes:

**Líquidos/harina:** la masa debe ser blanda (no demasiado blanda) y fácil de amasar sin llegar a ser fibrosa. Una bola puede obtenerse amasándola ligeramente. Este no es el caso de masas pesadas como pan integral de centeno o pan de cereal. Compruebe la masa 5 minutos después del primer amasado. Si es demasiado húmeda, añada algo de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia correcta. Si la masa es demasiado seca, añada agua de a cucharadas durante el amasado.

**Sustituyendo líquidos:** Cuando se sustituyen ingredientes que contienen líquidos en una receta (por ejemplo, queso fresco, yogur, etc.), la cantidad requerida de líquido debe ser reducida. Cuando use huevos bátalos en la taza medidora y llénela con el otro líquido requerido hasta la cantidad prevista.

Si usted vive en un lugar situado a una gran altitud (mas de 750 m) la masa se eleva más rápidamente. La levadura puede reducirse en estos casos a 1/4 hasta 1/2 de cucharadita para reducir proporcionalmente su elevación. Lo mismo ocurre en lugares con agua más blanda de lo normal.

## 3. AÑADIENDO Y MIDIENDO LOS INGREDIENTES Y CANTIDADES

Ponga siempre el líquido primero y la levadura al final. Solamente en el caso de masas muy pesadas con alto contenido de centeno o harina integral puede tener sentido, modificar el orden y agregar primero la harina con la levadura seca y al final el líquido. Sin embargo, en este caso debe cuidarse sobre todo en la función de temporizador que la levadura no entre en contacto con el agua antes de iniciar el programa. Para que la levadura no aumente demasiado rápido (especialmente al utilizar temporizador), debe evitarse un contacto entre levadura y líquido. Cuando mida use las mismas unidades de medida para cumplir con los datos indicados en las recetas, es decir, use la cuchara medidora habilitada con la máquina de hacer pan o una cuchara usada en casa cuando las recetas requieren dosis medidas en cucharas grandes o cucharas pequeñas.

Las medidas en gramos deben pesarse con precisión. Para las indicaciones de milímetros usted puede usar la taza medidora. Las abreviaciones en las recetas significan:

EL= nivel de cucharada grande (cuchara de medida grande)

TL= nivel de cuchara pequeña o cucharadita (cuchara de medida pequeña)

g = gramos

ml = mililitro

Paquete = 7 g de levadura deshidratada seca por 500 g de harina - corresponde a 20 g de levadura fresca.

## 4. AGREGADO DE FRUTA, NUECES O CEREALES

Si usted desea añadir otros ingredientes, usted puede hacerlo con la mayoría de los programas (BASIS; VOLLKORN; WEISSBROT; SCHNELL; HEFEKUCHEN), cuando usted escuche la señal acústica o bip. Si usted añade los demás ingredientes en este momento, quedarán agregados sobre todo en la parte superior del pan. Si los añade ya al comienzo, se distribuirán en toda la masa, pero quedarán aplastados durante el amasado.

## 5. PESOS Y VOLÚMENES DEL PAN

En las siguientes recetas usted encontrará indicaciones exactas en cuanto al peso del pan averiguadas por nuestra asesora después de hornear panes. Usted verá que el peso del pan blanco puro es menos que el del pan integral. Esto depende de que la harina blanca se eleva más y por lo tanto es necesario poner límites.

A pesar de los indicadores precisos de peso, pueden haber ciertas diferencias. El peso actual del pan depende mucho de la humedad ambiente en el momento de la preparación.

Todos los panes con una porción sustancial de trigo alcanzan un gran volumen y exceden el borde del recipiente después de la última elevación en el caso del tipo de peso más alto. Pero el pan no se desborda. La parte del pan fuera del molde se tuesta más fácilmente en comparación con el pan dentro del molde.

Cuando el programa Schnell (rápido) se sugiere para panes dulces, Usted puede usar los ingredientes en menores cantidades también para el programa Hefekuchen (torta con levadura) para hacer un pan mas liviano. Seleccione entonces en el programa Hefekuchen la etapa I (Tamaño I).

## 6. RESULTADOS DEL HORNEADO

El resultado del horneado depende de las condiciones (agua blanda - alta humedad del aire - gran altitud - consistencia de los ingredientes, etc.).

Por tanto, las indicaciones de las recetas son puntos de referencia que pueden ser adaptados. Si una receta u otra no sale bien la primera vez, no se desanime. Intente encontrar la causa e inténtelo de nuevo variando las proporciones.

Antes de hornear el pan con temporizador, se recomienda hornear un pan de prueba con exactamente los mismos ingredientes y vigilar el transcurso del programa para que en caso de necesidad aún pueda modificar la receta antes de hornear un pan con temporizador. Como no podemos ejercer influencia sobre la consistencia de los ingredientes u otros factores al hornear, tales como temperatura ambiente, humedad etc, no podemos asumir garantías por el éxito de las recetas.

### RECETAS

#### Pan blanco clásico

|                      | Tamaño I            | Tamaño II |
|----------------------|---------------------|-----------|
| Peso del pan, aprox. | 500 g               | 750 g     |
| Agua                 | 230 ml              | 350 ml    |
| Sal                  | ¾ tsp               | 1 tsp     |
| Azúcar               | ¾ tsp               | 1 tsp     |
| Semolina             | 100 g               | 150 g     |
| Harina, tipo 550     | 230 g               | 350 g     |
| Levadura seca        | ½ Bolsita           | ¾ Bolsita |
| Programa:            | SCHNELL o WEISSBROT |           |

#### Pan de pueblo blanco

|                       | Tamaño I          | Tamaño II |
|-----------------------|-------------------|-----------|
| Peso del pan, aprox.  | 500 g             | 750 g     |
| Leche                 | 180 ml            | 275 ml    |
| Margarina/mantequilla | 15 g              | 25 g      |
| Sal                   | ½ tsp             | 1 tsp     |
| Azúcar                | ½ tsp             | 1 tsp     |
| Harina tipo 1050      | 330 g             | 500 g     |
| Levadura seca         | ½ Bolsita         | ¾ Bolsita |
| Programa:             | BASIS o WEISSBROT |           |

#### PAN de pasas de uva

|                       | Tamaño I             | Tamaño II |
|-----------------------|----------------------|-----------|
| Peso del pan, aprox.  | 560 g                | 850 g     |
| Agua                  | 180 ml               | 275 ml    |
| Margarina/mantequilla | 20 g                 | 30 g      |
| Sal                   | 1 Prise              | ½ tsp     |
| Miel                  | 1 tsp                | 1 tblsp   |
| Harina tipo 405       | 330 g                | 500 g     |
| Canela                | ½ tsp                | ¾ tsp     |
| Levadura seca         | ½ Bolsita            | ¾ Bolsita |
| Pasas de uva          | 50 g                 | 75 g      |
| Programa:             | SCHNELL o HEFEKUCHEN |           |

#### Pan de masa agria

|                      | Tamaño I  | Tamaño II   |
|----------------------|-----------|-------------|
| Peso del pan, aprox. | 740 g     | 1050 g      |
| Masa agria seca      | ½ Bolsita | ¾ Bolsita   |
| Agua                 | 350 ml    | 450 ml      |
| Especia de pan       | ½ tsp     | ¾ tsp       |
| Sal                  | 1 tsp     | 1 ½ tsp     |
| Harina centeno       | 250 g     | 340 g       |
| Harina Tipo 1050     | 250 g     | 340 g       |
| Levadura seca        | 1 Bolsita | 1 ½ Bolsita |
| Programa:            | BASIS     |             |

#### Pan de cebolla

|                      | Tamaño I  | Tamaño II |
|----------------------|-----------|-----------|
| Peso del pan, aprox. | 570 g     | 860 g     |
| Agua                 | 230 ml    | 350 ml    |
| Sal                  | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Azúcar               | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Cebolla frita        | 30 g      | 50 g      |
| Harina tipo 1050     | 360 g     | 540 g     |
| Levadura seca        | ½ Bolsita | ¾ Bolsita |
| Programa:            | VOLLKORN  |           |

**Pan de salvado de trigo**

|                       | Tamaño I  | Tamaño II |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Peso del pan, aprox.  | 560 g     | 850 g     |
| Agua                  | 270 ml    | 400 ml    |
| Margarina/mantequilla | 20 g      | 30 g      |
| Sal                   | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Azúcar                | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Weizenkleie           | 50 g      | 75 g      |
| Weizenkeime           | 30 g      | 50 g      |
| Vinagre               | 1 tsp     | 1 tblsp   |
| Harina integral       | 260 g     | 400 g     |
| Levadura seca         | ½ Bolsita | ¾ Bolsita |
| Programa:             | VOLLKORN  |           |

**Pan de especias**

|                      | Tamaño I     | Tamaño II |
|----------------------|--------------|-----------|
| Peso del pan, aprox. | 510 g        | 770 g     |
| Agua                 | 230 ml       | 350 ml    |
| Masa agria seca      | 1/3 bolsita  | ½ bolsita |
| Harina Tipo 1150     | 200 g        | 300 g     |
| Harina Tipo 1050     | 130 g        | 200 g     |
| Sal                  | ½ tsp        | 1 tsp     |
| Azúcar               | ½ tsp        | 1 tsp     |
| Cilantro             | 1 pizca      | ½ tsp     |
| Hinojo               | 1 pizca      | ½ tsp     |
| Anís                 | 1 pizca      | ½ tsp     |
| levadura seca        | 2/3 bolsita  | 1 bolsita |
| Programa:            | BASIS/BÁSICO |           |
| Programm/e:          | VOLLKORN     |           |

**Pan Pizza**

|                       | Tamaño I  | Tamaño II |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Peso del pan, aprox.  | 610 g     | 920 g     |
| Agua                  | 250 ml    | 375 ml    |
| Öl                    | 1 tsp     | 1 tblsp   |
| Sal                   | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Azúcar                | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Oregano               | ½ tsp     | ¾ tsp     |
| Queso de parmesan     | 1 ½ tblsp | 2 ½ tblsp |
| Harina de trigo durum | 65 g      | 100 g     |
| Harina tipo 550       | 315 g     | 475 g     |
| Levadura seca         | ½ Bolsita | ¾ Bolsita |
| Programa:             | SCHNELL   |           |

**Pan del campesino**

|                           | Tamaño I  | Tamaño II |
|---------------------------|-----------|-----------|
| Peso del pan, aprox.      | 520 g     | 780 g     |
| Agua                      | 200 ml    | 300 ml    |
| Sal                       | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Masa agria de trigo seca* | 15 g      | 25 g      |
| Harina tipo 1050          | 330 g     | 500 g     |
| Azúcar                    | ½ tsp     | 1 tsp     |
| Levadura seca             | ½ Bolsita | ¾ Bolsita |
| Programa:                 | BASIS     |           |

**Pan al queso cottage**

|                       | Tamaño I         | Tamaño II |
|-----------------------|------------------|-----------|
| Peso del pan, aprox.  | 530 g            | 800 g     |
| Agua o leche          | 130 ml           | 200 ml    |
| Margarina/mantequilla | 20 g             | 30 g      |
| Huevo,                | 1 pequeño        | 1         |
| Sal                   | ½ tsp            | 1 tsp     |
| Azúcar                | 1 tsp            | 1 tblsp   |
| Queso tipo Cottage    | 80 g             | 125 g     |
| Harina tipo 550       | 330 g            | 500 g     |
| Levadura seca         | ½ bolsita        | ¾ bolsita |
| Programa:             | SCHNELL (Rápido) |           |

## PANES HECHOS CON MEZCLAS DE HARINAS PREPARADAS

El uso de modernos preparados en polvo para panificar es más que fácil muchos preparados contienen la levadura requerida. Usted solamente tiene que emplear algunos minutos de tiempo al principio:

1. Conectar el aparato.
2. Llenar de líquido (aprox. 300 ml para 500 g de preparado en polvo)
3. Añadir la correspondiente cantidad de la mezcla preparada

4. Agregar levadura seca en caso necesario (si no está contenida en la mezcla). 1 cuchara medidora pequeña de UNOLD® comprende 2 g de levadura seca.
5. Seleccionar el programa.
6. Presionar START.
7. Todo lo demás lo hace la máquina panificadora por usted.

## PANES PARA ALÉRGICOS

Observe las siguientes indicaciones en los panes sin gluten:

- Las harinas sin gluten necesitan más líquido que las harinas con gluten (400-500 ml de líquido templado por 500 g de harina).
- Las harinas sin gluten necesitan un poco de aceite o grasa para dar buen resultado. Puede utilizar aceite, mantequilla o también margarina (de 10 a 20 g).
- Si elabora pan con harinas sin gluten, no podrá preprogramar el programa. El desarrollo del programa debe iniciarse siempre de inmediato.
- El pan sin gluten de la panificadora necesita menos levadura que un pan hecho al horno. Utilice aproximadamente 3,5 a 5 g de levadura seca para un pan normal.
- Si durante el horneado el pan se asienta en el centro, reduzca la cantidad de levadura en 1 g aproximadamente. Si a pesar de ello el pan sigue asentándose, casque un huevo en un vaso medidor y rellene el vaso con la cantidad de líquido necesario. Atención: ¡no añadir el huevo adicionalmente a la cantidad de líquido!
- La costra de panes sin gluten no se tuesta tanto como la de los panes con gluten. Las panificadoras no pueden ofrecer calor superior por razones de seguridad, por lo cual la parte superior del pan queda más clara. Para dar un buen color al pan, puede mezclar con la batidora una yema de huevo con 1 cucharadita de nata y untarlo sobre el pan cuando la pantalla indica 1:15 de tiempo restante de funcionamiento.
- Después de unos ocho minutos de tiempo de amasado retire los restos de harina o masa del borde del molde con una rasqueta de panadero de silicona. Si con el tiempo restante de 1:15 retira de nuevo suavemente el borde de masa del molde, no quedará ningún borde de masa fino durante el horneado.

Para las personas que sufren alergia a los cereales o deben seguir ciertas dietas hemos efectuado pruebas de horneado con diferentes mezclas de harina (en parte a base de fécula de maíz, de arroz y de patatas) con nuestro Backmeister®, obteniendo buenos

resultados. Durante el uso de preparados siga las instrucciones del envase.

Hemos obtenido buenos resultados de horneado con productos de las empresas Schär y Hammermühle Diät GmbH. Si tiene preguntas sobre los productos sin gluten o si tiene intolerancias múltiples puede dirigirse directamente a estas empresas:

Línea directa empresa Schär  
Alemania Tel. 08 00/1 81 35 37  
Austria Tel. 08 00/29 17 28

Línea directa Hammermühle  
Alemania Tel. 0 63 21/9 58 90

Puede adquirir los ingredientes necesarios en tiendas de productos dietéticos y biológicos y tiendas de productos naturales. Los productos de Hammermühle puede pedirse directamente al fabricante en el número de teléfono arriba mencionado. Todas las clases de harina detalladas son aptos para bizcochos o panes propios de una nutrición especial (enfermedad celíaca) en el marco de un plan de dieta. Incluso añadiendo una cantidad mayor de levadura o levadura química (crémor tártaro), los panes horneados en el Backmeister® quedan relativamente consistentes.

Vierta los ingredientes en el molde. Seleccione los siguientes programas:

- para la preparación de pan "BASIS" oscuro, con lo que el pan tendrá una costra más fuerte, "SCHNELL" oscuro, con lo que el pan tendrá una costa más débil.
- para la preparación de masa que pretende trabajar posteriormente: programa "TEIG"
- para la preparación de pan con levadura en polvo o crémor tártaro como levadura: programa "BACKPULVER"

### Pan de castañas

|                                | Tamaño I |
|--------------------------------|----------|
| Agua templada                  | 450 ml   |
| Aceite                         | 20 g     |
| Preparado para pan de castañas | 500 g    |
| Levadura seca                  | 5 g      |
| Programa                       | BASIS    |

### Pan de cereales

|                                | Tamaño I |
|--------------------------------|----------|
| Agua                           | 480 ml   |
| Aceite                         | 10 g     |
| Preparado para pan de cereales | 500 g    |
| Levadura seca                  | 4 g      |
| Programa:                      | BASIS    |

**Pan blanco**

|                           |          |
|---------------------------|----------|
|                           | Tamaño I |
| Agua templada             | 400 ml   |
| Mantequilla               | 20 g     |
| Preparado para pan blanco | 500 g    |
| Levadura seca             | 4 g      |
| Programa:                 | BASIS    |

Consejo: con el programa de masa puede también elaborar masa para pizza a partir del preparado para pan blanco. En ese caso utilice 40 g de aceite en vez de mantequilla y 380 ml de agua. Hornear la pizza cubierta durante unos 20 minutos a 200 °C.

La masa de panecillos puede elaborarse igualmente con el preparado para pan blanco. Simplemente ha de pasarse la masa a moldes engrasados para magdalenas. Untar la parte superior con mantequilla líquida, dejar leudar 20 minutos más. Precalentar el horno a 200 °C y hornear durante unos 20 minutos.

**PREPARACION DE LA MASA**

Se puede emplear la máquina de pan para hacer masas de levadura, a las que darles distintas formas y luego hornear en el horno convencional. Seleccionar el programa de amasado TEIG .

Durante el segundo amasado y al sonar el bip pueden agregarse ingredientes como nueces, frutas secas, chocolate rallado, etc. En el programa Teig hay varias etapas de horneado.

**Piezas de levadura**

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Leche           | 100 ml    |
| Sal             | ¾ tsp     |
| Agua            | 30 ml     |
| Mantequilla     | 30 g      |
| Huevo           | 1         |
| Harina tipo 405 | 350 g     |
| Azúcar          | 1 ½ tblsp |
| Levadura seca   | ½ Bolsita |
| Programa:       | TEIG      |

Formar la masa a gusto para rollos de canela, elaborar como sigue:

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Manteca líquida o margarina | 50 g  |
| Azúcar                      | 50 g  |
| Canela molida               | ½ tsp |
| Baño de azúcar a gusto      |       |

Retirar la masa del recipiente y volver a amasar. Desenrollar en forma de cuadrado sobre una superficie de trabajo enharinada y distribuir la manteca blanda sobre la masa. Mezclar el azúcar y la canela y distribuir sobre la manteca. Desenrollar de forma liviana del lado ancho. Doblar bien los lados debajo de la masa. Cortar el rollo en porciones y colocarlas sobre la bandeja con distancia entre ellas. Dejar leudar aprox. 40 min. Hornear en horno precalentado a 190°C aprox. 25 –30 min. Estando aún caliente espolvorear con baño de azúcar.

**Pan dulce de navidad alemán**

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Peso                      | 1.000 g    |
| Leche                     | 125 ml     |
| Mantequilla derretida     | 125 g      |
| Huevo                     | 1          |
| Ron                       | 3 TEL      |
| Harina tipo 405           | 500 g      |
| Azúcar                    | 100 g      |
| Piel de limón confitada   | 50 g       |
| Piel de naranja confitada | 25 g       |
| Almendras ralladas        | 50 g       |
| Sultanas                  | 100 g      |
| Sal                       | 1 pizca    |
| Canela                    | 2 pizcas   |
| Levadura deshidratada     | 2 bolsitas |

Sacar la masa e introducir en un molde alargado y hornear a 180°C 1 hora aprox. (en horno caliente 160°C). Para pintar: Manteca derretida 250 g, Azúcar 200 g. Después de hornear cubrir el pan dulce aún caliente varias veces con manteca derretida y con azúcar. Envolver el pan dulce enfriado en lámina de aluminio y dejar 1 semana.

|           |      |
|-----------|------|
| Programa: | TEIG |
|-----------|------|



**Pretzel**

Ingredientes para 9-10 uds.

|   |           |
|---|-----------|
| Agua  | 200 ml    |
| Sal   | ¼ tsp     |
| Harina tipo 405                                     | 360 g     |
| Azúcar  | ½ tsp     |
| Levadura deshidratada                               | ½ bolsita |
| Huevo batido para untar la superficie y darle color | 1         |
| Sal gruesa para la superficie                       |           |

Introducir todos los ingredientes excepto el huevo y la sal en el recipiente. Seleccionar el programa: Teig (masa)  
 Cuando se escuche la señal acústica y en el visor aparezca:0:00“, presione Stop.

Precalear el horno a 230 °C

Divida la masa en porciones y enrolle.

Forme pretzels y sitúelos en una bandeja para el horno engrasada.

Pintar con huevo y espolvorear sal gruesa por encima.

Hornear en el horno precalentado a 200 °C 12-15

Programm: | TEIG

**Pizza integral**

Ingredientes para 2 Pizzas

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Agua                  | 150 ml    |
| Sal                   | ½ tsp     |
| Aceite de oliva       | 2 tblsp   |
| Harina Integral       | 300 g     |
| Germen de trigo       | 1 tblsp   |
| Levadura deshidratada | ½ bolsita |

Extender la masa dejar sobre un plato de hornear y dejar diez minutos. Echar la salsa de pizza y los ingredientes deseados por encima. Hornear unos 20 minutos.

Programa: | TEIG

**RECETA BÁSICA DE TORTA**

En el aparato de hornear también se puede hornear bien torta de revolver. Porque el aparato trabaja con herramientas de amasar y no de revolver la torta se pone más compacta, lo que sin embargo no cambia el sabor. Por favor considere que el programa „polvo de hornear“ no se puede preprogramar. Se pueden agregar varios ingredientes a la receta básica. No hay límites a su fantasía. Por favor considere que las cantidades que figuran a continuación no sean excedidas, pues de lo contrario la torta, entre otras cosas, no quedará bien horneada. Cuando la torta está pronta, retire el recipiente del aparato. Coloque el recipiente sobre un trapo húmedo y deje enfriar la torta 15 minutos en el molde. Después podrá soltar la torta en los costados con una raspa de goma y darla vuelta.

Ingredientes para un peso de aprox. 700 g

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Huevos             | 3     |
| Mantequilla blanda | 100 g |
| Azúcar             | 100 g |

|  |                  |
|--|------------------|
| Azúcar de vainilla                               | 1 Bolsita        |
| Harina tipo 405                                  | 300 g            |
| Polvo de hornear                                 | 1 Bolsita        |
| Zimt   | ½ TL             |
| Nueces ralladas                                  | 50 g             |
| o: chocolate rallado                             | 50 g             |
| o: copos de coco                                 | 50 g             |
| o: Manzanas peladas y cortadas en cubitos (1 cm) | 50 g             |
| Programa:  | POLVO DE HORNEAR |

## MERMELADA

Es fácil hacer mermeladas con la máquina de hacer pan. Incluso si usted nunca ha hecho mermelada antes, merece la pena intentarlo. Usted puede estar seguro de hacer mermeladas sabrosas. Proceda como sigue

1. Use siempre las dosis recomendadas como se especifican precisamente para el programa MERMELADA. De otro modo la mermelada corre el riesgo de hervir demasiado pronto o desbordarse.
2. Pese la fruta, córtala en trozos pequeños (max 1 cm) o haga un puré con ello y póngalo dentro del recipiente. Utilice siempre 600 g de fruta y 400 de azúcar gelificante 2:1.
3. Añada 2:1 azúcar gelificante en las cantidades especificadas. No use azúcar normal o 1:1 azúcar gelificante o azúcar gelificante para diabéticos, ya que la mermelada no sería lo

suficiente gruesa. En caso de no encontrar azúcar gelificante, se puede emplear gelatina o agar-agar.

4. Mezcle la fruta con azúcar y ponga en marcha el programa que funciona completamente de forma automática. Después de 1:20 horas el aparato suena y Usted puede llenar los frascos con mermelada y cerrarlos bien.
5. También puede elaborar cantidades pequeñas u otras relaciones de mezcla en el programa persona, cambiando el transcurso del programa Rühren (Kneten) y Kochen (Backen) según sus deseos y programar todos los demás puntos del programa a 0. Por favor considere que la fase de cocina no dure demasiado, para que la mermelada no se desborde.

### Mermelada de fresa

|   |         |
|---|---------|
| Fresas lavadas en trocitos o trituradas | 600 g   |
| Azúcar gelificante 2:1                  | 400 g   |
| Zumo de limón                           | 1-2 tsp |

Mezcle todos los ingredientes en el contenedor con una espátula de plástico.

Seleccione el programa konfitüre y póngalo en marcha.

Quite los restos de azúcar del lateral del contenedor con la espátula.

Cuando oiga la señal acústica, saque el contenedor del aparato con trapos de cocina.

Envase la mermelada en tarros de cristal y ciérrelos bien

Programa: Konfitüre

### Mermelada de naranja

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Naranjas peladas en trocitos  | 600 g |
| Limones pelados y en trocitos | 50 g  |
| Azúcar gelificante 2:1        | 400 g |

Pelar naranjas y limones y cortar en trocitos.

Mezcle todos los ingredientes en el contenedor con una espátula de plástico.

Seleccione el programa KONFITÜRE y póngalo en marcha.

Quite los restos de azúcar del lateral del contenedor con la espátula.

Cuando oiga la señal acústica, saque el contenedor del aparato con trapos de cocina.

Envase la mermelada en tarros de cristal y ciérrelos bien.

Programa: KONFITÜRE

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

## CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.


## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



## NÁVOD K OBSLUZE MODEL 8695

### TECHNICKÁ DATA

|                   |  |   |
|-------------------|--|---|
| Výkon:            | 600 W, 230 V~, 50 Hz   |  |
| Rozměry:          | Ca. 35,5 x 28,5 x 29,5 cm (D/Š/V)  |   |
| Hmotnost:         | Ca. 5,40 kg  |   |
| Pečící formy:     | Vnější rozměry pečící formy ca. 13,5 x 13,3 x 14,8 cm (D/Š/V)  |   |
| Objem:            | hmotnost chleba 750 – 1.000 g  |   |
| Přívodní šňůra:   | Ca. 100 cm, pevně namontován   |   |
| Povrch spotřebiče | Ušlechtilá ocel ušlechtilá/plast, černý  |   |
| Víko:             | Víko s velkým okénkem  |   |
| Vybavení:         | 12 uložených programů, odstupňované tlačítko pro různé hmotnosti chlebů, tlačítko pro volbu stupně opečení, spínač nastavení času – předprogramovatelný až na 13 hodin, automatický stupeň udržování teploty |   |
| Příslušenství:    | Vyjmutelná pečící forma s nepřilnavým povrchem, hnětač, odměrka – nádobka, odměrka – lžíce, jehla na háky, návod k obsluze   |   |

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

### VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

### BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

#### Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
6. Přístroj přechovávejte na místě nepřístupném dětem.

7. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
8. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
9. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
10. Pokud přístroj není používán, a také před čištěním, vypněte prosím přístroj na vypínači I/O a vytáhněte zástrčku. Před odebráním jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout.
11. Přístroj nikdy nepoužívejte s poškozeným přívodním kabelem, po indikaci chybových funkcí, nebo je-li přístroj nějak poškozen. V tomto případě nechte přístroj zkontrolovat naším servisním oddělením popř. opravit. Neopravujte prosím sami. Ztratíte nárok na záruční plnění.
12. Používání příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit poškození. Přístroj je určen výlučně k předpokládanému účelu.
13. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
  - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
  - v zemědělských provozech,
  - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
  - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
14. Přístroj postavte tak, aby nesklouznul z pracovní desky, např. při hnětení těžkého těsta. Na to je třeba dbát zvláště při předprogramování, pokud přístroj pracuje bez dozoru. U příliš hladkých pracovních ploch byste přístroj měli postavit na tenkou gumovou podložku, abyste zamezili nebezpečí uklouznutí.
15. Backmeister® musí být od ostatních předmětů minimálně ve vzdálenosti 10 cm, pokud je v provozu. Přístroj používejte pouze v budovách.
16. Zajistěte, aby se kabel nedotýkal horkých ploch a nevisel přes hranu stolu, aby za něj nemohly potáhnout děti.
17. Přístroj nikdy nestavějte na nebo vedle plynového nebo elektrického sporáku nebo na horkou troubu.
18. Je zapotřebí nejvyšší opatrnosti při pohybování přístrojem, pokud je tento naplněn horkou tekutinou (džemem).
19. Chlebovou formu nikdy za provozu nevytahujte.
20. Zvláště u bílého chleba nenaplňujte větší množství než je uvedeno. Pokud se to stane, Nebude chléb rovnoměrně propečen nebo přeteče z formy. Dbejte proto našich pokynů.
21. Při zkoušení nového receptu byste poprvé měli zůstat poblíž, abyste mohli sledovat postup pečení.
22. Nikdy přístroj nezapínejte, pokud není vsazena pečící forma.
23. Pro vyjmutí chleba nesmíte v žádném případě tlouct formou o hrany nebo pracovní desku, protože to může vést k poškození.
24. Kovové fólie nebo jiné materiály nesmí být zaváděny do přístroje, neboť tím hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
25. Přístroj nikdy nezakrývejte utěrkou nebo jiným materiálem. Horko a pára musí volně odcházet. K požáru může dojít, pokud je přístroj zakryt hořlavým materiálem, nebo s ním přijde do kontaktu, jako např. se závěsy.

26. Chcete-li určitý chléb péct přes noc, recept nejprve vyzkoušejte, abyste zajistili, že bude souhlasit poměr přísad, těsto není příliš tuhé nebo řídké nebo je-li množství příliš velké a pak příp. přeteče.

27. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození.



**POZOR:**

**Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!**



**Nepoužívejte přístroj v blízkosti umyvadel, van nebo jiných vodou naplněných nádob.**

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za neodborné, chybné nebo průmyslové používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou nebo osobami.

## UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Při vybalení přístroje zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedená příslušenství. Materiál balení udržujte mimo dosah dětí – nebezpečí udušení!
2. Z vnitřního prostoru vyjměte před prvním použitím veškerý obalový materiál a všechny volné části.
3. Před prvním použitím vypláchněte krátce pečicí formu přístroje Backmeister® horkou vodou a jemným čistícím prostředkem a vyčistěte hnětače.
4. Otřete přístroj zvenčí dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem. Přístroj nesmí být v žádném případě namáčen do vody.
5. Všechny části dobře osušte. Do přístroje nasadte pečicí formu.
6. Zástrčku zasuňte do zásuvky a přístroj zapněte pomocí spínače ZAP/VYP. Nyní je přístroj připraven k provozu a může být naprogramován.
7. Protože při prvním nahřívání může přístroj trochu kouřit, doporučujeme, nechat přístroj s nasazenou prázdnou formou (bez hnětačů) projít programem „PRÁŠEK DO PEČIVA“ / BACKPULVER/, pro odstranění případných zbytků z topných těles.
8. Poté můžete začít s pečením.

## RYCHLÝ ZAČÁTEK – PRVNÍ CHLÉB

1. Připravte přístroj dle kapitoly „Uvedení do provozu“.
2. Otevřete víko pekárny Backmeister® a vyjměte pečicí formu.
3. Potřete otvor hnětače silnou vrstvou žáruvzdorného margarínu, aby se do tohoto otvoru nedostalo těsto a nepřipeklo se v něm.
4. Nasadte hnětač na hnací hřídel pečicí formy.
5. Přidejte do pečicí formy přísady tak, jak je uvedeno v receptu. U těžkých těst docílíte optimálního výsledku pečení, pokud změníte pořadí přísad, tzn. Nejprve suché přísady, a pak tekutiny. Při použití funkce načasování však dbejte na to, aby se droždí nedostalo předčasně do kontaktu s tekutinou.
6. Pečicí formu opět nasadte do přístroje, přitom jí otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nezaskočí.
7. Uzavřete víko pekárny Backmeister®.
8. Zastrčte zástrčku do zásuvky. Navolte požadovaný program. Pokyny k jednotlivým programům získáte od strany 134. U chleba ze standardní směsi např. dosáhnete dobrých výsledků v programu „Základní“.
9. Zvolte požadovaný stupeň propečení (světlý – střední - tmavý). Veźmte v úvahu, že nastavení stupně propečení není možné u všech programů. Pokyny k tomu získáte na straně 135.
10. Zvolte požadovanou velikost chleba. Zohledněte prosím, že volba velikosti chleba není možná u všech programů. Pokyny k tomu získáte na straně 135.
11. Pokud jste provedli všechny potřebná nastavení, stiskněte tlačítko Start/Stop.
12. V závislosti na zvoleném programu zazní během druhého hnětení opakované pípnutí. Nyní můžete dle potřeby otevřít víko a přidat do těsta přísady jako ořechy. Následně víko opět zavřete.
13. Je-li váš chléb upečený, signalizuje Backmeister® opakovaným pípnutím, že chléb může být vyjmut. Pokud chcete chléb vyjmout před uplynutím doby zahřívání, stiskněte tlačítko Start/Stop a krátce jej podržte, dokud není přerušeno pípnutím.
14. Opatrně vyjměte pečicí formu. Pro zabránění popálení použijte vhodnou chňapku. Otočte pečicí formu otvorem dolů a nechte chléb pro vychladnutí vypadnout na kuchyňskou mřížku. Pokud chléb nevypadne ihned na mřížku, zahýbejte několikrát hnětačem zespoda tam a zpět, dokud chléb nevypadne. Dbejte přitom na to, že hnětače mohou být ještě horké.

I zde použijte vhodnou chňapku. V žádném případě nesmíte pro vyklopení udeřit formou o hranu nebo pracovní plochu. Forma by se mohla zdeformovat.

15. Pokud zůstane hnětač v chlebu, můžete jej uvolnit pomocí dodané jehly na háky. Zavedte ji na spodní straně upečeného chleba do otvoru hnětače a zapřete ji o spodní stranu hnětače, nejlépe tam, kde se nachází křídlo hnětače. Pomocí jehly pak hnětač opatrně vytáhněte nahoru. Přitom je možno vidět, kde se křídlo hnětače nachází a vytáhnout jej.

16. Poté pečicí formu vyčistěte tak, jak je uvedeno na straně 137.



## VYSVĚTLIVKY K POLÍM PRO OBSLUHU



### Spínač ZAP/VYP I/O

Pro zapnutí a vypnutí přístroje. Pokud přístroj nepoužíváte, měli byste jej vždy vypnout pomocí spínače Zap/Vyp, abyste přerušili přívod proudu, a pak vyjměte zástrčku ze zásuvky. Programy mohou být navoleny a nastaveny teprve po zapnutí přístroje.

### Tlačítko Start/Stop

Pro zapnutí a ukončení průběhu programu. Pomocí tlačítka Start/Stop můžete program ukončit v každé pozici. Tlačítko přidržte stisknuté, dokud nezazní pípnutí. Na displeji se objeví začáteční pozice základního programu. Chcete-li použít jiný program, navolte jej pomocí tlačítka Menu.

### ZEITWAHL/NAVOLENÍ ČASU

Použijte funkci navolení času pro recepty, které jste předtím vyzkoušeli pod dohledem a poté už tato recepty neměňte.

**POZOR: Při příliš velkém množství těsta může těsto přetékat a připalovat se na topném tělese.**

Programy (vyjma programu VELMI RYCHLÝ I a II, BACKPULVER a TEIG) mohou být zpuštěny s časovou prodlevou. K času, stanovenému v příslušném programu, musíte připočíst 1 hodinu, potřebnou pro udržování teploty (po ukončení pečení) a dále hodiny a minuty, po jejichž uplynutí má být zahájeno pečení.

Příklad:

Je večer 20:00 hodin a ráno v 7:00 hodin chcete mít hotový, čerstvě upečený bílý chléb:

Dejte přísady ve stanoveném pořadí do pečicí formy a nasadte ji na přístroj. Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku s tekutinou. Pomocí tlačítka Menu vyberte potřebný program a tlačítkem PROPEČENÍ KURKY zadejte požadovaný stupeň zhnědnutí kůrky. Jako příklad zde program 1 = Základ. Program je v 6 hodin ráno u konce. Poté běží čas pro udržení teploty v trvání 1 hodiny.

Abyste mohli v 7:00 hodin ráno vyjmout z pekárny teplý čerstvý chléb, musíte večer ve 20:00 hodin opakovaným stiskem tlačítka ČAS zvýšit trvání programu na 10 hodin. Toto proběhne při stisknutí tlačítka ČAS vždy po deseti minutách. Nakonec stisknete tlačítko START/STOP, abyste spustili časově opožděný pečicí program. Prosím dbejte na následující kroky: V případě pečení s opožděnou časovou funkcí nikdy nepoužívejte přísady, lehce podléhající zkáze, jako je mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibule atd. 10-násobné zaznění tónu, oznamující okamžik pro přidání přísad, nemůže být stejně jako ukončení programu odstaveno, z toho důvodu zazní také v noci.

### MENU

Pomocí tlačítka Menu zvolíte jednotlivé programy, které jsou podrobně popsány v tabulce „Časový průběh“. Programy se využívají pro přípravu následujících druhů pečiva:

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| BASIS<br>ZÁKLAD                     | Pro bílý a smíšený chléb, standardní program pro všechny druhy chleba.   |
| WEISSBROT<br>BÍLÝ CHLÉB             | Pro obzvláště kypřé druhy bílého chleba s delší dobou kynutí,  |
| VOLLKORN<br>CELOZRNNÉ<br>PEČIVO     | Pro celozrnné druhy chleba   |
| SCHNELL<br>RYCHLE                   | Pro rychlejší přípravu bílého a smíšeného chleba   |
| HEFEKUCHEN<br>KYNUTÝ KOLÁČ          | Pro přípravu sladkého kynutého těsta   |
| ULTRA-SCHNELL I<br>ULTRA-RYCHLE I   | Pro všechny recepty stupně I, které se pečou pomocí programů ZÁKLAD, BÍLÝ CHLÉB, RYCHLE nebo CELOZRNNÉ PEČIVO. V programu ULTRA-RYCHLE kyne těsto podstatně kratší dobu a chleby jsou tím pádem méně nadýchané. Přednastavení času není možné. V případě tohoto programu používejte vlažné tekutiny. |
| ULTRA-SCHNELL II<br>ULTRA-RYCHLE II | Pro všechny recepty stupně II, které se budou péct v programech Základ, Bílý chléb, Rychle nebo Toastový chléb. Viz ULTRA-RYCHLE I.  |
| TEIG<br>TĚSTO                       | K výrobě těsta; bez pečicí funkce  |
| KONFITÜRE<br>ZAVÁŘENINY             | K vaření zavařenin a marmelád. K přípravě zavařenin je třeba pořídit si druhou pečicí formu, která bude používána pouze pro přípravu zavařenin.  |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| BACKPULVER<br>PRÁŠEK DO<br>PEČIVA | Pro pečivo, které se bude péct s přidavkem prášku do pečiva, např. míchaný koláč  |
| TOASTBROT<br>TOASTOVÝ chléb       | K výrobě toastového chleba, resp. o trochu hutnějšího bílého chleba   |
| BACKEN<br>PÉČT                    | K pečení samostatně vyrobených kynutých nebo míchaných těst (ručním hnětením nebo vyrobených v programu TĚSTO.) Tento program se nehodí pro výrobu křehkého, páleného těsta a. p. |

V programech ZÁKLAD, BÍLÝ CHLÉB, KYNUTÝ KOLÁČ, TOASTOVÝ CHLÉB a PRÁŠEK DO PEČIVA zazní během druhého hnětení oznamovací tón, kdy je možné přidat další přísady jako jsou oříšky, sušené ovoce atd. Otevřete víko a přidejte přísady do směsi. Poté víko opět uzavřete.

### KRUSTE/ PROPEČENÍ KŮRKY

Pomocí tohoto tlačítka se dají nastavit stupně propečení kůrky: SVĚTLÉ – STŘEDNÍ – TMAVÉ. V ostatních programech není tato funkce volitelná. Šipka, nacházející se na displeji, je ukazatelem příslušného nastavení.

### STUFE/STUPEŇ

V různých programech se tímto způsobem dají nastavit:

STUPEŇ I = na menší váhu chleba (cca 500-750 g)

STUPEŇ II = na větší váhu chleba (cca 750-1.000 g)

Dbejte prosím na to, aby bylo možné, nastavit stupně pouze v programech ZÁKLAD, BÍLÝ CHLÉB, CELOZRNÉ PEČIVO, KYNUTÝ KOLÁČ, PRÁŠEK DO PEČIVA a TOASTOVÝ CHLÉB. V receptech najdete naše doporučení. Šipka, nacházející se na displeji, je ukazatelem příslušného nastavení.

### EIGENPROGRAMM/ VLASTNÍ PROGRAM

Přístroj BACKMEISTER nabízí mnoho programů, mimo jiné také jeden program, který jsme nazvali VLASTNÍ PROGRAM, protože jej můžete naprogramovat sami. Na základním nastavení předprogramovaném z výroby můžete změnit jak časový průběh jednotlivých fází programu, tak i zcela vypustit různé části programu. Tím máte veškeré možnosti pro individuální přípravu chleba nebo těsta. Dále k tomu naleznete jeden recept jako příklad. K základnímu nastavení a manipulaci s VLASTNÍM PROGRAMEM nejprve následující informace:

#### VLASTNÍ PROGRAMOVÁNÍ

Program obsahuje následující možnosti voleb

Stupeň zhnědnutí nejsou nastavitelné

Předvolba času nastavitelná

Stupně I a II nejsou nastavitelné

Předprogramovaný průběh odpovídá programu BASIS.

| Úsek        | Přednastaveno | Nastavitelný čas |
|-------------|---------------|------------------|
| Celkový čas | 3:10 hodiny   |                  |
| 1. Hnětení  | 12 minut      | 0-14 minut       |
| 1. Kynutí   | 18 minut      | 0-100 minut      |
| 2. Hnětení  | 15 minut      | 0-15 minut       |
| 2. Kynutí   | 85 minut      | 0-100 minut      |
| 3. Kynutí   | OFF/AUS       | 0-120 minut      |

|                 |          |              |
|-----------------|----------|--------------|
| Pečení          | 60 minut | 0-70 minut   |
| Udržování tepla | 60 minut | OFF/60 minut |

Programované časy průběhu jsou – jak uvedeno – nastavitelné.

Postupujte následovně:

Tlačítkem Menu zvolte EIGENPROGRAMM.

Tlačítkem ABSCHNITT zvolte požadovaný úsek. Na displeji se objeví Knead 1 (hnětení 1) a pro tento úsek naprogramovaný čas 0:12. Tlačítkem ZEITWAHL je možné nastavený čas upravit. Stiskněte jej tolikrát, dokud se na displeji neobjeví požadovaný čas (případně přes OFF). Tlačítkem ABSCHNITT změnu potvrďte. Znovu stiskněte toto tlačítko, čímž se na displeji objeví další úsek programu a k němu naprogramovaný čas: Rise 1 = (kynutí 1) a 0:18.

Když je v důsledku mačkání tlačítka ČAS překročen maximální nastavitelný čas daného úseku programu, objeví se na displeji 0, pokud to je v rámci výše uvedené tabulky možné. Tento úsek pak bude v průběhu programu přeskočen.

Každé naprogramování musí být potvrzeno stisknutím tlačítka ABSCHNITT, aby bylo možné pokračovat s programováním dalšího úseku programu.

Když jsou všechny úseky naprogramovány podle požadavků, ukončete programování stisknutím tlačítka ÚSEK a potom tlačítka START/STOP. Na displeji se objeví naprogramovaný čas vlastního programu. Program bude odstartován buď okamžitě nebo podle nastavené volby času.

Následující recept jsme úspěšně vyzkoušeli:

#### Tvarohová štola

|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| Hmotnost cca                      | 700 g               |
| Vejsce                            | 1                   |
| Tvaroh 20%                        | 125 g               |
| Rum                               | 2 ½ polévkové lžíce |
| Olej z hořkých mandlí             | 2 kapky             |
| Citrónová šťáva a nastrohaná kůra | ½ citrónu           |
| Rozpuštěné máslo                  | 90 g                |
| Pšeničná mouka hrubá              | 250 g               |
| Rozinky                           | 60 g                |
| Mleté mandle                      | 60 g                |
| Mleté lískové oříšky              | 60 g                |
| Zavařená citrónová kůra           | 20 g                |
| Prášek do pečiva                  | ¾ balení            |
| Sůl                               | 2 špetky            |
| Vanilkový cukr                    | ½ balení            |
| Cukr                              | 100 g               |

Vlastní program:  
 Hnětení 1 = 15 minut  
 Hnětení 2 = 5 minut  
 Postupujte následovně:  
 Tlačítkem ÚSEK nastavte úseky:  
 KNEAD 1 na 15  
 KNEAD 2 na 5  
 RISE I – RISE III na minimum (20 popř. 5 min.)  
 BAKE na OFF  
 KEEP WARM na OFF.  
 Po hnětení vyjměte těsto z nádoby a vytvarujte z něj štolu.  
 Pečte v troubě při 180°C, v horkovzdušné troubě při 160°C.

|  |          |
|--|----------|
| Pšeničná mouka chlebová, hladká, tmavá | 500 g    |
| Máslo                                  | 20 g     |
| Sůl                                    | 1 lžička |
| Suché droždí                           | ¾ balení |
| Vlastní program: základní nastavení    |          |

Následující recept je určen pro z výroby naprogramovaný průběh ve vlastním programu:

### Bílý chléb s kůrkou

TIP: Tento chléb chutná zvláště dobře, když přidáte 1½ lžičce kmínu.

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Hmotnost chleba, cca: | 680 g  |
| Voda                  | 250 ml |

Průběh programu odpovídá základnímu nastavení. Pokud by z předchozího pečení ještě byl uložen Váš vlastní program, pak obnovte základní nastavení, jak je popsáno na předchozí stránce. Program musí ukazovat 3:10.



## FUNKCE PEKÁRNY

### BZUČÁK - FUNKCE

Bzučák zazní

- po stisknutí aktivního tlačítka,
- během druhého hnětení u některých programů, kdy se jedná o upozornění, že je nyní možné přidat do těsta zrnka, ovoce, ořechy atd. Není možné jej odstavit, např. při využití funkce volby času
- po skončení pečení, během fáze pro udržení teploty v přístroji několikrát zazní tón.
- po uplynutí doby pro udržení teploty zazní 10 krát oznamovací tón, který upozorňuje na to, že je nyní program zcela u konce a chléb musí být vyjmut z pečící formy. Tento oznamovací tón se nedá odstavit, např. při využití volby času.

### VÝPADEK SÍTĚ-ZABEZPEČENÍ

Jestliže dojde během provozu pekárny k výpadku sítě, spustí se přístroj automaticky po obnovení napájení proudem a pokračuje v provozu tam, kde byl přerušen, pokud výpadek netrval déle než 2 minuty.

Jestliže výpadek sítě trvá déle než 2 minuty a na displeji se zobrazuje základní nastavení, musí být pekárna spuštěna opět od začátku. To je možné provést pouze tehdy, když se těsto při přerušení chodu programu nenacházelo dále než ve fázi hnětení.

Popř. je možné pokračovat ve vybraném chodu programu. Pokud by se již těsto nacházelo v poslední fázi kynutí a výpadek proudu by trval delší dobu, tak je těsto nepoužitelné a je třeba začít s jeho výrobou opět od začátku.

### ZABEZPEČOVACÍ FUNKCE

Víko by mělo být po spuštění programu otevřené pouze během hnětení za účelem přidání přísad, v žádném případě však během kynutí a pečení, jinak by se těsto srazilo.

Pokud je teplota v přístroji pro nově vybraný program ještě příliš vysoká (více než 40°C), na displeji se při opětovném startu objeví H:HH. Pokud k této situaci dojde, odejměte pečící formu a počkejte až přístroj vychladne a bude se opět nacházet v režimu původně vybraného programu.

Dbejte prosím na to, aby neměl přístroj z bezpečnostních důvodů žádné horní vyhřívání, čímž bude kůrka na horní straně chleba méně tmavá, zatímco spodní strana a strany chleba budou tmavší. Z bezpečnostně – technických důvodů není však povolen dodatečný ohřev.

Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka START/STOP objeví E:EE, tak je závada v řízení teploty. Zašlete prosím přístroj ke kontrole/opravě naší zákaznické službě (adresa viz záruční ustanovení).

## PRŮBĚH PROGRAMU PEKÁRNY

### 1. NAPLNĚNÍ PŘÍRAD

Vymažte otvor hnětače silnou vrstvou žáruvzdorného margarínu, aby těsto neproniklo do dutého prostoru a nezapeklo se v něm. Dle popisu přístroje na vnitřní straně obalu nasadte hnětač dlouhou stranou dole na hnací hřídel.

Pečící forma musí být naplněna přísadami v pořadí, uvedeném v příslušném receptu.

V případě velmi těžkých těst doporučujeme změnit pořadí přísad, nejdříve dát sušené kvasnice a mouku a nakonec přidat tekutinu, aby se těsto dobře vypracovalo. Ovšem při využití funkce volby času se musí dbát na to, aby kvasnice nepřišly předčasně do styku s tekutinou.

### 2. NASAZENÍ PEČÍCÍ FORMY

Držte pečící formu s nepřilnavým povrchem za okraj a vsadte ji trochu šikmo do středu podstavce. Otočte ji ve směru hodinových ručiček až do úplného zaklapnutí.

### 3. VYBRAT CHOD PROGRAMU

Stisknutím tlačítka Menu vyberte požadovaný chod programu. Podle typu programu vyberte odpovídající stupeň a požadované propečení kůrky. Tlačítkem pro zadání času můžete chod oddálit. Stiskněte tlačítko Start. Poté již není možné provést korekturu.



#### 4. MÍCHÁNÍ A HNĚTENÍ TĚSTA

Pekárna míchá a hněte těsto automaticky až do dosažení jeho správné konzistence.

#### 5. PAUZA

Po prvním hnětení je třeba udělat pauzu, během které může do kvasnic a mouky pomalu proniknout tekutina.

#### 6. NECHAT NAKYNOUIT TĚSTO

Pekárna vytvoří po posledním hnětení optimální teplotu pro nakynutí těsta.

#### 7. PÉČT

Automat na pečení chleba reguluje automaticky teplotu a čas pečení.

#### 8. UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Když je pečivo hotové, několikrát zazní oznamovací tón, že může být vyjmut hotový chléb nebo jídla. Zároveň se spouští doba pro udržování teploty v trvání 1 hodiny. Pokud chcete chléb vyjmut před uplynutím doby pro udržování teploty, stiskněte tlačítko START/STOP.

#### 9. KONEC CHODU PROGRAMU

Na konci programu vyjměte pečící formu pomocí chňapky lehkým otočením proti směru hodinových ručiček.

Položte pečící formu vzhůru nohama a nechte chléb vyklouznout na mřížku pro koláč, aby vychladl. Pokud by se ihned nepodařilo sešoupnout chléb na mřížku pro koláč, tak několikrát zespuďu zapyhybujje hnětacím pohonem sem tam, až se chléb oddělí od formy. V žádném případě nesmíte pečící formu přiklopit na hranu nebo pracovní plochu, přičemž by mohlo dojít k její deformaci.

Když uvízne chleba v hnětači, můžete jej uvolnit pomocí hákového bodce, který je součástí dodávky. Zaveďte jej na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru hnětače a zpřičte jej na spodním okraji hnětače, nejlépe tam, kde se nachází křídlo hnětače. Pomocí hákového bodce poté opatrně vytáhněte hnětač směrem nahoru, přičemž se můžete podívat, na kterém místě se v chlebu nachází křídlo hnětače a vytáhnout jej.



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě. Před každým čištěním nebo uskladněním přístroje, resp. před opětovným pečením nebo přípravou těsta jej nechte vždy nejméně půl hodiny vychladnout.**

1. Před prvním použitím vypláchněte krátce pečící formu pekárny jemným saponátem a vyčistěte hnětač. Před dalším nasazením do přístroje musí být jednotlivé díly dobře utřené.
2. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny přísady a drobky z víka, krytu a pečící komory. Nikdy neponořujte přístroj do vody a nenaplňujte pečící komoru vodou. Za účelem jednoduššího čištění se může sejmut víko. K tomu vzadu odejměte kryt u úchytky pomocí šroubováku, poté může být víko odebráno.
3. Pečící formu otřete zvenku vlhkým hadříkem. Zevnitř můžete formu vypláchnout trochou saponátu. Prosím nadržte ji dlouho pod vodou. Používejte pouze jemný saponát, v žádném

případě chemické čističe, benzín, čističe na kamna nebo ostré prostředky.

4. Jak hnětač, tak i hnací hřídel by měly být vyčištěny ihned po použití. Pokud zůstane hnětač ve formě, tak je později těžké, jej z ní odstranit. Jestliže k tomu dojde, tak naplňte pečící formu teplou vodou na cca 30 minut. Poté je možné hnětač vyjmut.
5. Pečící forma je vybavena vysoce kvalitní nepřilnavou vrstvou. Z toho důvodu nikdy nepoužívejte k čištění kovové předměty, které by mohly povrch poškrábat. Je zcela běžné, že se barva povrchu formy časem změní, což ovšem neovlivní její funkci.
6. Pečící forma a hnětač podléhají v případě častého používání opotřebení na základě vysokého mechanického zatížení během hnětení, obzvláště v případě celozrnných těst nebo těst s vysokým podílem zrněk. Z toho důvodu je třeba případně vyměnit pečící formu a hnětače, které je možno objednat u naší zákaznické služby (viz objednávkový formulář v závěru manuálu).
7. Než přístroj uložíte na bezpečné místo, přesvědčte se o tom, zda zcela vychladl a zda je čistý a osušený.

## ČASOVÝ POSTUP PROGRAMŮ

|                              |  | 1<br>ZÁKLADNÍ                               |   | 2<br>BÍLÝ CHLĚB                                |  | 3<br>CELOZRNNÝ                              |   | 4<br>RYCHLÝ | 5<br>KYNUTÉ TĚSTO                              |  |
|------------------------------|--|---|---|--|--|---|---|-------------|--|--|
|                              |  | ST. I                                       | ST. II  | ST. I  | ST. II   | ST. I                                       | ST. II                                      |             | ST. I  | ST. II   |
| Hmotnost chleba volitelná    |  |   |   |  |  |   |   |             |  |  |
| Časová předvolba             |  | •   | •   | •  | •  | •   | •   | •           | •  | •  |
| Zhnědnutí volitelné          |  | •   | •   | •  | •  | •   | •   | •           | •  | •  |
| Signál pro přidání přísad    |  | •   | •   | •  | •  | •   | •   |             | •  | •  |
| Celkový čas                  |  | 2:53  | 3:00  | 3:40   | 3:50   | 3:32  | 3:40  | 1:40        | 2:50   | 2:55   |
| 1. Hnětení<br>(Vytápění VYP) | Motor:<br>ZAP/VYP                              | 2   | 2   | 2  | 2  | 2   | 2   | 2           | 2  | 2  |
|                              | Motor ZAP/<br>VYP                              | 4   | 4   | 4  | 4  | 4   | 4   | 4           | 4  | 4  |
|                              | Hnětení bez<br>přestávky                       | 3   | 4   | 10   | 12   | 3   | 4   | 5           | 4  | 4  |
| 1. Kynutí                    | Vytápění<br>ZAP/VYP<br>bez hnětení             | 20  | 20  | 40   | 40   | 25  | 25  | 5           | 5  | 5  |
| 2. Hnětení                   | Motor:<br>ZAP/VYP                              | 5   | 5   | 2  | 2  | 5<br>Přidat<br>přísady<br>Zobrazení<br>2:53 | 5<br>Přidat<br>přísady<br>Zobrazení<br>3:00 |             |  |  |
|                              | Hnětení bez<br>přestávky                       | 4<br>Přidat<br>přísady<br>Zobrazení<br>2:15 | 5<br>Přidat<br>přísady:<br>Zobrazení<br>02:20 | 12<br>Přidat<br>přísady:<br>Zobrazení<br>02:30 | 15<br>Přidat<br>přísady:<br>Zobrazení<br>02:30 | 8   | 10  | 8           | 10<br>Přidat<br>přísady:<br>Zobrazení<br>02:25 | 10<br>Přidat<br>přísady:<br>Zobrazení<br>02:30 |
|                              | Motor:<br>ZAP/VYP<br><br>(Vytápění<br>ZAP/VYP) | 5   | 5   | 5  | 5  | 5   | 5   |             | 10   | 10   |
| 2. Kynutí                    | Vytápění<br>ZAP/VYP<br>5 s / 25 s              | 20  | 20  | 20   | 20   | 20  | 20  |             | 20   | 20   |
|                              | Hlazení těsta<br>ZAP/VYP                       | 0,5   | 0,5   | 0,5  | 0,5  | 0,5   | 0,5   |             | 0,5  | 0,5  |
|                              | Vytápění<br>ZAP/VYP                            | 4,5   | 4,5   | 9,5  | 9,5  | 14,5  | 14,5  |             | 9,5  | 9,5  |
| 3. Kynutí                    | Vytápění<br>ZAP/VYP<br>bez hnětení             | 45  | 45  | 50   | 50   | 70  | 70  |             | 55   | 55   |
| Pečení                       | Vytápění ZAP/<br>VYP                           | 60  | 65  | 65   | 70   | 55  | 60  | 80          | 50   | 55   |
| Udržování<br>teploty         | při 72°C<br>Vytápění<br>ZAP/VYP                | 60  | 60  | 60   | 60   | 60  | 60  | 60          | 60   | 60   |

|                           | 6              | 7               | 8     | 9          | 10               | 11             | 12     |
|---------------------------|----------------|-----------------|-------|------------|------------------|----------------|--------|
|                           | VELMI RYCHLÝ I | VELMI RYCHLÝ II | TĚSTO | MARME-LÁDA | PRÁŠEK DO PEČIVA | TOUSTOVÝ CHLĚB | Pečení |
| Hmotnost chleba volitelná | ST. I          | ST. II          |       |            |                  | ST. I   ST. II |        |
| Časová předvolba          |                |                 | •     | •          | •                | •              | •      |
| Zhnědnutí volitelné       | •              | •               |       |            |                  |                |        |
| Signál pro přidání přísad |                |                 |       |            | •                | •              |        |

|                              | Celkový čas                                 | 0:58 | 0:58 | 1:30 | 1:20   | 2:50                                    | 2:55                             | 3:00                             | 1:00 |
|------------------------------|---|------|------|------|--|---|----------------------------------|----------------------------------|------|
| 1. Hnětení<br>(Vytápění VYP) | Motor ZAP/VYP 1 s/1 s                       | 2    | 1    | 2    |  | 2                                       | 3                                | 3                                |      |
|                              | Motor ZAP/VYP 29 s/1 s                      | 4    | 3    | 4    |  | 4                                       | 2                                | 2                                |      |
|                              | Hnětení bez přestávky                       | 6    | 5    | 14   |  | 4                                       | 10                               | 10                               |      |
| 1. Kynutí                    | Vytápění ZAP/VYP 5 s/25 s<br>bez hnětení    |      |      |      | 15<br>Vytápění ZAP/VYP 15s/15s                     | 5                                       | 40                               | 40                               |      |
| 2. Hnětení                   | Motor: ZAP/VYP 29 s/1 s                     |      |      |      |  | 5<br>Přidat přísady:<br>Zobrazení 02:30 | 1<br>Přid. přísady<br>Zobr. 1:59 | 1<br>Přid. přísady<br>Zobr. 2:04 |      |
|                              | Hnětení bez přestávky                       |      |      |      |  | 15                                      | 2                                | 2                                |      |
|                              | Motor: ZAP/VYP 29 s/1 s<br>Vytápění ZAP/VYP |      |      |      |  |   | 2                                | 2                                |      |
| 2. Kynutí                    | Vytápění ZAP/VYP 5 s/25 s                   |      |      | 20   |  | 29                                      | 24                               | 24                               |      |
|                              | Hlazení těsta ZAP/VYP 0,5 s/4,5 s           |      |      | 0,5  |  | 0,5                                     | 0,5                              | 0,5                              |      |
|                              | Vytápění ZAP/VYP 5 s/25 s                   |      |      | 9,5  |  | 0,5                                     | 0,5                              | 0,5                              |      |
| 3. Kynutí                    | Vytápění ZAP/VYP 5 s/25 s<br>bez hnětení    | 11   | 9    | 40   | 45<br>Hnětení ZAP/VYP<br>Vytápění ZAP/VYP 25 s/5 s | 35                                      | 40                               | 40                               |      |
| Pečení                       | Vytápění ZAP/VYP 5 s/25 s                   | 35   | 40   |      | Klid 20  | 70                                      | 50                               | 55                               | 60   |
| Udržování teploty            | při 72°C<br>Vytápění ZAP/VYP                | 60   | 60   |      | 60   | 60                                      | 60                               | 60                               | 60   |

## OTÁZKY K PŘÍSTROJI A MANIPULACI S NÍM

### Chléb se po upečení přilepil do nádoby?

Chléb nechte ve formě cca 10 minut vychladnout – formu obraťte dnem vzhůru – příp. lehce pohybuje hnětačem (připojením hnětače – křídlatá matice na spodní straně pečící formy). Před nasazením vymažte otvor v hnětači silnou vrstvou margarínu odolného proti vysokým teplotám (nepoužívejte nízkotučné margaríny!), takže se při hnětení do těchto otvorů nedostane těsto a nemůže se tam přilepět. Hnětač potřete před pečením trochou oleje.

Používáte-li přístroj také pro výrobu marmelády, doporučujeme využívat pro pečení chleba a pro výrobu marmelády vždy jinou pečící formu, protože díky vznikajícím kyselinám může docházet ke ztíženému vyklopení chleba z formy. Dodatečné pečící formy a hnětače si můžete objednat u našeho zákaznického servisu.

### Jak je možné vyhnout se dírák v chlebu (hnětač)?

Můžete namoučenými prsty hnětač vyjmout před posledním vykynutím těsta (viz časový průběh programu a zobrazení na displeji). Pokud je vyjmout nechcete, použijte po upečení jehlu na háky. Postupujete-li s ní opatrně, zabráníte větším dírákům.

Těsto při kynutí „utíká“ z pečící formy.

To se často stává při používání pšeničné mouky, neboť těsto zde na základě vyššího podílu lepku lépe kyne. Pomoc: snižte množství a přizpůsobte zbylé přísady. Hotový chléb je stále příliš velký.

na mouku přidejte 1 PL rozpuštěného margarínu.

### Chléb vykne, ale při pečení opět opadne.

Vzniká-li ve středu bochníku jamka ve tvaru „V“, chybí mouce lepek, protože použité obilí obsahovalo příliš málo bílkovin (k tomu dochází v případě deštivého léta) a nebo je mouka příliš vlhká.

Pomoc:

- Do těsta přidejte na 500 g mouky 1 PL pšeničného lepku.
- Použijte program s kratší dobou (např. RYCHLÝ)

Pokud chléb trychtýřovitě propadá směrem do středu, může to mít následující příčiny

- teplota vody byla vysoká,
- bylo použito příliš mnoho vody
- mouce chybí lepek.

### Chléb zvenčí dostatečně nezhnědnul.

1 žloutek smíchejte s 1 ČL kyselé nebo sladké smetany a potřete tím těsto po posledním hnětení.

### Kdy je možno otevřít dvířka pekárny Backmeister® v průběhu pečení?

V zásadě je to možné vždy, když probíhá hnětení. V této době můžete v případě potřeby přidat malé množství mouky nebo kapaliny. Má-li mít chléb po upečení určitý vzhled, postupujte následně: Otevřete po posledním hnětení, tzn. před posledním kynutím (viz tabulka Časový průběh programů a zobrazení na displeji) a opatrně nakrojte např. ostrým, zahřátým nožem tvořící se kůrku nebo ji posypte semínky nebo potřete kůrku směsí bramborové moučky a vody, aby se po upečení leskla. V tomto uvedeném čase je naposledy možné dvířka pekárny BACKMEISTER® otevřít. Otevřete-li pekárnu během posledního nakynutí nebo na začátku fáze pečení, může chléb „spadnout“.

### Co je celozrnná mouka?

Celozrnnou mouku je možno vyrobit ze všech druhů obilovin, tzn. také z pšenice. Označení celozrnná znamená, že je mouka namleta z celého zrna a má odpovídající podíl vlákniny. Celozrnná pšeničná mouka je proto trochu tmavší. Celozrnný chléb však nemusí nutně znamenat chléb tmavý, jak se často předpokládá.

Na co je třeba dbát při používání žitné mouky?

Žitná mouka téměř neobsahuje lepek a chléb z ní téměř nevykne. Kvůli snášenlivosti proto musí být „CELOZRNNÝ ŽITNÝ CHLÉB“ vyroben pomocí kvásku. Těsto vykne pouze tehdy, pokud při použití žitné mouky, která neobsahuje lepek, vyměníte ¼ uvedeného množství za mouku typu 550.

### Co je lepek v mouce?

Čím vyšší je typové číslo, tím méně lepku mouka obsahuje a o to méně těsto vykne. Nejvyšší podíl lepku obsahuje mouka s typovým číslem 550.

### Jaké druhy mouky existují a jak se používají?

Kukuřice, rýže, bramborová moučka

se zvláště hodí pro osoby alergické na gluten, nebo osoby, které trpí „celiakální sprue“ nebo „celiakii“. V dílu tohoto návodu určeném pro recepty najdete jak recepty, tak také kontaktní adresy výrobců speciálních výrobků pro alergie.

Špaldová mouka

je velmi drahá, ale také zcela bez chemických prostředků, neboť špalda, která roste na velmi chudých půdách, nenabírá žádná hnojiva. Špaldová mouka se proto zvláště hodí pro alergie. Mohou být použity všechny recepty pro mouky typu 405 – 550 – 1050 tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.

Mouka z tvrdé pšenice

se vzhledem ke své konzistenci hodí zvláště pro bagetové chleby a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

### Jak může být čerstvý chléb lépe stravitelný?

Pokud do mouky zapracujete pyré z 1 vařené brambory, je pak čerstvý chléb lépe stravitelný.

### V jakém poměru se používají prostředky pro vykynutí?

Jak u kvasnic, tak také u kvásku, které je možno zakoupit v různých množstvích, je nutno dodržovat údaje uvedené výrobcem na obalu a jejich množství přizpůsobit použité množství mouky. Pro intenzitu kynutí kvasnic je také velmi důležitá tvrdost vody, u velmi měkké vody kynou kvasnice více, takže v místech s měkkou vodou byste měli množství kvasnic snížit o cca ¼. Nejlepší poměr kvasnic a vody však musí být nejprve vyzkoušen a příp. znovu pozměněn.

**Co můžete udělat, pokud chléb chutná po kvasnicích?**

pokud byl použit cukr, snižte jeho množství nebo jej vynechte úplně, přičemž pak chléb samozřejmě tolik nezhnědne. do vody přidejte obyčejný ocet, na malý chléb cca 1 PL, na velký chléb cca 1,5 PL. vodu nahradte podmáslím nebo kefirem, což je mimochodem možno provést u všech receptů a doporučuje se kvůli čerstvosti chleba.

**Proč chutná chléb z trouby jinak než z domácí pekárny?**

To závisí na rozdílné vlhkosti: V troubě je chléb díky většímu prostoru pečení upečen výrazně sušší. Z domácí pekárny BACKMEISTER je chléb trochu vlhčí.

|                     | Německo | Rakousko | Švýcarsko |
|---------------------|---------|----------|-----------|
| Pšeničná mouka typu | 405     | 480      | 400       |
|                     | 550     | 780      | 550       |
|                     | 1050    | 1600     | 1100      |
|                     | 1600    | 1700     | 1900      |
| Žitná mouka typu    | 815     | 500      | 720       |
|                     | 997     | 960      | 1100      |
|                     | 1150    | 960      | 1100      |
|                     | 1740    | 2500     | 1900      |

**Co znamenají typová čísla u mouky?**

Čím nižší je typové číslo, tím méně balastních látek mouka obsahuje a tím je světlejší. Protože je označení jednotlivých typů mouky v různých zemích různé, níže krátký přehled.

**CHYBY PŘÍSTROJE**

| Chyba  | Příčina   | Odstranění  |
|--|---|---|
| Kouř uniká z prostoru pro pečení nebo větracích otvorů       | Přísady se přilepují v prostoru pro pečení na vnější straně formy | Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj nechte vychladnout, pak vyjměte formu a vyčistěte vnější stranu formy a prostor pro pečení.   |
| Chléb částečně „spadnul“ a je na vnitřní straně vlhký.       | Chléb zůstal po upečení příliš dlouho ve formě.                   | Chléb vyjměte z formy nejpozději po uplynutí funkce udržování teploty, aby mohla unikat pára.   |
| Chléb se špatně dostává z formy                              | Spodní strana chleba uplívá na hnětači.                           | Hnětač a hřídel po upečení očistěte. Pokud je třeba, naplňte do forma na cca 30 minut teplou vodu. Poté je možno hnětač lehce odebrat a vyčistit.   |
| Přísady nebyly promíchány a nebo chléb nebyl dobře propečen. | Špatné nastavení programu   | Znovu zkontrolujte navolené menu a jiná nastavení.  |
|  | Došlo ke stisknutí tlačítka Start/Stop během provozu přístroje.   | Odstraňte přísady a začněte znova.  |
|  | Víko bylo za provozu několikrát otevřeno                          | Víko má být otevíráno jen během fáze hnětení. Po posledním vykynutí již víko neotevírejte.  |
|  | Delší výpadek proudu  | Odstraňte přísady a začněte znova.  |
|  | Otáčení hnětače je blokováno.                                     | Zkontrolujte správné nasazení pečicí formy a hnětače. Zkontrolujte, zda hnětač není blokován zrníčky. Odeberte pečicí formu a zkontrolujte, zda se unášec točí. Pokud nefunguje, zašlete přístroj zákaznickému servisu. |

## CHYBY U RECEPTŮ

| Chyba  | Příčina   | Náprava                                 |
|--|---|---|
| Chléb silně kyne                                 | Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, málo soli, příliš měkká voda<br>Nebo několik z těchto příčin   | a/b                                     |
| Chléb nekyne nebo nekyne dostatečně              | Žádné nebo příliš málo droždí<br>Staré nebo příliš dlouho skladované droždí<br>Příliš horká tekutina<br>Droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou<br>Špatná nebo stará mouka<br>Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny<br>Příliš málo cukru | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>a/b |
| Těsto příliš kyne a přetéká přes pečicí formu    | Velmi měkká voda způsobuje silné kvašení droždí příliš mnoho<br>Mléka ovlivňuje kvašení droždí  | f/k<br>c                                |
| Chléb „spadnul“                                  | Objem chleba větší než forma, z toho důvodu spadnul. Chléb<br>Příliš vykynul  | a/f<br>m                                |
| V chlebu je po upečení důlek                     | Příliš brzké nebo rychlé kvašení droždí díky příliš teplé vodě, příliš<br>teplý prostor pro pečení, vysoká vlhkost<br>Příliš málo lepku v mouce v mouce<br>Příliš dlouhý program<br>Příliš mnoho tekutiny                                   | c/h/i<br><br>l<br>m<br>a/b/h            |
| Těžká, hrudkovitá struktura                      | Příliš mnoho mouky nebo příliš málo tekutiny<br>Příliš málo droždí nebo cukru<br>Příliš mnoho ovoce, zrníček nebo jiných přísad<br>Špatná nebo stará mouka  | a/b/g<br>a / b<br>b<br>e                |
| Uprostřed nepropečen                             | Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny<br>Vysoká vlhkost,<br>Recepty s vlhkými přísadami, jako např. s jogurtem   | a/b/g<br>h<br>g                         |
| Otevřená, hrubá nebo děrovaná struktura          | Příliš mnoho vody, žádná sůl<br>Vysoká vlhkost, příliš horká voda<br>Příliš horká tekutina  | g/b<br>h/i<br>c                         |
| Houbovitý, nepropečený povrch                    | Objem chleba větší než forma<br>Množství mouky zvláště u bílého chleba příliš velké<br>Příliš mnoho droždí nebo příliš málo soli<br>Příliš mnoho cukru<br>Dodatečně k cukru sladké přísady  | a/f<br>f<br>a/b<br>a/b<br>b             |
| Krajíce chleba jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité | Chléb nedostatečně vychlazen (únik páry)  | j                                       |
| Zbytky mouky na chlebové kůrce                   | Mouka není při hnětení po stranách správně zapracována  | g                                       |

### Odstranění chybných bodů

- a Odměřte přesné množství ingrediencí dle receptu.
- b Množství přísad přizpůsobte odpovídajícím způsobem a zkontrolujte, zda jste na některou přísadu nezapomněli.
- c Vezměte jinou tekutinu nebo tuto nechte zchladnout na pokojovou teplotu.
- d Přísady přidávejte v uvedeném pořadí. Do středu udělejte malou díрку a do ní dejte rozdrobené droždí nebo suché droždí. Zabraňte přímému kontaktu droždí s tekutinou.
- e Používejte jen čerstvé a správně skladované přísady.
- f Snižte celkové množství přísad, v žádném případě neberte více než uvedené množství. Snižte množství všech přísad příp. o 1/3.
- g Omezte množství tekutiny. Používáte-li vlhké přísady, musí být odpovídajícím způsobem sníženo množství tekutiny.
- h Při velmi vlhkém počasí vezměte 1-2 PL méně.
- i Při horkém počasí nepoužívejte funkci časové volby. Používejte studené tekutiny. Použijte programy RYCHLÝ a VELMI RYCHLÝ pro zkrácení doby chodu.
- j Vyměňte chléb ihned po upečení z formy a nechte na roštu cca 15 minut vychladnout dříve, než jej nakrojíte.
- k Omezte množství droždí nebo popř. celkové množství přísad o ¼ oproti uvedenému množství.
- l Do těsta přidejte 1 PL pšeničného lepku
- m Zvolte program RYCHLÝ.

## POZNÁMKY K RECEPTŮM

### 1. Přísady:

Protože každá přísada hraje pro vydařený chléb svou specifickou roli, je její odměření stejně důležité jako správné pořadí přidávaných přísad.

Nejdůležitější přísady, jako kapalina, mouka, sůl, cukr a kvasnice (mohou být použity jak suché tak i čerstvé kvasnice) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta i chléb. Z tohoto důvodu vždy používejte odpovídající množství ve správném vzájemném poměru.

Pokud pečivo připravujete ihned, používejte vlažné přísady. Pokud zvolíte program „Časová volba“, měly by přísady být studené, aby droždí nekvasilo příliš brzy.

**Margarín, máslo a mléko** ovlivňují pouze chuť chleba.

Množství cukru může být sníženo o 20 %, aby byla kůrka tenčí a světlejší bez toho, aby byl jinak ovlivněn výsledek pečení. Pokud dáváte přednost měkčí a světlejší kůrce, můžete cukr nahradit medem.

**Gluten** (pšeničný lepek), který vzniká v mouce při hnětení, se stará o strukturu chleba. Ideální směs mouky se skládá ze 40 % celozrnné mouky a 60 % bílé mouky.

Chcete-li přidat celá obilná zrna, namočte je předtím přes noc. Odpovídajícím způsobem snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5 méně).

**Kvásek** je nezbytný při používání žitné mouky. Obsahuje mléčné bakterie a bakterie kyseliny octové, které způsobí, že je chléb lehký a kyselkavý. Můžete si jej vyrobit sami, což ovšem vyžaduje určitý čas přípravy. Proto v následujících receptech používáme koncentrovaný kváskový prášek, který lze koupit v balíčku po 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptech musí být dodrženy, protože při jejich menším množství se chléb drolí.

Pokud použijete koncentrovaný kváskový prášek v jiné koncentraci (balíček po 100 g na 1 kg mouky), musíte 1 kg množství mouky snížit o cca 80 g, popř. přizpůsobit receptu.

**Tekutý kvásek**, který se také prodává balený, je možno taktéž použít. Jeho množství dáváte dle údajů na obalu. Tekutý kvásek naplňte do odměrky a odměřte dle receptu.

**Pšeničný kvásek**, který je také možno koupit v suchém stavu, vylepšuje kvalitu těsta, čerstvost chleba a jeho chuť. Je jemnější než žitný kvásek.

Pečte kváskový chléb v programu „Základní“ nebo „Celozrnný chléb“, aby mohl správně vykynout a být upečen.

**Pšeničné otruby** přidejte do těsta, pokud chcete mít chléb bohatý na vlákninu a zvláště kypřý. Použijte 1 PL na 500 g mouky a množství tekutiny zvyšte o 50 ml.

**Pšeničný lepek** je přirozený pomocník při pečení z obilné bílkoviny. Způsobuje, že je chléb nadýchanější, má lepší objem, zřídka „spadne“ a je stravitelnější. Zvláště u celozrnného pečiva a pečiva z vlastnoručně namleté mouky je působení velmi výrazné.

**Barevný slad**, který uvádíme v několika receptech, je tmavě pražený ječný slad. Používá se k dosažení tmavší střídky a kůrky (např. u černého chleba). K dostání je také žitný slad, který není tak tmavý. Tento slad je možno zakoupit v prodejnách biopotravin.

**Koření do chleba** můžete dodatečně přidat do všech našich chlebových směsí. Jeho množství je závislé na vaší chuti a na údajích od výrobce.

**Čistý lecitinový prášek** je přírodní emulgátor, který zvyšuje objem pečiva, střídky je jemnější a měkčí, a prodlužuje čerstvost chleba.

Všechny výše uvedené, silně vyznačené pomocné prostředky pro pečení a přísady zakoupíte v prodejnách biopotravin, obchodech s potravinami a ve mlýnech. Tyto výrobky můžete také objednat prostřednictvím katalogu na adrese:

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. UZPŮSOBENÍ PŘÍRAD

Pokud množství přísad zvyšujete nebo snižujete, dbejte na to, že poměry množství musí odpovídat originálnímu receptu. Abyste dosáhli perfektního výsledku, musíte dodržet následující základní pravidla pro uzpůsobení přísad:

**Tekutiny/mouka:** Těsto by mělo být měkké (ne příliš měkké), lehce lepit, ale nemělo by se táhnout. U lehkých těst se vytváří jedna koule. U těžkých těst, jako např. z celozrnné žitné mouky nebo u zrníkových chlebů tomu tak není. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Pokud je ještě příliš vlhké, přidejte mouku, dokud těsto nezíská správnou konzistenci. Je-li těsto příliš suché, po lžičkách přidejte vodu.

**Nahrazení tekutiny:** Pokud u receptu nahrazujete přísady, které obsahují tekutiny (např. čerstvý sýr, jogurt atd.), musí být sníženo odpovídající množství tekutiny. Při používání vajec je vyklepněte do odměrky a doplňte tekutinou až na předepsané množství. Pokud bydlíte na vyšší nadmořské výšce (od 750 m) kyne těsto rychleji. Množství droždí může být v těchto oblastech sníženo o ¼ až ½ ČL, aby jste zabránili nadměrnému vykynutí. Totéž platí pro oblasti se zvláště měkkou vodou.

### 3. Přidávání a odměřování přísad a jejich množství

Vždy přidávejte jako první tekutinu a jako poslední droždí. Pokud u velmi těžkých těst s vysokým podílem žitné nebo celozrnné mouky je lepší pořadí zaměnit a nejprve vložit mouku se sušeným droždím a nakonec přidat tekutinu. Ovšem v tomto případě je zvláště při navolení časové funkce dbát na to, aby droždí nepřišlo před začátkem programu do kontaktu s vodou.

Aby droždí nekynulo příliš rychle (zvláště při použití časové předvolby), je třeba zabránit kontaktu droždí s tekutinou.

Při odměřování používejte vždy stejná měřidla, tzn. používejte u jednotek PL a ČL buď odměrky dodávané s automatem na pečení nebo lžíce používané v domácnosti. Gramáž byste měli kvůli přesnosti odvážit. Pro odměření mililitrů můžete použít připojené odměrky.

Zkratky na receptech znamenají:

PL = polévková lžíce plná (nebo odměrka velká)  
ČL = čajová lžička plná (nebo odměrka malá)  
g = gram  
ml = mililitr

Bal. = balíček, např. sušené droždí s obsahem 7 g na 500 g mouky – odpovídá 10 -15 g čerstvého droždí

#### 4. Přidávání ovoce, ořechů nebo semínek

Pokud chcete přidat další přísady, můžete to provést při všech programech (kromě programu „Marmeláda“) vždy poté, co zazní pípnutí. Pokud přísady přidáte příliš brzy, hnětač je rozemele. Může dojít i k poškození povrchu pečící formy.

Nebudou-li v příslušném receptu uvedeny žádné stupně, protože v navrhovaných programech neexistují, pak se podaří jak malá tak i velká množství, která pro příslušný model navrhujeme, v uvedeném programu. Programy bez přepínání stupňů jsou programovány odpovídajícím způsobem.

#### 5. Hmotnost a objem chlebů

V následujících receptech najdete údaje k hmotnosti chleba. Zjistíte, že hmotnosti u čistě bílého chleba jsou nižší než u celozrnného. To souvisí s tím, že bílá mouka lépe kyne a tím je dána hranice hmotnosti. I přes tyto přesné údaje o hmotnosti může docházet k drobným odchylkám. Skutečná hmotnost chleba výrazně závisí na přísadách a na vlhkosti ovzduší v místnosti, kde se chléb připravuje.

Všechny chleby s převažujícím podílem pšeničné mouky dosahují většího objemu a v nejvyšší hmotnostní třídě přesahují po posledním vykynutí okraj formy. Ale nepřetékají. „Vypouklina“, která se na chlebu vytvoří nad okrajem formy, je proto poněkud méně hnědá než chléb ve formě.

Pokud je u sladkých chlebů navrhován program Rychlý, pak můžete výhradně menší množství z příslušného navrhovaného receptu péci také v programu Kynuté těsto, čímž je chléb nadýchanější. Zvolte program Kynuté těsto, pak stupeň I.

#### 6. Výsledky pečení

Výsledek pečení souvisí zvláště s podmínkami na místě pečení (měkká voda – vysoká vlhkost vzduchu – vyšší nadmořská výška – vlastnosti přísad atd.). Z tohoto důvodu jsou údaje v receptech pouze jakési záchytné body, které je možno dle potřeby pozměnit. Pokud se vám recept nepodaří na první pokus, nevěste hlavu, ale pokuste se najít příčinu a vyzkoušejte například změnit poměr množství. Doporučujeme, než bude péci chléb přes noc s časovou předvolbou, abyste si nejprve tento chléb upekli na zkoušku, abyste v případě potřeby mohli recept ještě pozměnit.

## RECEPTY

### Klasický bílý chléb

|                         | Stupeň I               | Stupeň II |
|-------------------------|------------------------|-----------|
| Hmotnost chleba cca     | 500 g                  | 750 g     |
| Voda                    | 230 ml                 | 350 ml    |
| Sůl                     | ¾ ČL                   | 1 ČL      |
| Cukr                    | ¾ ČL                   | 1 ČL      |
| Krupice z tvrdé pšenice | 100 g                  | 150 g     |
| Mouka typu 550          | 230 g                  | 350 g     |
| Sušeného droždí         | ½ bal.                 | ¾ bal.    |
| Program/y:              | RYCHLÝ nebo BÍLÝ CHLÉB |           |

Tip: Pokud nahradíte vodu mlékem, získáte ideální toustový chléb.

### Selský bílý chléb

|                     | Stupeň I                 | Stupeň II |
|---------------------|--------------------------|-----------|
| Hmotnost chleba cca | 500 g                    | 750 g     |
| Mléko               | 180 ml                   | 275 ml    |
| Margarín/máslo      | 15 g                     | 25 g      |
| Sůl                 | ½ ČL                     | 1 ČL      |
| Cukr                | ½ ČL                     | 1 ČL      |
| Mouka typu 1050     | 330 g                    | 500 g     |
| Sušeného droždí     | ½ bal.                   | ¾ bal.    |
| Program/y:          | ZÁKLADNÍ nebo BÍLÝ CHLÉB |           |

### Rozinkový chléb

|                             | Stupeň I                 | Stupeň II |
|-----------------------------|--------------------------|-----------|
| Hmotnost chleba cca         | 560 g                    | 850 g     |
| Voda                        | 200 ml                   | 300 ml    |
| Margarín/máslo              | 20 g                     | 30 g      |
| Sůl                         | 1 špetka                 | ½ ČL      |
| Med                         | 1 ČL                     | 1 PL      |
| Mouka typu 405              | 330 g                    | 500 g     |
| Skořice                     | ½ ČL                     | ¾ ČL      |
| Sušeného droždí             | ½ bal.                   | ¾ bal.    |
| Rozinky (nebo sušené ovoce) | 50 g                     | 75 g      |
| Program/y:                  | RYCHLÝ nebo KYNUTÉ TĚSTO |           |

### Celozrnný chléb

|                          | Stupeň I  | Stupeň II |
|--------------------------|-----------|-----------|
| Hmotnost chleba cca      | 570 g     | 860 g     |
| Voda                     | 250 ml    | 370 ml    |
| Margarín/máslo           | 15 g      | 25 g      |
| Sůl                      | ½ ČL      | 1 ČL      |
| Cukr                     | ½ ČL      | 1 ČL      |
| Mouka typu 1050          | 180 g     | 270 g     |
| Pšeničná celozrnná mouka | 180 g     | 270 g     |
| Sušeného droždí          | ½ bal.    | ¾ bal.    |
| Program/y:               | CELOZRNNÝ |           |



**Chléb z pšeničného šrotu**

|                          | Stupeň I  | Stupeň II |
|--------------------------|-----------|-----------|
| Hmotnost chleba cca      | 600 g     | 900 g     |
| Voda                     | 230 ml    | 350 ml    |
| Sůl                      | ½ ČL      | 1 ČL      |
| Margarín/máslo           | 15 g      | 25 g      |
| Med                      | 1 ČL      | 1 ČL      |
| Ocet                     | ½ PL      | ¾ PL      |
| Pšeničná celozrnná mouka | 330 g     | 500 g     |
| Pšeničný šrot            | 50 g      | 75 g      |
| Sušeného droždí          | 1/3 bal.  | 1 bal.    |
| Program/y:               | CELOZRNNÝ |           |

**Kváskový chléb**

|                                 | Stupeň I | Stupeň II |
|---------------------------------|----------|-----------|
| Hmotnost chleba cca             | 740 g    | 1,050 g   |
| Suchý kvásek (žádný koncentrát) | ½ bal.   | ¾ bal.    |
| Voda                            | 350 ml   | 450 ml    |
| Koření do chleba                | ½ ČL     | ¾ ČL      |
| Sůl                             | 1 ČL     | 1 ½ ČL    |
| Žitná mouka                     | 250 g    | 340 g     |
| Mouka typu 1050                 | 250 g    | 340 g     |
| Sušené droždí                   | 1 bal.   | 1½ bal.   |
| Program/y:                      | ZÁKLADNÍ |           |

**Chléb s fíky a vlašskými ořechy**

|                                 | Stupeň I  | Stupeň II |
|---------------------------------|-----------|-----------|
| Hmotnost chleba cca             | 600 g     | 900 g     |
| Voda                            | 230 ml    | 350 ml    |
| Pšeničná mouka typu 1050        | 170 g     | 260 g     |
| Žitná mouka                     | 260 g     | 400 g     |
| Sůl                             | 1 zar. ČL | 1 ČL      |
| Jemně nasekané fíky             | 30 g      | 50 g      |
| Nasekané vlašské ořechy         | 30 g      | 50 g      |
| Med                             | 1 ČL      | 1 ½ ČL    |
| Suchý kvásek (žádný koncentrát) | ½ bal.    | ¾ bal.    |
| Sušené droždí                   | ½ bal.    | ¾ bal.    |
| Program/y:                      | ZÁKLADNÍ  |           |

**Selský chléb**

|                         | Stupeň I | Stupeň II |
|-------------------------|----------|-----------|
| Hmotnost chleba cca     | 520 g    | 960 g     |
| Voda                    | 200 ml   | 360 ml    |
| Sůl                     | ½ ČL     | 1 ČL      |
| Sušený pšeničný kvásek* | 15 g     | 30 g      |
| Mouka typu 1050         | 330 g    | 600 g     |
| Cukr                    | ½ ČL     | 1 ČL      |
| Sušeného droždí         | ½ bal.   | 1 bal.    |
| Program/y:              | ZÁKLADNÍ |           |
| *žádný koncentrát       |          |           |

**100 % Celozrnný chléb**

|                          | Stupeň I  | Stupeň II |
|--------------------------|-----------|-----------|
| Hmotnost chleba cca      | 560 g     | 850 g     |
| Voda                     | 230 ml    | 350 ml    |
| Sůl                      | ½ ČL      | 1 ČL      |
| Med                      | 1 ČL      | 1 ČL      |
| Pšeničná celozrnná mouka | 360 g     | 540 g     |
| Sušené droždí            | ½ bal.    | ¾ bal.    |
| Program/y:               | CELOZRNNÝ |           |

**Špaldový chléb**

|                                  | Stupeň I  | Stupeň II |
|----------------------------------|-----------|-----------|
| Hmotnost chleba cca              | 670 g     | 990 g     |
| Podmáslí                         | 350 ml    | 470 ml    |
| Špaldová celozrnná mouka         | 150 g     | 230 g     |
| Žitná celozrnná mouka            | 120 g     | 180 g     |
| Hrubý špaldový šrot              | 120 g     | 180 g     |
| Slunečnicová semínka             | 50 g      | 75 g      |
| Sůl                              | ½ ČL      | 1 ČL      |
| Cukr                             | 1 ČL      | 1 ČL      |
| Sušený kvásek (žádný koncentrát) | ½ bal.    | ¾ bal.    |
| Sušené droždí                    | ½ bal.    | ¾ bal.    |
| Program/y:                       | CELOZRNNÝ |           |

| <b>Pizzachléb</b>   |          |           |
|---------------------|----------|-----------|
|                     | Stupeň I | Stupeň II |
| Hmotnost chleba cca | 610 g    | 920 g     |
| Voda                | 250 ml   | 375 ml    |
| Olej                | 1 ČL     | 1 PL      |
| Sůl                 | ½ ČL     | 1 ČL      |
| Cukr                | ½ ČL     | 1 ČL      |
| Oregano             | ½ ČL     | ¾ ČL      |
| Parmazán            | 1 ½ PL   | 2 ½ PL    |
| Kukuřičná krupice   | 65 g     | 100 g     |
| Mouka typu 550      | 315 g    | 475 g     |
| Sušené droždí       | ½ bal.   | ¾ bal.    |
| Program/y:          | RYCHLÝ   |           |

| <b>Chléb z čerstvého sýra</b> |          |           |
|-------------------------------|----------|-----------|
|                               | Stupeň I | Stupeň II |
| Hmotnost chleba cca           | 530 g    | 800 g     |
| Voda nebo mléko               | 160 ml   | 250 ml    |
| Margarín/máslo                | 20 g     | 30 g      |
| Celý vejce                    | 1 malé   | 1         |
| Sůl                           | ½ ČL     | 1 ČL      |
| Cukr                          | 1 ČL     | 1 PL      |
| Zrnitý čerstvý sýr            | 80 g     | 125 g     |
| Mouka typu 550                | 330 g    | 500 g     |
| Sušené droždí                 | ½ bal.   | ¾ bal.    |
| Program/y:                    | RYCHLÝ   |           |

| <b>Francouzský bylinkový chléb</b> |                      |           |
|------------------------------------|----------------------|-----------|
|                                    | Stupeň I             | Stupeň II |
| Hmotnost chleba cca                | 560 g                | 850 g     |
| Voda                               | 230 ml               | 350 ml    |
| Pšeničná mouka typu 550            | 350 g                | 525 g     |
| Mouka z tvrdé pšenice              | 50 g                 | 75 g      |
| Cukr                               | ½ ČL                 | 1 ČL      |
| Sůl                                | ½ ČL                 | 1 ČL      |
| Nasekané míchané bylinky           | 1 PL                 | 1 ½ PL    |
| Jemně lisované stroužky česneku    | 1 ks                 | 2 ks      |
| Máslo                              | 10 g                 | 15 g      |
| Sušené droždí                      | ½ bal.               | ¾ bal.    |
| Program/y:                         | ZÁKLADNÍ nebo RYCHLÝ |           |

## CHLEBY Z PEČÍCÍCH SMĚSÍ

V naší pekárně Backmeister můžete péci prakticky všechny na trhu dostupné směsi na pečení. Pouze čisté žitné chleby není možno v pekárně Backmeister® dobře upécti, protože tyto velmi ztuhnou.

1. Některé na trhu dostupné pečící směsi již obsahuje sušené droždí. V tomto případě již pochopitelně nemusíte žádné droždí přidávat.
2. Dodržujte prosím množství udávaná na obalech a postupujte následovně.

3. Přístroj zapněte, naplňte tekutinu (příp. o trochu méně, než je uvedeno na obalu).
4. Přidejte příslušné množství směsi.
5. Popř. přidejte sušené droždí dle údajů na obalu směsi (1 malá odměrka UNOLD®-téměř 2,5 g sušeného droždí),
6. Vyberte program, stiskněte START,
7. Vše ostatní za vás udělá Backmeister®.

## CHLEBY PRO ALERGIKY

U chlebů bez glutenu dbejte prosím následujících pokynů:

- Mouky bez glutenu potřebují více tekutiny než mouky s obsahem glutenu (400-500 ml vlažné tekutiny na 500 g mouky).
  - Mouky bez glutenu potřebují pro úspěšný výsledek trochu oleje nebo tuku. Můžete použít olej, máslo nebo také margarín (10 až 20 g).
  - Když připravujete chléb z mouky bez glutenu, nemůžete start programu odsunout. Program musí být vždy zahájen okamžitě.
  - Chléb bez obsahu glutenu z domácí pekárny potřebuje méně droždí než chléb pečený v troubě. Použijte cca 3,5 až 5 g suchého droždí na jeden standardní chléb.
  - Když se chléb při pečení uprostřed propadá, snižte množství droždí o cca 1 g. Když se chléb přesto propadá, vyklepněte do odměřovací nádoby jedno vejce a doplňte nádobu potřebným množstvím tekutiny. Pozor: nepřidávejte vejce dodatečně k množství tekutiny!
  - Kůrka chleba bez glutenu není tak hnědá jako u chlebů s obsahem glutenu. Domácí pekárny nesmí mít z bezpečnostních důvodů horní ohřev, proto horní strana chleba zůstává světlejší. Aby chléb získal hezčí barvu, můžete rozmíchat jeden žloutek s jednou lžičkou smetany a chléb potřít, když displej ukazuje zbývajících čas 1:15.
  - Po cca osmi minutách hnětení uvolněte silikonovou škrabkou mouku popř. zbytky těsta z okraje formy na pečení. Když při zbývajícím času 1:15 ještě jednou uvolníte okraj těsta od formy na pečení, nezůstane při pečení stát tenký okraj těsta.
- Pro osoby, které trpí alergií na obilí nebo musí dodržovat určité dietní plány, jsme provedli pokusy a s přístrojem Backmeister® dosáhli dobrých výsledků pomocí různých směsí mouky, které

jsou vyrobeny na základě kukuřičného, rýžového nebo bramborového škrobu. Při použití směsí na pečení dbejte pokynů na obalu. Dobrých výsledků pečení jsme dosáhli s produkty firmy Schär a Hammermühle Diät GmbH. S otázkami k produktům bez glutenu nebo opakované nesnášenlivosti se můžete obrátit přímo na tyto firmy:

Hotline fy Schär

Německo tel. 0049/8 00/1 81 35 37

Rakousko tel. 0043/8 00/29 17 28

Hotline Hammermühle

Německo tel. 0049/63 21/9 58 90

Požadované přísady obdržíte v obchodech s biopotravinami. Produkty Hammermühle je možné objednávat na výše uvedeném telefonním čísle přímo u výrobce. Všechny uvedené druhy mouky jsou vhodné pro koláče a chleby při speciálním stravování (celiakie/sprue) v rámci dietního plánu. Chleby upečené v přístroji Backmeister® zůstávají poměrně pevné také při přidání zvýšeného množství droždí, popř. vinného kamene - prášku do pečiva.

Prísady dejte do formy na pečení. Zvolte následující programy:

- pro přípravu sladkého chleba "BASIS" tmavý, aby chléb získal silnější kůrku, „SCHNELL“ tmavý, aby chléb získal slabší kůrku.
- pro přípravu těsta, které chcete dále zpracovávat: program „TEIG“
- pro přípravu chleba s práškem do pečiva nebo vinným kamenem jako prostředkem pro kynutí: program „BACK-PULVER“

### Bílý chléb

|                               | Stupeň I |
|-------------------------------|----------|
| Vlažné vody                   | 400 ml   |
| Másla                         | 20 g     |
| Směsi na pečení bílého chleba | 500 g    |
| Suchého droždí                | 4 g      |
| Program:                      | BASIS    |

Tip: S programem Těsto můžete se směsí na pečení bílého chleba připravit také těsto na pizzu. Místo másla pak použijte 40 g oleje a 380 ml vody. Obloženou pizzu pečte v troubě cca 20 minut při 200 °C. Se směsí na pečení bílého chleba můžete také připravit těsto na housky. Jednoduše těsto naplňte do forem na muffiny. Horní stranu potřete rozpuštěným máslem a nechte ještě 20 minut kynout. Pečte v předehřáté troubě při 200 °C cca 20 minut.

### Chléb se zrnny

|                                 | Stupeň I |
|---------------------------------|----------|
| Vody                            | 480 ml   |
| Oleje                           | 10 g     |
| Směsi na pečení chleba se zrnny | 500 g    |
| Suchého droždí                  | 4 g      |
| Program:                        | BASIS    |

## KOLÁČ - ZÁKLADNÍ RECEPT

V pekárně Backmeister® je možno upéci velmi dobrý třený koláč. Protože přístroj pracuje s hnětacími a míchacími nástroji, je koláč trochu tužší. Pečení koláče není možno naprogramovat. Je-li koláč upečen, vyjměte pečící formu z přístroje. Postavte pečící formu na vlhkou utěrku a nechte v ní koláč ještě cca 15 minut

### Přísady pro hmotnost cca 700 g

|              |       |
|--------------|-------|
| Vejce        | 3     |
| Změklé máslo | 100 g |
| Cukr         | 100 g |

vychladnout. Pak můžete koláč zlehka oddělit pomocí gumové stěrky na koláče od stěn formy a vyklopit.

|  |        |
|--|--------|
| Vanilkového cukru                                    | 1 bal. |
| Mouka typu 405                                       | 300 g  |
| Prášek do pečiva                                     | 1 bal. |
| Mleté ořechy   | 50 g   |
| Nebo: Mletá čokoláda                                 | 50 g   |
| Nebo: Kokosové vločky                                | 50 g   |
| nebo: oloupaná jablka nakrájených na kostičky (1 cm) | 50 g   |

Program/y: PRÁŠEK DO PEČIVA

## PŘÍPRAVA TĚSTA

Ve vaší pekárně Backmeister můžete v programu TĚSTO připravit kynuté těsto, které pak následně zpracujete a upečete v troubě. Během 2. hnětení můžete po pípnutí přidat přísady jako oříšky, sušené ovoce atd. V programu Těsto neexistují různé stupně

vypečení. Takto můžete z výše uvedených receptů vytvořit např. housky tak, že v programu Těsto připravíte těsto, to pak zformujete a upečete v troubě.

### Preclíky

Suroviny pro cca 9-10 kusů

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Voda                             | 200 ml |
| Sůl                              | ¼ ČL   |
| Mouka typu 405                   | 360 g  |
| Cukr                             | ½ ČL   |
| Sušené droždí                    | ½ bal. |
| Vejce (lehce ušlehané) k potřetí | 1      |
| Hrubou sůl k posypání            |        |

Všechny ingredience kromě vejce a hrubé soli naplněte do pečící formy. Navolte program Těsto a spusťte jej. Až zazní signál a na displeji se objeví „0:00“, stiskněte Stop. Troubu nahřejte na 230 °C. Těsto rozdělte na kousky a každý díl vytvarujte do dlouhé tenké ruličky. Vytvarujte preclíky a položte na vymazaný plech. Potřete rozšlehaným vejcem a posypte hrubou solí. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C 12-15 minut.

Program: TĚSTO

### Celozrnná PIZZA

Suroviny pro cca 2 pizy

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Voda                     | 150 ml |
| Sůl                      | ½ ČL   |
| Olivový olej             | 2 PL   |
| Pšeničná celozrnná mouka | 300 g  |
| Pšeničné klíčky          | 1 PL   |
| Sušené droždí            | ½ bal. |

Těsto vyválejte, dejte do kulaté formy a nechte 10 min. kynout. Těsto potřete omáčkou na pizzu a obložte dle chuti. Pečte 20 minut na 200°C.

Program: TĚSTO

**Kávový koláč**

Příklady pro formu na koláč o průměru 22 cm

|                |        |
|----------------|--------|
| Mléko          | 170 ml |
| Sůl            | ¼ ČL   |
| Žloutek        | 1      |
| Margarín/máslo | 10 g   |
| Mouka typu 550 | 350 g  |
| Cukr           | 35 g   |
| Sušené droždí  | ½ bal. |
| Program:       | TĚSTO  |

Těsto vyjměte z nádoby, ještě jednou prohnětejte a vyválejte. Vložte jím kulatou nebo hranatou formu a pokryjte následujícími přísadami.

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Roztopené máslo          | 2 PL |
| Cukr                     | 75 g |
| Mletá skořice            | 1 ČL |
| Mleté ořechy             | 60 g |
| Dle přání cukrová poleva |      |

Na těsto rozprostřete máslo. V jedné misce smíchejte cukr, skořici a ořechy a rozprostřete na máslo. Těsto nechte cca 30 minut zaležet na teplém místě, pak pečte.

**Vánočka**

|                  |          |
|------------------|----------|
| Hmotnost         | 1.000 g  |
| Mléko            | 125 ml   |
| Rozpuštěné máslo | 125 g    |
| Vejce            | 1        |
| Rum              | 3 PL     |
| Mouka typu 405   | 500 g    |
| Cukr             | 100 g    |
| Citronát         | 50 g     |
| Orangeat         | 25 g     |
| Mleté mandle     | 50 g     |
| Sultánky         | 100 g    |
| Sůl              | 1 špetka |
| Skořice          | 2 špetky |
| Sušené droždí    | 2 bal.   |

Těsto vyjměte z nádoby – natlačte do formy na vánočku a pečte při 180°C (v horkovzdušné troubě při 160°C) cca 1 hodinu.

Program: TĚSTO

**VAŘENÍ MARMELÁDY**

V pekárně Backmeiste®r můžete rychle a jednoduše připravit džem nebo marmeládu. I když jste předtím ještě nic takového nevařili, měli byste to zkusit. Získáte obzvláště dobrou a chutnou marmeládu. Čerstvé a zralé ovoce omyjte. Jablka, broskve, hrušky a jiné ovoce s tvrdou slupkou eventuálně oloupejte. Nepoužívejte nikdy větší množství, než je uvedeno. Při větším množství by hmota mohla přetékat.

1. Ovoce zvažte, nakrájejte na malé kousky nebo rozmixujte pomocí přístroje ESGE-Zauberstab® a vložte do formy.

2. Želírovací cukr „2:1“ přidejte v uvedeném množství. Nepoužívejte běžný nebo želírovací cukr „1:1“, protože džem pak nezuhne. Smíchejte cukr s ovocem a spusťte program.
3. Po 1:20 přístroj zapípa a vy můžete džem plnit do sklenic a dobře je uzavřít.

**Jahodová marmeláda**

|  |        |
|--|--------|
| Umyté čerstvé jahody nakrájet najemno nebo z nich udělat pyré. | 600 g  |
| Želírovací cukr „2:1“  | 400 g  |
| Citronová šťáva  | 1-2 ČL |

Všechny ingredience v nádobě promíchejte pomocí gumové stěrky. Zvolte program „Marmeláda“ a spusťte. Ze stěn nádoby odstraňte špachtlí zbytky cukru. Až zazní signál odejměte nádobu z pekárny pomocí chňapky. Marmeládu naplňte do sklenic a tyto dobře uzavřete.

Program/y: MARMELÁDA

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení. Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravné záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

## LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ


Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím: Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrně pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení. Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 8695

### DANE TECHNICZNE

|                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| Moc:                      | 600W, 230V~, 50 Hz   |  |
| Pojemność dla:<br>Wymiary | 750g - 1000g wagi chleba<br>Ok. 35,5 x 28,5 x 29,5cm (dł./szer./wys.)<br>Wewnętrzne formy do pieczenia dł./szer./wys.: 13,5 x 13,3 x 14,8 cm   |   |
| Waga:                     | Ok. 5,40 kg  |   |
| Kabel                     | urządzenia 100cm zamontowany na stałe  |   |
| Obudowa                   | Stali szlachetnej, elementy z czarnego tworzywa  |   |
| Wyposażenie:              | Pokrywa z dużym okienkiem, 12 zapisanych programów, przycisk do stopniowego ustawienia różnej wagi chleba, przycisk do stopnia przyrumienienia, przycisk wyboru czasu, programowany do 13 godzin w przód, automatyczny stopień utrzymywania ciepła |   |
| Aksesoria::               | Wyjmowana, nieprzywierająca forma do pieczenia, Wygniatarka, pojemnik do odmierzania, łyżka do odmierzania, szpikulec hakowy, Instrukcja obsługi   |   |

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

### OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

### PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.
5. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
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 je włącznikiem I/O 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 gorącym płynem (konfiturami).
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 umywalk, wanien do kąpieli lub innych zbiorników napełnionych wodą.**

Producent nie przejmuje gwarancji jeśli urządzenie wykorzystywane będzie w celach przemysłowych lub w sposób niezgodny z instrukcją obsługi.

## URUCHOMIENIE I UŻYCI

1. Usunąć wszystkie materiały pakunkowe, również te wewnątrz piekarnika. Zachować oryginalne opakowanie.
2. Proszę sprawdzić, czy są wszystkie należne akcesoria. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
3. Poszczególne części należy wyczyścić zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
4. Proszę podłączyć urządzenie (patrz punkt MIEJSCE PRACY / PODŁĄCZENIE DO PRĄDU) i włożyć foremkę do pieczenia względnie pojemnik na ryż. Najpierw należy wybrać rodzaj pracy BACKPULVER 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.
5. Należy wytrzeć starannie wszystkie części urządzenia, zanim się je ponownie uruchomi. MIEJSCE PRACY
6. 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.
7. Jeśli temperatura pomieszczenia będzie za wysoka, składniki mogą ewentualnie skwaśnieć.
8. PODŁĄCZENIE DO PRĄDU
9. 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.

## WYJAŚNIENIA DO POLA STEROWANIA



### WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK I/O

Służy do włączania i wyłączenia urządzenia i znajduje się na dolnej prawej stronie obudowy. Jeśli urządzenia się nie używa, należy zawsze wyłączyć je tym wyłącznikiem, aby odciąć dopływ prądu a potem wyciągnąć wtyczkę z kontaktu. Programy można wybierać i ustawiać dopiero po włączeniu urządzenia.

### KLAWISZ START/STOP

Służy do rozpoczęcia i zakończenia przebiegu programu. Przyciskiem start/stop można przerwać program w każdej chwili. Przycisk należy wcisnąć i trzymać tak długo, aż usłyszy się dźwięk pip. Na wyświetlaczu pojawi się pozycja początkowa wcześniej wybranego programu. Jeśli chcecie Państwo zastosować inny program, należy go wybrać klawiszem MENU.

### ZEITWAHL/WYBÓR CZASU

Proszę stosować funkcję wyboru czasu tylko dla przepisów, które Państwo wcześniej z sukcesem praktycznie wypróbowali i proszę tych przepisów już nie zmieniać.

**UWAGA: Przy zbyt dużej ilości ciasta może ono wypłynąć i przypiec się na elemencie grzewczym.**

Programy (za wyjątkiem ULTRA-SZYBKO I i II, BACKPULVER i TEIG) mogą rozpocząć się z opóźnieniem. Do podawanego automatycznie w każdym programie czasu i ew. dodatkowo czasu utrzymania ciepła przez 1 godz (po zakończeniu procesu pieczenia), trzeba dodać godziny i minuty, po których powinno się rozpocząć przygotowanie.

Przykład:

Jest 20:00 wieczorem i Państwo chcą mieć rano o 7:00 świeżo upieczony biały chleb:

Składniki włożyć do pojemnika w podanej kolejności i wstawić pojemnik do urządzenia. Uważać na to, aby drożdże nie miały styczności z płynem.

Przyciskiem Menu wybrać żądany program a przyciskiem BRÄUNUNG podać oczekiwane przyrumienienie. Na przykład bierzemy program 1 = BASIS. Program zakończy się o godz. 6:00 rano. Potem rozpocznie się czas trzymania ciepła 1 godziny.

Dlatego trzeba, aby móc o godz. 7:00 rano wyjąć ciepły świeży chleb, wieczorem o 20:00 wciskając ciągle przycisk ZEIT/CZAS ustawić czas programu na 10 godzin. Aby to zrobić należy wcisnąć przycisk CZAS w odstępach za każdym razem po 10 minut.

Na koniec wcisnąć przycisk START/STOP aby przestawiony czasowo program pieczenia rozpocząć.

Uwaga:

przy przesuniętym czasowo programie pieczenia nie należy używać łatwo psujących się składników jak mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula itp.

Dźwięku 10-krotnego pip, który wskazuje czas na dodanie składników jak orzechy, ziarna i owoce nie można wyłączyć, będzie go więc słyszał nocą.

### MENU

Przyciskiem Menu wywołuje się poszczególne programy, które opisane są dokładnie w tabeli „czas pieczenia“. Programy stosuje się do przygotowania następującego pieczywa:

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| BASIS<br>PODSTAWOWY-                  | Do białego i mieszanego chleba, program standardowy do każdego chleba   |
| WEISSBROT<br>CHLEB BIAŁY-             | Dla delikatnego białego chleba o dłuższym czasie dochodzenia  |
| VOLLKORN<br>PEŁNOZIARNISTY-           | Dla chlebów pełnoziarnistych  |
| SCHNELL<br>SZYBKI                     | Do szybkiego przygotowania chleba białego i mieszanego  |
| HEFEKUCHEN<br>CIASTO<br>DROŹDZOWE     | Do przygotowania słodkiego ciasta drożdżowego   |
| ULTRA-SCHNELL I<br>ULTRA-SZYBKI I-    | Do wszystkich przepisów stopnia I pieczonych w programie Basis, chleb biały, szybki lub tostowy. Ciasto w programie Ultra szybki jest wyrabiane zdecydowanie krócej i chleby są dlatego bardziej gęste, zbite i mniej pulchne. Wybór czasu nie jest możliwy. Proszę przy tym programie stosować lekko ciepłe płyny. |
| ULTRA-SCHNELL II<br>ULTRA-SZYBKI II   | Do wszystkich przepisów stopnia II pieczonych w programie Basis, chleb biały, szybki lub tostowy. Patrz ULTRA-SZYBKI I.   |
| TEIG<br>CIASTO SUROWE-                | Do wyrobienia ciasta, bez funkcji pieczenia.  |
| KONFITÜRE<br>KONFITURA                | Do gotowania konfitur i marmolady. Do gotowania konfitur powinna być osobna foremka, używana tylko do konfitur. Powstające przy gotowaniu konfitur kwasy mogą spowodować, że pieczony w tej samej foremce chleb nie da się dobrze wyjąć z foremki.  |
| BACKPULVER<br>PROSZEK DO<br>PIECZENIA | Dla wypieków z dodatkiem proszku do pieczenia, np ciasta ubijanego / ucieranego.  |
| TOASTBROT<br>CHLEB TOSTOWY-           | Do wyrabiania chleba tostowego wzgl. trochę mocniej wypieczonego chleba białego.  |
| BACKEN<br>PIECZENIE                   | Do pieczenia ciasta przygotowanego osobno np drożdżowego czy ubijanego/ucieranego (ręcznie lub w programie CIASTO SUROWE). Ten program nie jest dostosowany do pieczenia ciasta kruche go i przygotowywanego na ciepło i.in.  |

W programach BASIS/BAZA, CHLEB BIAŁY, PEŁNOZIARNISTY, CIASTO DROŹDZOWE, CHLEB TOSTOWY i PROSZEK DO PIECZENIA przy drugim procesie ugniatania rozbrzmiewają wielo-

krotne dźwięki pip. Wskazują one czas, w którym dalsze składniki jak orzechy, suszone owoce itp. mogą być dodane. Należy wtedy otworzyć pokrywę i dodać składniki po czym zamknąć pokrywę.

### KRUSTE/PRZYRUMIENIENIE

Tym przyciskiem ustawia się w programach BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, TOASTBROT przyrumienienie na HELL(JASNY) / MITTEL(ŚREDNI) / DUNKEL(CIEMNY). W innych programach ta funkcja nie jest dostępna. Aktualne ustawienie rozpoznaje się po odpowiedniej strzałce na wyświetlaczu.

### STUFE / STOPIEŃ

#### STUFE / STOPIEŃ

Można nim ustawić w różnych programach:

STUFE/STOPIEŃ I = dla mniejszej wagi chleba (ok. 500-750 g)

STUFE/STOPIEŃ II = dla większej wagi chleba (ok. 750-1.000 g)

Proszę zwrócić uwagę na to, że ustawienie stopnia możliwe jest tylko w programach BASIS, WEISSBROT, VOLLKORN, HEFEKUCHEN, BACKPULVER i TOASTBROT. W przepisach znajdują Państwo nasze zalecenia. Aktualne ustawienie rozpoznaje się po odpowiedniej strzałce na wyświetlaczu.

### EIGENPROGRAMM/ PROGRAM WŁASNY

Program zawiera następujące możliwości wyboru

Wybieralne przyrumienienie

Ustawialny

Dołączanie składników

dźwięk pip w programie ugniatania

Nie

Wybór czasu

Ustawialny

Stopień I i II

Nie ustawialny

Przebieg zaprogramowany przez producenta odpowiada programowi BASIS (PODSTAWOWY).

| Section             | ustawiane ramy czasowe | Durée réglable |
|---------------------|------------------------|----------------|
| Czas łączny godziny | 3:00                   |                |
| 1. ugniatanie       | 10 minut               | 6-14 minut     |
| 1. rośnięcie        | 20 minut               | 20-60 minut    |
| 2. ugniatanie       | 15 minut               | 5-20 minut     |
| 2. rośnięcie        | 25 minut               | 5-120 minut    |
| 3. rośnięcie        | 45                     | 0-120 minut    |
| Pieczenie           | 65 minut minut         | 0-80 minut     |
| Utrzymanie ciepła   | 60 minutes             | 0/60 minut     |

Zaprogramowany czas przebiegu jest - jak podano - do ustawienia.

Proszę postępować w sposób następujący:

- przyciskiem MENU wybrać PROGRAM WŁASNY
- przyciskiem ABSCHNITT/FRAGMENT wybrać żądany fragment. Na wyświetlaczu ukaże się Knead 1 (ugniatanie 1) i zaprogramowany dla tego fragmentu czas 0:10.

- przyciskiem ZEIT/CZAS należy dopasować ustawiony czas. Przycisk przyciskać tak często, aż na wyświetlaczu pokaże się żądany czas (wzgl. poprzez OFF)
- przyciskiem ABSCHNITT(FRAGMENT) potwierdzić zmianę. Wcisnąć ten przycisk ponownie a na wyświetlaczu pojawi się następny fragment programu i zaprogramowany w nim czas: RISE 1 = (rozpoczęcie 1) i 0:20.
- jeśli poprzez wciskanie przycisku CZAS przekroczony zostanie maksymalny ustawialny czas obecnego fragmentu programu to na wyświetlaczu ukaże się 0, o ile jest to możliwe, wg powyższego zestawienia. Tym samym ten fragment programu zostanie przeskoczony
- każde programowanie należy potwierdzić wciśnięciem przycisku ABSCHNITT (FRAGMENT), ażeby można było zaprogramować następny fragment programu.
- Jeśli wszystkie fragmenty zaprogramowane zostały wg Państwa życzenia, proszę zakończyć program wciśnięciem przycisku START/STOP. Na wyświetlaczu ukaże się teraz zaprogramowany czas programu własnego, który teraz się rozpocznie.

Następujący przepis wypróbowaliśmy z powodzeniem.

### QUARKSTOLLEN / STRUCLA Z SEREM

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Waga ok.                       | 700 g       |
| Jajka                          | 1           |
| Twaróg 20%                     | 125 g       |
| Rum                            | 2 ½ łyżka   |
| Olej z gorzkich migdałów       | 2 kropla    |
| Cytryna, sok i starta skórka z |             |
| Płynne masło                   | 90 g        |
| Mąka typ 405                   | 250 g       |
| Rodzynki                       | 60 g        |
| Zmielone migdały               | 60 g        |
| Zmielone orzechy laskowe       | 60 g        |
| Skórka cytrynowa w cukrze      | 20 g        |
| Proszek do pieczenia           | ¾ paczuszka |
| Sól                            | 2 szczypta  |
| Cukier waniliowy               | ½ szczypta  |
| Cukier                         | 100 g       |

Program własny: ugniatanie 1 = 15 min  
ugniatanie 2 = 5 min

Postępować w następujący sposób:

- przyciskiem do fragmentu programu ustawić fragmenty:
  - KNEAD 1 na 15
  - KNEAD 2 na 5
  - RISE I – RISE III na minimum (20 lub 5 min.)
  - BAKE na OFF
  - KEEP WARM na OFF

- po ugnieceniu wyjąć ciasto z pojemnika i uformować z niego struclę. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C, w piekarniku z obiegem powietrza w 160°C.

## FUNKCJE PIEKARNIKA

### FUNKCJA BRZĘCZYKA

Brzęczyk zabrzmiał

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

### FUNKCJA POWTÓRZENIA

Jeśli podczas pracy piekarnika BACKMEISTER® zostanie wyłączony prąd, urządzenie włączy się automatycznie, jak tylko prąd ponownie dopłynie i będzie kontynuować pracę od miejsca, w którym została ona przerwana, o ile przerwa nie trwała dłużej niż dwie minuty.

Jeśli przerwa w dopływie prądu trwała dłużej niż dwie minuty i wyświetlacz pokaże ustawienie podstawowe, trzeba piekarnik ponownie uruchomić. Praktykuje się to tylko wtedy, gdy w chwili przerwania dopływu prądu ciasto znajdowało się w fazie ugniatania.

nia. Względnie można kontynuować wybrany przebieg programu. Jeżeli jednak ciasto znajdowało się już w fazie ruchu a prądu nie było dłuższy czas, to ciasto nie nadaje się już do użytku i trzeba zaczynać od nowa.

### FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Po rozpoczęciu programu pokrywa może być otwarta tylko podczas fazy ugniatania w celu dodania składników, w żadnym jednak wypadku w fazie rośnięcia i pieczenia, ponieważ wtedy ciasto opadnie.

Jeśli temperatura w urządzeniu jest jeszcze za wysoka dla nowo wybranego programu (ponad 40°), to przy ponownym rozruchu pojawi się na wyświetlaczu H:HH. Jeśli to się pojawi należy zdjąć pojemnik i czekać aż urządzenie się ochłodzi i znowu znajdzie się na początku pierwotnie wybranego programu.

Proszę pamiętać, że urządzenie ze względów bezpieczeństwa nie ma ogrzewania górnego, dlatego skórka na części górnej będzie jaśniejsza, podczas gdy spód i boki będą ciemniejsze. Ze względów bezpieczeństwa nie jest dozwolone dodatkowe ogrzewanie na pokrywie.

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

## 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 ugniat ciasto automatycznie tak długo, aż osiągnie ono właściwą konsystencję.

### 5. CZAS ODPOCZYNKU

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

### 6. DOCHODZENIE CIASTA

Po ostatnim ugniataniu piekarnik wytwarza optymalną temperaturę na dochodzenie ciasta.

### 7. PIECZENIE

Automat pieczenia chleba reguluje automatycznie temperaturę i czas pieczenia.

### 8. UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Jeśli wypiek jest gotowy, zadzwieczy kilkakrotnie dźwięk pip, aby zakomunikować, że chleb lub potrawy można wyjąć. Równocześnie z tym dźwiękiem zaczyna się czas utrzymywania ciepła przez 1 godz. Jeśli chcecie Państwo wyjąć chleb przed upływem czasu utrzymywania ciepła, to należy wcisnąć przycisk START/STOP.

## 9. KONIEC PROGRAMU

Po zakończeniu przebiegu programu chwycić pojemnik przez ściereczki i obrócić go delikatnie w stronę odwrotną do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć foremkę do pieczenia.

Odwrócić foremkę do góry dnem i wysunąć chleb do ochłodzenia na siatkę kuchenną. Jeśli chleb nie chce wyjść od razu, należy poruszać od spodu wałcem napędowym ugniatacza, aż chleb wypadnie. W żadnym przypadku nie należy uderzać foremką o kant lub powierzchnię roboczą aby wyciągnąć chleb. Można by wtedy zdeformować foremkę.

Jeśli wygniataarka utkwi w chlebie, należy wziąć dołączony szpikulec z haczykiem, wprowadzić do (prawie) okrągłego otworu wygniataarki na spodzie jeszcze ciepłego chleba, przechylić go na dolny brzeg wygniataarki, najlepiej w miejsce gdzie znajduje się

skrzydło wygniataarki i pociągnąć wygniataarkę ostrożnie do góry. Można wtedy zobaczyć, w którym miejscu w chlebie znajduje się skrzydło wygniataarki.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



**Przed pierwszym użyciem należy krótko umyć pojemnik piekarnika**

**łagodnym środkiem do mycia naczyń i wyczyścić wygniataarkę.**

**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 czyszczyków, 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
4. niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Jeśli mimo powłoki przylgną do foremki resztki ciasta, można ją wtedy napełnić 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.
5. Zaraz po użyciu należy natychmiast wyczyścić ugniataarkę i wał napędowy. Jeśli ugniataarka zostanie w foremce to ciężko jest ją później usunąć. W takim przypadku należy wlać na 30 minut do pojemnika ciepłej wody. Potem wygniataarka da się łatwo wyciągnąć.
6. 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.
7. Zanim urządzenie zostanie odstawić, proszę się upewnić, że jest dokładnie schłodzone, wyczyszczone i wysuszone. Urządzenie odstawić zawsze z zamkniętą pokrywą.

## ZASOWY PRZEBIEG PROGRAMU

|                                |       |        |             |        |                |        |             |                     |        |
|--------------------------------|-------|--------|-------------|--------|----------------|--------|-------------|---------------------|--------|
| ein - włączony/aus - wyłączony | 1     |        | 2           |        | 3              |        | 4           | 5                   |        |
|                                | BAZA  |        | BIAŁY CHLEB |        | PEŁNOZIARNISTY |        | SZY-<br>BKI | CIASTO<br>DROŻDŻOWE |        |
| Waga chleba do wyboru          | St. I | St. II | St. I       | St. II | St. I          | St. II |             | St. I               | St. II |
| Wybór czasu                    | •     | •      | •           | •      | •              | •      | •           | •                   | •      |
| Wybierany stopień zbrązowienia | •     | •      | •           | •      | •              | •      | •           | •                   | •      |
| Sygnal na dodanie składników   | •     | •      | •           | •      | •              | •      |             | •                   | •      |

|  |  |  |  |  |  |  |  |      |   |   |
|--|--|--|--|--|--|--|--|------|---|---|
|  | Czas łączny  | 2:53   | 3:00   | 3:40   | 3:50   | 3:32   | 3:40   | 1:40 | 2:50  | 2:55  |
| 1.<br>ugniatanie<br>(grzanie<br>wyłączone) | Silnik ein/aus<br>1 s/1 s                              | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2    | 2   | 2   |
|  | Silnik ein/aus<br>29 s/1 s                             | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  |      | 4   | 4   |
|  | Ugniatanie bez<br>przerwy                              | 3  | 4  | 10   | 12   | 3  | 4  | 5    | 4   | 4   |
| 1.<br>rośnięcie                            | Ogrzewanie ein/<br>aus<br>5 s/25 s<br>bez ugniatania   | 20   | 20   | 40   | 40   | 25   | 25   | 5    | 5   | 5   |
| 2.<br>ugniatanie                           | Silnik ein/aus<br>29 s/1 s                             | 5  | 5  | 2  | 2  | 5<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>2:53 | 5<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>3:00 |      |   |   |
|  | Ugniatanie bez<br>przerwy                              | 5<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>2:15 | 5<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>2:20 | 5<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>2:30 | 5<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>2:30 | 8  | 10   | 8    | 10<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>2:25 | 10<br>dodać<br>składniki<br>kontrolka<br>2:30 |
|  | Silnik ein/ aus<br>29 s/1 s<br>(ogrzewanie<br>ein/aus) | 5  | 5  | 5  | 5  | 5  | 5  |      | 10  | 10  |
| 2.<br>rośnięcie                            | Ogrzewanie ein/<br>aus<br>5 s/25 s                     | 20   | 20   | 20   | 20   | 20   | 20   |      | 20  | 20  |
|  | Wyładzanie<br>ciasta ein/aus<br>0,5 s/4,5 s            | 0,5  | 0,5  | 0,5  | 0,5  | 0,5  | 0,5  |      | 0,5   | 0,5   |
|  | Ogrzewanie ein/<br>aus<br>5 s/25 s<br>bez ugniatania   | 4,5  | 4,5  | 9,5  | 9,5  | 14,5   | 14,5   |      | 9,5   | 9,5   |
| 3.<br>rośnięcie                            | Ogrzewanie ein/<br>aus<br>5 s/25 s bez<br>ugniatania   | 45   | 45   | 50   | 50   | 70   | 70   |      | 55  | 55  |
| Pieczenie                                  | Ogrzewanie ein/<br>aus<br>5 s/25 s                     | 60   | 65   | 65   | 70   | 55   | 60   | 80   | 50  | 55  |
| Utrzymanie<br>ciepła                       | Przy 72°C<br>Ogrzewanie ein/<br>aus                    | 60   | 60   | 60   | 60   | 60   | 60   | 60   | 60  | 60  |

|                                | 6              | 7               | 8      | 9          | 10               | 11            | 12        |
|--------------------------------|----------------|-----------------|--------|------------|------------------|---------------|-----------|
|                                | ULTRA SZYBKO I | ULTRA SZYBKO II | CIASTO | KON-FITURA | PROSZEK DO PIECZ | CHLEB TOSTOWY | PIECZENIE |
| Waga chleba do wyboru          | St. I          | St. II          |        |            |                  | St. I         | St. II    |
| Wybór czasu                    |                |                 | •      | •          | •                | •             | •         |
| Wybierany stopień zbrązowienia | •              | •               |        |            |                  |               |           |
| Sygnał na dodanie składników   |                |                 |        |            | •                | •             | •         |

|                                   | Czas łączny                                | 0:58 | 0:58 | 1:30 | 1:20   | 2:50                                | 2:55                         | 3:00                         | 1:00 |
|-----------------------------------|--|------|------|------|--|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------|
| 1. ugniatanie (grzanie wyłączone) | Silnik ein/aus 1 s/1 s                     | 2    | 1    | 2    |  | 2                                   | 3                            | 3                            |      |
|                                   | Silnik ein/aus 29 s/1 s                    | 4    | 3    | 4    |  | 4                                   | 2                            | 2                            |      |
|                                   | Ugniatanie bez przerwy                     | 6    | 5    | 14   |  | 4                                   | 10                           | 10                           |      |
| 1. rośnięcie                      | Ogrzewanie ein/aus 5 s/25 s bez ugnatania  |      |      |      | 15<br>Ogrzewanie ein/aus 15s/15s                   | 5                                   | 40                           | 40                           |      |
| 2. ugniatanie                     | Silnik ein/aus 29 s/1 s                    |      |      |      |  | 5<br>dodać składniki kontrolka 2:30 | 1<br>dod. skład. kontr. 1:59 | 1<br>dod. skład. kontr. 2:04 |      |
|                                   | Ugniatanie bez przerwy                     |      |      |      |  | 15                                  | 2                            | 2                            |      |
|                                   | Silnik ein/aus 29 s/1 s ogrzewanie ein/aus |      |      |      |  |                                     | 2                            | 2                            |      |
| 2. rośnięcie                      | Ogrzewanie ein/aus 5 s/25 s                |      |      | 20   |  | 29                                  | 24                           | 24                           |      |
|                                   | Wygładzanie ciasta ein/aus 0,5 s/4,5 s     |      |      | 0,5  |  | 0,5                                 | 0,5                          | 0,5                          |      |
|                                   | Ogrzewanie ein/aus 5 s/25 s                |      |      | 9,5  |  | 0,5                                 | 0,5                          | 0,5                          |      |
| 3. rośnięcie                      | Ogrzewanie ein/aus 5 s/25 s bez ugnatania  | 11   | 9    | 40   | 45<br>ugniatanie ein/aus ogrzewanie ein/aus 25s/5s | 35                                  | 40                           | 40                           |      |
| Pieczenie                         | Ogrzewanie ein/aus 5 s/25 s                | 35   | 40   |      | odpoczynek 20                                      | 70                                  | 50                           | 55                           | 60   |
| Utrzymanie ciepła                 | Przy 72°C Ogrzewanie ein/aus               | 60   | 60   |      | 60   | 60                                  | 60                           | 60                           | 60   |

## PYTANIA DOTYCZĄCE URZĄDZENIA I JEGO UŻYWANIA

### Chleb po pieczeniu przykleja się do pojemnika?

Chłodzić chleb w piekarniku ok. 10 minut – pojemnik przewrócić do góry dnem- ew. zbieraczem (przyłącze wygniataraki – śruba ramienia na spodniej stronie foremki) lekko poruszać. Przed włożeniem dziurę grubo posmarować odporną na temperaturę margaryną (nie stosować półtłustej margaryny!) tak, aby w czasie ugniatania ciasto nie mogło się dostać do przestrzeni pomiędzy foremką a pojemnikiem. Wygniatarakę 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)?

Wygniatarakę można wyciągnąć palcami obsypanymi mąką, zanim ciasto po raz ostatni urośnie (patrz czasowy przebieg programu i wskazówka na wyświetlaczu).

Jeśli nie chcą Państwo tego robić, proszę użyć po pieczeniu szpikulca z haczykiem. Jeśli postępuje 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/ SZYBKII)

Jeśli chleb opada w środku w formie lejka, może to zależeć od tego, że

- temperatura wody była za wysoka,
- za dużo wody dodano
- w mące brakuje glutenu.

### Chleb nie jest z wierzchu wystarczająco wypieczony.

Wymieszać 1 białko z 1 łyżką stołową słodkiej lub kwaśnej śmietany i posmarować tym ciasto po ostatnim ugniataniu.

### Kiedy można otworzyć pokrywę piekarnika podczas pieczenia?

Zasadniczo możliwe jest to tylko w czasie procesu ugniatania. W tym czasie można w razie potrzeby uzupełnić niewielkie ilości mąki lub płynów.

Gdy chleb po pieczeniu ma mieć określony wygląd, należy: po ostatnim ugniataniu, tzn. przed ostatnim dochodzeniem (patrz tabela czasowy przebieg programu i wskaźnik na wyświetlaczu)

ostrożnie otworzyć i naciąć tworzącą się skórkę ostrym, rozgrzanym nożem lub posypać ziarnami lub posmarować mieszanką wody z mąką ziemniaczaną, aby miał on po pieczeniu połysk. W podanym odcinku czasu jest możliwe otwarcie piekarnika ostatni raz. Jeśli otworzy się go podczas ostatniego dochodzenia lub na początku fazy pieczenia chleb może opaść.

### Co to jest mąka pełnoziarnista?

Mąkę pełnoziarnistą można wyprodukować ze wszystkich rodzajów zboża, tzn również z pszenicy. Oznaczenie pełne ziarno znaczy, że mąka mielona jest z całego ziarna i ma odpowiednio więcej części pokarmowych wspomagających trawienie. Biała mąka z pełnego ziarna jest dlatego trochę ciemniejsza. Chleb z pełnego ziarna wcale nie musi być ciemny, jak zwykle się uważa.

### O czym należy wiedzieć przy stosowaniu mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu/lepnika i dlatego chleb z niej prawie wcale nie rośnie. Dlatego z powodu tolerancji/ wymieszania się składników „PEŁNOZIARNISTY CHLEB ŻYTNII“ 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?

- jeśli był używany cukier, zredukować jego ilość lub wykluczyć zupełnie ale wtedy chleb będzie mniej brązowy.
- dodać do wody zwykłego octu winnego, - na mały chleb ok. 1 łyżki stołowej, na duży ok. 1,5 łyżki stołowej.
- 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 ugniatania. 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, wystać 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<br>stare lub zleżałe drożdże<br>płyn za gorący<br>drożdże zetknęły się z płynem<br>zła lub stara mąka<br>za dużo lub za mało płynu<br>za mało cukru               | a/b<br>e<br>c<br>d<br>e<br>a/b/g<br>a/b |
| Ciasto zbyt mocno rośnie i wylewa się z foremki | Bardzo miękka woda powoduje, że drożdże mocniej pracują<br>za dużo mąki wpływa na fermentację drożdży  | f/k<br>c                                |
| Chleb opadł                                     | Objętość chleba większa niż foremka, dlatego opadł<br>Chleb urósł zbyt mocno   | a/f<br>m                                |
| Chleb po upieczeniu ma wklęsnięcie              | Za wczesna lub za szybka fermentacja drożdży poprzez za ciepłą wodę, ciepły piekarnik, wysoką wilgotność,<br>za mało lepniku w mące<br>Program o zbyt długim czasie pracy<br>Za dużo płynu | c/h/i<br>l<br>m<br>a/b/h                |
| Ciężka, bryłowata struktura                     | Za dużo mąki lub za mało płynu<br>za mało drożdży lub cukru<br>za dużo owoców, ziarna lub innych składników<br>stara lub niedobra mąka   | a/b/g<br>a/b<br>b<br>e                  |
| W środku niewypieczony                          | Za dużo lub za mało płynu<br>wysoka wilgotność<br>przepis z wilgotnymi dodatkami jak np. jogurt  | a/b/g<br>h<br>g                         |
| Struktura otwarta, ciężka lub z dziurami        | Za dużo wody, brak soli<br>wysoka wilgotność, za ciepła woda<br>zbyt gorący płyn   | g/b<br>h/i<br>c                         |
| Grzybiasta, niewypieczona powierzchnia          | Objętość chleba większa niż foremka<br>zbyt duża ilość mąki w szczególności przy białym chlebie<br>za dużo drożdży lub za mało soli<br>za dużo cukru<br>słodkie dodatki dodatkowo do cukru | a/f<br>f<br>a/b<br>a/b<br>b             |
| Kromki chleba są nierówne i zbrylają się        | Chleb nie został wystarczająco schłodzony<br>(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 wcześniej 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).

Zacznik jest nieodzowny przy stosowaniu mąki żytniej. Zawiera on bakterie kwasu mlekowego i octowego, które sprawiają, że chleb jest lżejszy i delikatnie zakwaszony. Można go samemu wyprodukować, co jednakże wymaga trochę czasu. Dlatego do poniższych przepisów stosujemy skoncentrowany proszek zaczynu, który można kupić w paczuszkach po 15g (na 1kg mąki). Dane w przepisach muszą być zachowane, ponieważ mniejsza ilość spowoduje, że chleb będzie się kruszył.

Jeśli będą Państwo stosować proszek zaczynu w innym koncentracji (pacuszki po 100 g na 1 kg mąki), muszą Państwo zredukować ilość mąki 1 kg o ok. 80 g, wzgl. odpowiednio dopasować do przepisu.

**Płynny zaczyn**, który można kupić pakowany w woreczkach, można równie dobrze stosować. Odnośnie ilości zastosować się do danych na opakowaniu. Płynny zaczyn wlać do kubka z miarką i dopełnić ilością płynu podaną w przepisie.

Zacznik z pszenicy, który można również kupić w postaci proszku, poprawia jakość ciasta, utrzymanie świeżości i smak. Jest łagodniejszy niż zaczyn z żyta.

Chleb z zaczynu należy piec w programie „Basis“ lub „Vollkornbrot“, żeby dobrze wyrósł i dobrze się upiekł.

Otręby pszenne dodajemy do ciasta wtedy, gdy chcemy mieć chleb lekki, bogaty w substancje balastowe. Stosujemy wtedy 1 łyżkę stołową na 500 g mąki i podwyższamy ilość płynu o 1/2 łyżki.

**Lepnik pszenicy** jest naturalnym środkiem pomocniczym z białka zbożowego. Sprawia on, że chleb jest lżejszy, ma lepszą brylowatość, rzadziej opada i jest łatwostrawny. Jego działanie jest bardzo wyraźne w szczególności przy wypiekach z pełnego ziarna i wypiekach z samodzielnie zrobionej mąki.

Słód barwiony, który podajemy w kilku przepisach, jest ciemnym, smażonym słodem jęczmiennym. Stosuje się go, aby otrzymać

ciemniejszy mięksisz i ciemniejszą skórkę chleba (np. przy czarnym chlebie). Kupić można również słód żytni, który nie jest tak ciemny. Można go nabyć w sklepach z produktami ekologicznymi (bio).

Przyprawy do chleba można dodać dodatkowo do wszystkich chlebów mieszanych. Ilość zależy od Państwa smaku i danych producenta.

Czysta lecytyna w proszku jest naturalnym emulgatorem, który zwiększa objętość pieczywa, miększy czyni delikatniejszym i bardziej miękkim i przedłuża świeżość pieczywa.

Wszystkie wymienione - tłustym drukiem- powyżej środki pomocnicze do pieczenia otrzymają Państwo w sklepach bio, sklepach ze zdrową żywnością, na stoiskach ze zdrową żywnością w sklepach spożywczych lub w młynach. Można je również zamówić z katalogu:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer  
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg  
Tel. 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:

**Płyn / mąka:** ciasto powinno być miękkie (nie za miękkie), lekko kleiste, ale bez ciągnących się włókien. Z lekkich ciast można uformować kulę. Przy ciężkich ciastach jak żytnie pełnoziarniste lub chleby ziarniste nie da się tego zrobić. Proszę sprawdzić ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeśli jest ono jeszcze za wilgotne, należy dodać tyle mąki, aż ciasto uzyska prawidłową konsystencję. Jeśli ciasto jest za suche, należy dodawać wody stopniowo, po łyżce.

**Zastępowanie płynu:** jeśli przy jakimś przepisie zmieniają Państwo składniki, które zawierają płyn (np. świeży ser, jogurt, ) to trzeba zredukować odpowiednio ilość płynu. Stosując jajka należy je wybić do kubka z miarką i dopełnić płynem do odpowiedniej ilości.

Jeśli mieszkają Państwo na większej wysokości (powyżej 750 m) to tam ciasto szybciej rośnie. W tych okolicach można zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 do 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 przełączania 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 NA CHLEB KLASYCZNY

#### Klasyczny biały chleb

|                           | Stufe I              | Stufe II   |
|---------------------------|----------------------|------------|
| Waga chleba, ok.          | 500 g                | 750 g      |
| woda                      | 230 ml               | 350 ml     |
| sól                       | ¾ łyżeczki           | 1 łyżeczka |
| cukier                    | ¾ łyżeczki           | 1 łyżeczka |
| Grysik z twardej pszenicy | 100 g                | 150 g      |
| Mąka, typ 550             | 230 ml               | 350 ml     |
| Suche drożdże             | ½ pacz.              | ¾ pacz.    |
| Program/y:                | SZYBKI / BIAŁY CHLEB |            |

#### Chleb z rodzynkami

|                         | Stufe I                      | Stufe II   |
|-------------------------|------------------------------|------------|
| Waga chleba, ok.        | 560 g                        | 850 g      |
| woda                    | 200 ml                       | 300 ml     |
| Margaryna/ masło        | 20 g                         | 30 g       |
| sól                     | 1 szczypta                   | ½ łyżeczki |
| miód                    | 1 łyżeczka                   | 1 łyżka    |
| Mąka, typ 405           | 330 g                        | 500 g      |
| cynamon                 | ½ łyżeczki                   | ¾ łyżeczki |
| Suche drożdże           | ½ pacz.                      | ¾ pacz.    |
| Rodzynki/ suszone owoce | 50 g                         | 75 g       |
| Program/y:              | SZYBKIE lub CIASTO DROŻDŻOWE |            |

#### Chleb pełnoziarnisty

|                             | Stufe I      | Stufe II   |
|-----------------------------|--------------|------------|
| Waga chleba, ok.            | 570 g        | 860 g      |
| woda                        | 250 ml       | 370 ml     |
| Margaryna/ masło            | 15 g         | 25 g       |
| Sól                         | ½ łyżeczki   | 1 łyżeczka |
| cukier                      | ½ łyżeczki   | 1 łyżeczka |
| Mąka, typ 1050              | 180 g        | 270 g      |
| Mąka pszenna pełnoziarnista | 180 g        | 270 g      |
| Suche drożdże               | ½ pacz.      | ¾ pacz.    |
| Program/y:                  | PEŁNE ZIARNO |            |

#### Chleb jajeczny

|                                    | Stufe I    | Stufe II   |
|------------------------------------|------------|------------|
| Waga chleba, ok.                   | 480 g      | 730 g      |
| Jajka dopełnić wodą lub mlekiem do | 1 200ml    | 2 300ml    |
| Margaryna /masło                   | 15 g       | 25 g       |
| sól                                | ½ łyżeczki | 1 łyżeczka |
| cukier                             | ½ łyżeczki | 1 łyżeczka |
| Mąka typ 550                       | 330 g      | 500 g      |
| drożdże                            | ½ pacz.    | ¾ pacz.    |
| Program/y:                         | BAZA       | 500 g      |

Wskazówka: chleb od razu upiec i spożyć na świeżo

**Chleb na zaczynie**

|                     | Stufe I    | Stufe II    |
|---------------------|------------|-------------|
| Waga chleba, ok.    | 740 g      | 1050 g      |
| Suchy zaczyn *      | ½ pacz.    | ¾ pacz.     |
| woda                | 350 ml     | 450 ml      |
| Przyprawy do chleba | ½ łyżeczki | ¾ łyżeczki  |
| Sól                 | 1 łyżeczka | 1½ łyżeczki |
| Mąka żytnia         | 250 g      | 340 g       |
| Mąka, typ 1050      | 250 g      | 340 g       |
| Suche drożdże       | 1 pacz.    | 1½ pacz.    |
| Program/y:          | BAZA       |             |

**100 % Chleb pełnoziarnisty**

|                           | Stufe I      | Stufe II   |
|---------------------------|--------------|------------|
| Waga chleba, ok.          | 560 g        | 850 g      |
| woda                      | 230 ml       | 350 ml     |
| sól                       | ½ łyżeczki   | 1 łyżeczka |
| miód                      | 1 łyżeczka   | 1 łyżeczka |
| Mąka pszenna pełne ziarno | 360 g        | 540 g      |
| Suche drożdże             | ½ pacz.      | ¾ pacz.    |
| Program/y:                | PEŁNE ZIARNO |            |

**Chleb orkiszowy**

|                             | Stufe I      | Stufe II   |
|-----------------------------|--------------|------------|
| Waga chleba, ok.            | 670 g        | 990 g      |
| Maślanka                    | 350 ml       | 470 ml     |
| Mąka orkiszowa pełne ziarno | 150 g        | 230 g      |
| Mąka żytnia pełne ziarno    | 120 g        | 180 g      |
| Śruta z orkiszu             | 120 g        | 180 g      |
| Ziarno słonecznika          | 50 g         | 75g        |
| sól                         | ½ łyżeczki   | 1 łyżeczka |
| cukier                      | 1 łyżeczka   | 1 łyżeczka |
| Suche drożdże               | ½ pacz.      | ¾ pacz.    |
| Suchy zaczyn                | ½ pacz.      | ¾ pacz.    |
| Program/y:                  | PEŁNE ZIARNO |            |

**Wiejski biały chleb**

|                  | Stufe I            | Stufe II   |
|------------------|--------------------|------------|
| Waga chleba, ok. | 500 g              | 750 g      |
| mleko            | 180 ml             | 275 ml     |
| Margaryna/ masło | 15 g               | 25 g       |
| Sól              | ½ łyżeczki         | 1 łyżeczka |
| cukier           | ½ łyżeczki         | 1 łyżeczka |
| Mąka, typ 1050   | 330 g              | 500 g      |
| Suche drożdże    | ½ pacz.            | ¾ pacz.    |
| Program/y:       | BAZA / BIAŁY CHLEB |            |

**Chleb ze śrutu pszennego**

|                           | Stufe I      | Stufe II   |
|---------------------------|--------------|------------|
| Waga chleba, ok.          | 600 g        | 900 g      |
| woda                      | 230 ml       | 350 ml     |
| sól                       | ½ łyżeczki   | 1 łyżeczka |
| Margaryna/ masło          | 15 g         | 25 g       |
| miód                      | 1 łyżeczka   | 1 łyżeczka |
| ocet                      | ½ łyżki      | ¾ łyżki    |
| Mąka pszenna pełne ziarno | 330 g        | 500 g      |
| Śruta pszenna             | 50 g         | 75 g       |
| Suche drożdże             | 1/3 pacz.    | 1 pacz.    |
| Program/y:                | PEŁNE ZIARNO |            |

**Chleb wiejski**

|                             | Stufe I    | Stufe II   |
|-----------------------------|------------|------------|
| Waga chleba, ok.            | 520 g      | 960 g      |
| woda                        | 200 ml     | 300 ml     |
| Sól                         | ½ łyżeczki | 1 łyżeczka |
| Zaczyn z mąki pszen. suchy* | 15 g       | 25 g       |
| Mąka, typ 1050              | 330 g      | 500 g      |
| cukier                      | ½ łyżeczki | 1 łyżeczka |
| suche drożdże               | ½ opak.    | 1 opak.    |
| Program/y:                  | BAZA       |            |

\* kein Konzentrat

**Chleb z figami i orzechami włoskimi**

|                         | Stufe I           | Stufe II    |
|-------------------------|-------------------|-------------|
| Waga chleba, ok.        | 600 g             | 900 g       |
| woda                    | 230 ml            | 350 ml      |
| Mąka typu 1050          | 170 g             | 260 g       |
| Mąka żytnia             | 260 g             | 400 g       |
| Sól                     | 1 płaska łyżeczka | 1 łyżeczka  |
| Figi drobno siekane     | 30 g              | 50 g        |
| Orzechy włoskie siekane | 30 g              | 50g         |
| miód                    | 1 łyżeczka        | 1½ łyżeczki |
| Suchy zaczyn            | ½ pacz.           | ¾ pacz.     |
| Suche drożdże           | ½ pacz.           | ¾ pacz.     |
| Program/y:              | BAZA              |             |

## CHLEBY Z MIESZANEK DO PIECZENIA

Polecamy mieszankę do pieczenia firmy DIAMANT, z którą osiągnęliśmy najlepsze wyniki. Proszę dostosować się do wskazań 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 tyżeczka 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 „BASIS/BAZA“ ciemny, chleb będzie miał ciemniejszą skórkę, SCHNELL/SZYBK! ciemny, chleb będzie miał słabszą skórkę.
- Do przygotowania ciasta, które będzie jeszcze dalej przetwarzane: program „TEIG/CIASTO“
- Do przygotowania wypieków, do których stosuje się proszek do pieczenia lub winnik: wyłącznie program „BACKPULVER/PROSZEK DO PIECZENIA“.

## CIASTA – PRZEPISY PODSTAWOWE

W piekarniku Backmeister® można upiec bardzo dobrze ciasta ucierane. Ponieważ jednak urządzenie pracuje z narzędziem do ugniatania a nie ucierania, ciasto będzie trochę bardziej zbite, ale nie pomniejsza to smaku. Pieczenia ciasta nie można wstępnie zaprogramować. Gdy ciasto się upiecze należy wyjąć pojemnik z urządzenia i postawić na wilgotną ściereczkę i zostawić w foremce na ok. 15 minut aby ostygło. Potem można gumową skrobaczką

odsunąć delikatnie ciasto od ścianek foremki i ostrożnie je wysunąć.

Składniki na ok. 700 g wagi

|                  |         |
|------------------|---------|
| Jajka            | 3       |
| Miękkie masło    | 100 g   |
| Cukier           | 100 g   |
| Cukier waniliowy | 1 pacz. |
| Mąka typu 405    | 300 g   |

|   |            |
|---|------------|
| Proszek do pieczenia                        | 1 pacz.    |
| Utarte orzechy                              | 50 g       |
| Lub: utarta czekolada                       | 50 g       |
| Lub: obrane i pokrojone w 1cm kostki jabłka | 50 g       |
| Lub: wiórki kokosowe                        | 50 g       |
| Program/y:                                  | BACKPULVER |

## PRZYGOTOWANIE CIASTA

W piekarniku Backmeister® można w programie TEIG w prosty sposób przygotować ciasto drożdżowe, które można potem dalej dorobić i upiec w normalnym piekarniku.

W czasie 2 ugnięcia można po rozbrzmieniu dźwięku pip dodać dodatki jak orzechy, suszone owoce, wiórki kokosowe itp. W

programie TEIG/CIASTO nie ma żadnych zróżnicowanych stopni pieczenia. W ten sposób można z każdego powyższego przepisu przygotować bułki, o ile w programie TEIG przygotujecie Państwo ciasto, które uformujecie i upieczecie w piekarniku.

### Strucla święteczna

|   |            |
|---|------------|
| Waga  | 1000 g     |
| Mleko   | 125 ml     |
| Masło płynne  | 125 g      |
| Jajko   | 1          |
| Rum   | 3 łyżki    |
| Mąka typu 405   | 500 g      |
| Cukier  | 100 g      |
| Skórka cytrynowa w cukrze   | 50 g       |
| Skórka pomarańczowa   | 25 g       |
| Zmielone migdały  | 50 g       |
| Rodzynki/ sultaninen  | 100 g      |
| sól   | 1 szczypta |
| cynamon   | 2 szczypty |
| Suche drożdże   | 2 pacz.    |
| ciasto wyjąć z pojemnika – włożyć do formy na struclę i piec ok. 1 godz w temp. 180 °C (w piekarniku z nawiewem 160 °C) |            |
| Program/y:  | TEIG       |

### Precelki

|   |            |
|---|------------|
| Składniki na ok. 9 – 10 szt   |            |
| Woda  | 200ml      |
| sól   | ¼ łyżeczki |
| Mąka typu 405   | 360 g      |
| Cukier  | ½ łyżeczki |
| Suche drożdże   | ½ pacz.    |
| Jajko (lekko rozbite) do posmarowania   | 1          |
| Gruba sól do posypania  |            |
| wszystkie składniki oprócz jajka i grubej soli włożyć do pojemnika. Wybrać program TEIG/CIASTO i włączyć. gdy zabrmi sygnał i na wyświetlaczu pokaże się "0:00", wcisnąć STOP.<br>rozgrzać piekarnik do 230°C<br>ciasto podzielić na części i każdą z nich uformować na cienki wałeczek.<br>utworzyć z nich precelki i położyć na wysmarowaną tłuszczem blaszkę.<br>posmarować precelki roztrzepanym jajkiem i posypać grubą solą.<br>piec w rozgrzanym piekarniku w temp. 200°C 12-15 minut. |            |
| Program/y::   | TEIG       |

### Pizza z pełnego ziarna

|  |            |
|--|------------|
| Składniki na 2 pizze   |            |
| Woda   | 150 ml     |
| Sól  | ½ łyżeczki |
| Olej z oliwek  | 2 łyżki    |
| Mąka pszenna z pełnego ziarna  | 300 g      |
| Kiełki pszenicy  | 1 łyżka    |
| Suche drożdże  | ½ pacz.    |
| ciasto rozwałkować , nadać mu okrągłą formę i zostawić do wyrośnięcia na ok. 10 minut, na cieście rozsmarować sos do pizzy i położyć na nim wg uznania składniki, piec 20 minut w temp. 200°C. |            |
| Program/y:   | TEIG       |

### Ciasto do kawy

|  |             |
|--|-------------|
| Składniki na jedną foremkę ciasta o śr. 22 cm  |             |
| mleko  | 170 ml      |
| sól  | ¼ łyżeczki  |
| żółtko   | 1           |
| Masło / margaryna  | 10 g        |
| Mąka typu 550  | 350 g       |
| cukier   | 35 g        |
| Suche drożdże  | ½ pacz.     |
| Program/y:   | TEIG/CIASTO |
| Ciasto wyjąć z pojemnika jeszcze raz ugnieść i rozłożyć nadając mu okrągłą lub kwadratową formę położyć na nie następujące składniki |             |
| Masło stopione   | 2 łyżki     |
| cukier   | 75 g        |
| Mielony cynamon  | 1 łyżeczka  |
| Siekane orzechy  | 60 g        |
| Lukier wg życzenia   |             |

Posmarować ciasto masłem, w miseczce wymieszać razem cukier, cynamon i orzechy i ułożyć na rozsmarowanym maśle  
zostawić w ciepłym miejscu na 30 min aby wyrosło i potem piec.

## GOTOWANIE KONFITUR

Konfiturę lub marmoladę można przygotować szybko i łatwo w piekarniku Backmeister. Nawet jeśli wcześniej nigdy Państwo jej nie gotowali, można spróbować. Otrzymają Państwo wyśmienitą, o bardzo dobrym smaku konfiturę.

1. Wymyć świeże dojrzałe owoce. Jabłka, brzoskwinie, gruszki i inne owoce z twardą skórką ew. obrać.
2. Proszę brać zawsze tylko podaną ilość, ponieważ jest ona ustalona do programu konfitury. W innym przypadku masa zagotuje się za wcześnie i wypłynie.
3. Owoce odważyć, pokroić na małe (maks. 1cm) kawałki lub rozdrobnić mixerem np. ESGE-ZAUBERSTAB® i włożyć do pojemnika.
4. Dodać cukru żelującego w stosunku „2:1” w podanej ilości. Proszę używać tylko tego i nie żadnego domowego cukru lub

cukru żelowego „1:1”, ponieważ konfitura nie będzie wtedy miała odpowiedniej konsystencji.

5. Proszę zmieszać owoce z cukrem i włączyć program, który przebiega automatycznie
6. Po 1:20 godz. Urządzenie zabrzęczy i można wyłożyć konfiturę do słoików i dobrze je zamknąć.
7. Mogą Państwo zrobić mniejsze ilości lub inny stosunek mieszanki w programie własnym, zmieniając odpowiednio do potrzeby przebieg programu mieszać (ugniatać) i gotować (piec) a pozostałe punkty programu zaprogramować na 0. Proszę pamiętać, żeby faza gotowania nie trwała za długo, ażeby marmolada nie wykipiała.

### Konfitura truskawkowa

|   |                |
|---|----------------|
| Świeże truskawki umyte, wyczyszczone i pokrojone na drobno lub rozdrobnione | 600 g          |
| Cukier żelujący “2:1”   | 400 g          |
| Sok z cytryny   | 1 – 2 łyżeczki |

wszystkie składniki wymieszać w pojemniku gumową skrobaczką, wybrać program “konfitura” i włączyć z bocznych ścian pojemnika należy zebrać resztki cukru za pomocą szpatułki gdy zabrmi sygnał pip wyjąć pojemnik z urządzenia używając ściereczek, konfiturę wlać do słoików i dobrze je zamknąć.

Programm/y: KONFITÜRE

## 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 kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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



UNOLD®

UNOLD®

UNOLD®

UNOLD®

Aus dem Hause

**UNOLD®**